

epikure

**HORKÁ
ČOKOLÁDA**
lék i afrodisiakum

ČAJ
síla přírody

**LOKÁLNÍ
DODAVATEL**
to nejlepší z místní
produkce

KÁVA
tradiční a speciály



Osobní
odběr



Platnost: 21. 9. – 18. 10. 2016

makro inspirace

KÁVA V ČECHÁCH

Za prvního Čecha, který měl možnost ochutnat kávu, se pokládá šlechtic Kryštof Harant z Polžic a Bezdržic.

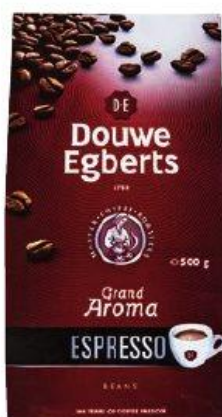
Ten koncem 16. století podnikl cestu na Blízký východ, kde se setkal se zvykem Arabů popíjet kávu. Do českých zemí se však káva dostala až **v průběhu 17. století**, kdy se začala prodávat v lékárnách jako **lék na problémy se zažíváním**.

KAVÁRNY

První kavárnu v českých zemích patrně otevřel Turek Achmat **v Brně v roce 1702**. V Praze nabízel Gorgos Hatalah z Damašku kávu nejdříve na ulici a v roce 1714 si otevřel kavárničku v domě U Tří pštrosů. Ta měla takový úspěch, že ještě téhož roku zřídil druhou kavárnu U Zlatého hada.

Návštěvy kavárny se v průběhu doby staly výsadou intelektuálů a módní záležitostí. Období první republiky platilo za **zlatou éru kaváren**, které učinila přítrž až druhá světová válka a zejména následný nástup komunismu. Válka způsobila nedostatek kávy, a otevřela tak dveře levnějším náhražkám (melta a cikorka), za komunismu se patrně v důsledku nedostupnosti financí i technologií rozšířilo **pití takzvaného „turka“**, tedy zalévání mleté kávy horkou vodou přímo v šálku.

Po změně politického režimu v roce 1989 se k nám začala dovážet **kvalitní káva z celého světa** a s ní přišly informace o její správné přípravě. Objevily se dosud nepříliš rozšířené varianty, například **instantní nebo bezkofeinová káva**, i netradiční způsoby přípravy jako French Press či Vacuum Pot a v poslední době **kávové kapsle**.



Grand Aroma Espresso

- zrnková káva
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

106,⁹⁰ 122,⁹⁴*



Jacobs Crema Gold

- instantní káva
- bal.: 6x 100 g
- cena za 100 g

65,⁰⁰ 74,⁷⁶*



L'Or zrnková káva

- 2 druhy
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

131,⁰⁰ 150,⁶⁵*



Millicano

- instantní káva s podílem mleté kávy
- 2 druhy
- bal.: 95 g, 75 g
- cena za 1 ks od

69,⁰⁰ 79,³⁵*



Jacobs zrnková káva

- 2 druhy
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

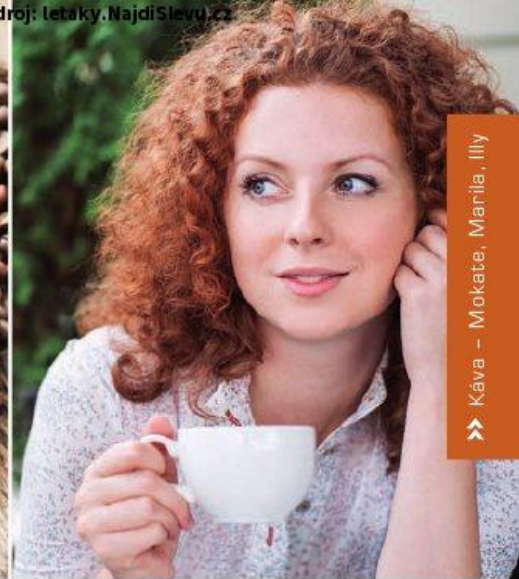
275,⁰⁰ 316,²⁵*



D. Egberts ochucená instantní káva

- všechny druhy
- bal.: 95 g
- cena za 95 g

76,⁵⁰ 87,⁹⁸*


**Mokate Caffetteria
Coffee Selected
America, Africa**

- zrnková káva
- 2 druhy
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

119,⁹⁰ 137,^{82*}

**Marila Coffee
Brazil, Colombia**

- zrnková káva
- 2 druhy
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

135,⁰⁰ 155,^{25*}

**Mokate Crema
Intensa, Delicada**

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg od

199,⁰⁰ 228,^{85*}

CO SE SKRÝVÁ V NÁZVU?

Pojmenování jednotlivých druhů kávy v sobě nese informaci nejen o zemi původu zrn, ale také o konkrétním místě a způsobu zpracování, velikosti zrn a v některých případech se uvádí také název odrůdy. Způsob označování se v jednotlivých zemích liší.

Kávová zrna vypěstovaná ve vyšších nadmořských výškách obecně platí za ta nejkvalitnější – jsou hutnější, větší a mají výraznější chuť a vůni (samozřejmě však existuje řada výjimek). Na etiketě se lze setkat s různými termíny, které toto kritérium specifikují. **Hard Bean (HB)** nebo **High Grown (HG)** označují zrna z plantáží ležících v rozmezí 1200–1370 m n. m. **Strictly Hard Bean (SHB)** nebo **Strictly High Grown (SHG)** se uvádí u nadmořské výšky přesahující 1370 metrů. Ve španělsky mluvících zemích se pro kávu z vysokých nadmořských výšek často používá termín **Altura**.

Na chuti kávy se odráží také způsob zpracování po sklizni. **Promytá zrna (Wet-Processed, Washed)** se zbavují slupek a dužiny fermentací ve vodě. Tradiční je sušení na slunci, tzv. **suchá** metoda, která se ukrývá pod názvy **Natural** nebo **Dry**. Kombinací obou těchto způsobů vzniká **polopromytá** káva označovaná jako **Semi-Washed**.

Jedním ze základních kritérií při určování jakosti kávy je velikost zrn a v tomto případě je terminologie různorodá. Zrna se buď označují **pomocí stupnice** od 10 do 20, která přibližuje jejich velikost v palcích – třídění se provádí v sítích s různě velkými oky. Pro arabiku se používají sudá čísla, pro robustu lichá. Kromě číslic se lze setkat i s různými přívlastky – prémiová velká zrna mohou být označena jako **Superior** (Střední Amerika a Mexiko) nebo **Supreme** (Kolumbie). V Africe se používají k určování jakosti zrn písmena, přičemž nejvyšší stupeň představuje značka **AA+**.


Espresso Illy

- mletá káva
- všechny druhy
- 100% arabika
- bal.: 250 g
- cena za 250 g od

149,⁰⁰ 171,^{35*}

Espresso Illy

- zrnková káva
- 2 druhy
- 100% arabika
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

175,⁰⁰ 201,^{25*}

**Illy Espresso
bez kofeinu**

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

175,⁰⁰ 201,^{25*}



Nescafé Espresso

- 2 druhy
- bal.: 95 g
- cena za 95 g

135,⁰⁰ 155,^{25*}



Nescafé Azera Americano

- instantní káva
- bal.: 60 g
- cena za 60 g

89,⁹⁰ 103,^{39*}



Nescafé Azera Espresso

- instantní káva
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

139,⁹⁰ 160,^{89*}



Nescafé Azera Americano

- instantní káva
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

139,⁹⁰ 160,^{89*}

PRAŽENÍ KÁVY

Aby se ze zelených kávových semen dal uvařit lahodný nápoj, je potřeba nejdříve zrna upražit. Tradiční způsob pražení představuje **kondukce**. Při ní přechází teplo na kávová zrna fyzickým kontaktem s teplejším povrchem.



V průmyslových bubnových pražičkách působí na kávu teplo z povrchu stroje i ze zrn mezi sebou navzájem.

Ve 20. století se objevil nový způsob pražení – **konvekce**. Pražení horkým vzduchem se provádí v horkovzdušných pražičkách. Zrna jsou v proudu horkého vzduchu pražena rovnoměrněji a nedochází ke vzniku zplodin, které by mohly poškodit výslednou chuť nápoje.

Nejnovější a technologicky nejmodernější je pražení kávy metodou **radiace**. Pomocí záření se nejlépe kontroluje stupeň pražení.

STUPNĚ PRAŽENÍ

Pražení kávy je **alchymie, při níž se pracuje s časem a teplotou**. Během pražení vystoupí na povrch zrna aromatické oleje, které po rozpuštění ve vodě dodávají kávě její charakteristickou chuť. Příliš krátké pražení nebo nízká teplota oleje dostatečně nevytáhne, při příliš vysoké teplotě či dlouhém pražení se zrna spálí. Odborníci na pražení kávy rozlišují deset stupňů pražení, pro zjednodušení stačí **světlé, střední a tmavé pražení**. Čím méně jsou zrna upražena, tím je káva kyselejší, čím více jsou upražena, tím více vyniknou hořké chutě. Při světlém pra-



žení je káva výrazně kyselá, střední pražení kyselost do jisté míry potlačí a tmavé pražení vyzdvihne hořkost kávy s ozvěnou lehké připálenosti. Pro ovonění kávy se krátce před dokončením pražení může do pražičky přidat koření, jako třeba skořice nebo zázvor.



MLETÍ ZRNKOVÉ KÁVY

Různé druhy přípravy kávy vyžadují odlišnou hrubost mletí. Jednoduchá poučka říká, že **čím kratší čas stráví mletá káva během přípravy v kontaktu s horkou vodou, tím jemněji musí být namleta**. Čím déle se bude káva louhovat, tím musí být hrubší. Český turek s jemně mletou kávou se logicky této poučce vymyká, ale hrubší kousky kávy nezůstávají pohromadě na dně šálku a mají tendenci se oddělovat a stoupat na hladinu, což požitku z kávy nepřidá. Nejhrubší káva je zapotřebí pro přípravu ve **french pressu**, kde se po zalití horkou vodou nechává louhovat 4 minuty. Nejjemnější práškové mletá káva patří do **džezvy**, kde sice chvilku pobude, než se voda zahřeje, ale hlavní část přípravy spočívá v rychlém, třikrát opakovaném vzkypění pěny těsně pod bodem varu.

HRUBOST MLETÍ PODLE TYPU PŘÍPRAVY

Hrubé mletí	french press, chemex, vakuum pot
Střední mletí hrubší	moka konvička, aeropress
Střední mletí jemnější	espresso, papírové filtry
Jemné mletí	český turek
Práškové mletí	džezva



Tchibo Gold Selection Crema

- instantní káva
- bal.: 3x 180 g, 3x 200 g
- cena za 1 ks

84,³⁰ 96,^{95*}



Davidoff Rich Aroma, Fine Aroma

- instantní káva
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

119,⁹⁰ 137,^{89*}



Jihlavanka Espresso

- mletá káva, zrnková káva
- bal.: 250 g, 500 g, 1 kg
- cena za 1 ks od

43,⁵⁰ 50,^{03*}



Tchibo Exclusive

- mletá káva
- 2 druhy
- bal.: 6x 250 g
- cena za 250 g

49,⁹⁰ 57,^{39*}



Jihlavanka Espresso Delicato

- zrnková káva
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

99,⁰⁰ 113,^{85*}

* cena s DPH



VIETNAMSKÉ PITÍ KÁVY

SPECIALITY ZE SVĚTA

Se vzrůstající oblibou kávy šly ruku v ruce rozličné způsoby její přípravy, podávání i kombinování s dalšími ingrediencemi. Postupem doby si řada zemí vytvořila svou vlastní specialitu.

IRSKO

Irská káva (orig. caife Gaelach) vznikla ve 40. letech 20. století na západním pobřeží Irska. Dodnes se připravuje z filtrované kávy, irské whiskey, třtinového cukru a lehce našlehané smetany.

VIETNAM

K tradičním nápojům ve Vietnamu patří ledová káva **Ca phe da** s ledem a sladkým kondenzovaným mlékem.

MAROKO

Marockou specialitou je **café aux épices** – káva připravená v džezvě ochucená skořicí, hřebíčkem, zázvorem, muškátovým oříškem, pepřem a kardamomem.

MEXIKO

Typickým nápojem z kávy vévodí **Cafe de Olla**. Dochucuje se špetkou skořice a sladí se nerafinovaným cukrem zvaným piloncillo.

FINSKO

Originální kombinaci chutí nabízí finský nápoj **juustoleipä**, do nějž se přidává na kostičky nakrájený sýr z kravského mléka.



Segafredo Intermezzo

- mletá káva
- bal.: 6 x 250 g
- cena za 250 g

59,⁹⁰ 68,^{89*}



Segafredo Espresso Casa

- mletá, zrnková káva
- bal.: 250 g, 500 g
- cena za 1 ks od

64,⁹⁰ 74,^{84*}



Segafredo Espresso

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

85,⁰⁰ 97,^{75*}



Segafredo Emozioni

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

288,⁰⁰ 331,^{20*}



Segafredo Selezione Oro

- zrnková, mletá káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg od

256,⁰⁰ 294,^{40*}



Segafredo Selezione Crema

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

256,⁰⁰ 294,^{40*}

MÝTY O KÁVĚ

ZVYŠUJE KREVŇÍ TLAK

Dosud žádná studie nedokázala, že by popíjení kávy mělo z dlouhodobého hlediska vliv na krevní tlak. Káva zvyšuje tlak jen krátkodobě po dobu svého působení v organismu.

RANNÍ ŠÁLEK „PROBOUZÍ“

Kofein působí stimulačně, až když se dostane do krve. Nejvyšší koncentrace kofeinu v krvi je proto hodinu až dvě po požití kávy. Okamžitě může jako reflex působit jediné vůně kávy, která člověku připomene, že je čas nastartovat vědomí do nového pracovního dne.

KÁVA UKLIDŇUJE

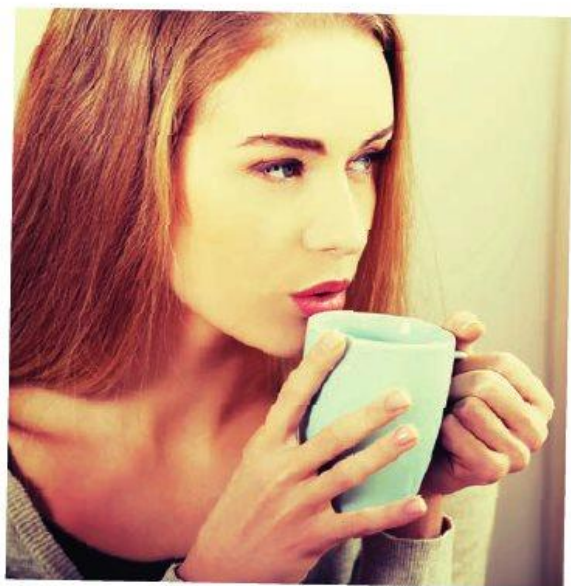
Vzhledem k tomu, že káva spíše zvyšuje krevní tlak a ve stresové situaci mívá člověk tlak vyšší, je zřejmé, že samotná káva nikoho neuklidní. V těchto případech pomáhá spíše psychika, stresovaný člověk se posadí, vychutná si kávu, a přestane se tak soustředit na svůj problém.

ESPRESSO JE PŘILÍŠ SILNÉ, LEPŠÍ JE VĚTŠÍ KÁVA

Espresso je základem dalších kávových nápojů. V případě cappuccina nebo latte se espresso naředí mlékem a mléčnou pěnou, u lunga či americana vodou. Původní gramáž kávy na přípravu espressa se tedy nemění, zvětší se jen objem tekutiny, v níž je kofein rozpuštěn.

SILNÁ KÁVA MÁ VÍCE KOFEINU

Síla chutě a vůně kávy nevypovídá o obsahu kofeinu. Arabika má nižší obsah kofeinu než robusta, ale převedeno na šálek kávy není patrný zásadní rozdíl.



Lavazza Qualità Oro, Caffè Espresso

- mletá káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

92,⁰⁰ 105,^{80*}



Lavazza Qualità Oro

- zrnková káva
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

177,⁰⁰ 203,^{55*}



Lavazza Gran Crema Espresso

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

429,⁰⁰ 493,^{35*}



Lavazza Gran Aroma Bar

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

435,⁰⁰ 500,^{25*}



Lavazza Qualità Oro

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

459,⁰⁰ 527,^{85*}



Lavazza Perfetto Espresso

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

459,⁰⁰ 527,^{85*}

TAJEMSTVÍ CHUTĚ RIOBA



RIOBA 3v1

- instantní káva porcovaná
- bal.: 50x 18 g
- cena za 1 bal.

89,⁰⁰ 102,^{36*}



Kávu **RIOBA** odlišuje od ostatních typů káv dostupných na českém trhu především způsob pražení. To se odehrává ve specializovaném závodě s více než stoletou tradicí v italském přístavním městě Janov. Jedná se o takzvané italské pražení, které je provedeno do stupně „dark“. Výsledná chuť je díky němu více kořeněná a obsahuje unikátní čokoládový tón, přičemž aroma je potlačeno na úkor pocíťované sladkosti. Nejmodernější technologie a systém kontroly kvality pak zajišťují, že tuto jedinečnou chuť obsahuje každé zrnko kávy **RIOBA**.



RIOBA Gold zrnko 80% arabika

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

69,⁹⁰ 80,^{39*}



RIOBA Macinato bez kofeinu

- mletá káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

69,⁹⁰ 80,^{39*}



RIOBA Platinum

- mletá káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

125,⁰⁰ 143,^{75*}



RIOBA Silver, Gold, Platinum

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg od

259,⁰⁰ 297,^{85*}



RIOBA instantní káva

- bal.: 500 g
- cena za 500 g

259,⁰⁰ 297,^{85*}

KONTROLA KVALITY KÁVY

Někomu chutná kyselejší káva, jinému spíše hořká, ale to je záležitost osobních preferencí a chutí. Hledal se proto **objektivní způsob**, jak různé kávy porovnávat mezi sebou. Koncem 19. století byla v USA detailně propracována **metoda degustace kávy, tzv. cupping**, která se stala standardem a základním nástrojem při porovnávání, vybírání a obchodování s kávou. Cupping používají producenti, exportéři, pražírny a nákupčí v průběhu celého procesu úpravy kávy pro koncového uživatele jako kontrolu kvality.



Tubino Caffè arabika

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

349,00 401,^{35*}



Tubino Caffè Expo

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

349,00 401,^{35*}

Zjednodušeně řečeno cupping probíhá tak, že se **za stejných podmínek pražení, mletí, teploty vody a doby louhování** připraví z vybraných vzorků káva připomínající českého turka. Jednotliví degustátoři pak obcházejí vzorky, lžičkou ochutnávají a pozorují kávu a **na široké škále popsaných charakteristik hodnotí** vůni, chuť a pocit, jaký káva vytváří v ústech. Tím každý vzorek dostane určité bodové ohodnocení, které ho zařadí do kategorie kávy prémiové nebo běžné spotřební.

DOMÁCÍ DEGUSTACE

Díky široké dostupnosti různých druhů káv lze cupping připravit i doma jako zábavu pro přátele nebo test, která káva v rodině nejvíce chutná. Pražička a měřidla vlhkosti a odstínu kávových zrn se dají vynechat, postačí tedy mlýnek, citlivá digitální váha, stejné misky nebo šálky, lžičky na ochutnávání a několik vzorků kávy z různých oblastí.



Medaglia d'Oro Miscela di Caffè Superior

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

309,00 355,^{35*}



Medaglia d'Oro Miscela di Caffè Torrefatto C. A.

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

349,00 401,^{35*}



ZÁKLADNÍ DRUHY PŘÍPRAVY KÁVY

ESPRESSO

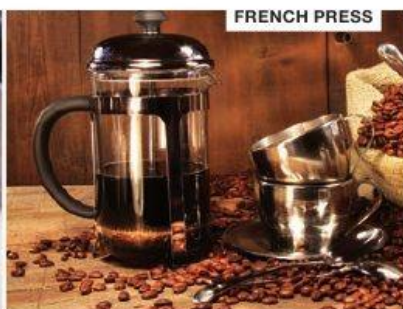
Zapneme přístroj na espresso, aby se ohřála voda. Do dávkovací páky nasypeme či nameleme **7 gramů středně mleté kávy** a pěchovátkem ji co nejvíce natlačíme dovnitř. Páku s kávou zapneme do kávovaru a spustíme horkou vodu, která se pod tlakem zhruba 10 barů snaží dostat přes upěchovanou kávu do šálku. **Espresso o objemu 25–30 ml včetně krémove pěny by mělo prokapat za 25 sekund.** Espresso je základem dalších kávových nápojů jako lungo, cappuccino nebo latte macchiato.

FRENCH PRESS

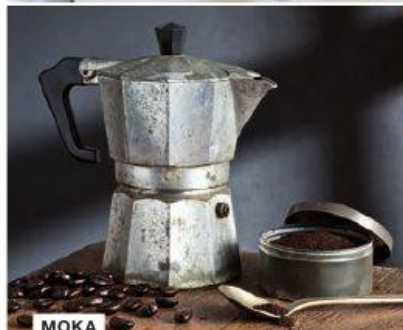
Skleněnou nádobu french pressu zasypeme zhruba **do jedné čtvrtiny velmi hrubě mletou kávou.** (Podle velikosti french pressu lze počítat také 1 polévkovou lžící kávy na jeden šálek.) Kávu zalijeme horkou vodou (92–95 °C), zamícháme, překryjeme víkem se sítkem a necháme 4 minuty odstát. V průběhu louhování je dobré kávu **ještě jednou promíchat.** Po uplynutí potřebné doby **pomalou stlačujeme sítko** french pressu ke dnu a káva se okamžitě přelije do šálků nebo vyhřáté konvice.



ESPRESSO



FRENCH PRESS



MOKA



DŽEZVA

MOKA

Do spodní části moka konvičky nalijeme studenou nebo předehřátou vodu tak, aby nepřesahovala píst. Na ni položíme střední část se sítkem, do níž **po okraj nasypeme středně mletou kávu** a upěchujeme ji prsty. Nahoru našroubujeme vrchní část a konvičku postavíme na tepelný zdroj. Pára z vařící se vody ve spodní části projde kávou a **zkondenzuje v horní části konvičky.** Naplnění horní části znamená, že dole došla voda a káva je hotová.

DŽEZVA

Do džezvy podle velikosti nasypeme příslušné množství **práškové umleté kávy**, zalijeme do dvou třetin studenou vodou a promícháme. Džezvu postavíme na tepelný zdroj a počkáme, až se teplota přiblíží bodu varu, což se pozná tak, že káva začne pění. **Kávu necháme vzpěnit** po okraj džezvy a na několik sekund stáhneme z tepla, dokud se káva nevrátí dolů. Pak džezvu vrátíme na zdroj tepla a vzkypění ještě dvakrát opakujeme.



Vergnano
mletá káva

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

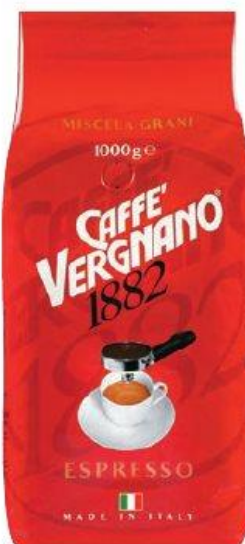
129,00 148,35*



Vergnano
zrnková káva

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

129,00 148,35*



Vergnano
zrnková káva

- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

399,00 458,35*



Vergnano
zrnková káva

- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

429,00 493,35*





NOVÉ TRENDY V PŘÍPRAVĚ KÁVY

Kávový svět v dnešní době nabízí hned několik jednoduchých způsobů, jak si připravit lahodný šálek kávy i mimo speciálně a draze vybavenou kavárnu. Dovolte nám prosím představit alespoň některé z nich, které nově zavádíme do nabídky.

Pro správnou přípravu filtrované kávy je potřeba dodržet pár jednoduchých pravidel. Základem je samozřejmě kvalitní zrnková výběrová káva, kterou si můžete snadno namlít i bez přístupu k elektrické energii na ručním mlýnku Hario Mini Mill nebo na Hario Skerton, který zvládne umlít i větší množství kávy. U přípravy je vhodné dodržovat ideální poměr 60 g mleté kávy na 1 litr vody. Dále budete potřebovat některý z přístrojů na alternativní přípravu, např. ruční mlýnky (1).

HARIO DRIPPER V 60

Dripper je jednoduchý přístroj na přípravu filtrované kávy. Původ této metody je v Japonsku, ale v dnešní době se těší popularitě po celém světě. Drippers od firmy Hario díky svému vnitřnímu spirálovitému drážkování zajišťují správné usazení papírového filtru, odvádění tekutiny a díky tomu ideální extrakci kávy. Příprava kávy pomocí této metody je velice jednoduchá a zaručuje vynikající kávový požitek (2, 3, 4).

AEROPRESS

Aeropress patří mezi nejmladší alternativní metody. Pochází z USA a pro svou jednoduchost se velice rychle stává populárním i v ostatních zemích. Jedná se o jednoduchý válec s pístem, pomocí kterého se káva filtruje přes papírový filtr. I když možná na první pohled vypadá složitě, jeho použití je velice jednoduché. Stačí vložit do sítka papírový filtr, uzamknout jím válec z jedné strany a položit na hrneček. Do válce dále nasypeme 17–20 g mleté kávy, kterou zalijeme 50 ml skoro vroucí vody, promícháme, počkáme 30 s a přilijeme dalších 200 ml vody, znovu promícháme a po cca 2 minutách pomocí pístu přefiltrujeme kávu do šálku. Takto si snadno a rychle připravíme šálek lahodné výběrové kávy (5).

1 Ruční mlýnky

- nastavitelná hrubost mletí
- keramické kameny
- oddělitelné dno s víčkem
- vyrobeno v Japonsku
- cena od

539,99 653,39*

	cena bez DPH	cena s DPH
Minmill	539,99	653,39
Skerton	649,99	786,49



» Příprava kávy

2 Kávové drippers a filtry Hario

- cena od

84,99 102,84*

	cena bez DPH	cena s DPH
keramický dripper, 2 šálky	289,99	350,89
keramický dripper, 4 šálky	349,99	423,49
plastový dripper	169,99	205,69
papírové filtry, vel.: 1, 100 ks	84,99	102,84
papírové filtry, vel.: 2, 100 ks	94,99	114,94
papírové filtry, vel.: 3, 100 ks	104,99	127,04



3 Servírovací konvička Hario

- sklo
- cena od

359,99 435,59*

objem	cena bez DPH	cena s DPH
360 ml	359,99	435,59
600 ml	429,99	520,29



4 Set na filtrovanou kávu Hario

- kompletní sada pro přípravu filtrované kávy
- obsahuje: skleněnou konvičku, odměrku, papírové filtry, plastový/skleněný dripper
- cena od

239,99 290,39*

materiál	cena bez DPH	cena s DPH
plast	239,99	290,39
sklo	869,99	1 052,69



5 Aeropress

- balení obsahuje: aeropress, odměrku, balení filtrů
- vyrobeno v USA

599,99 725,99*

	cena bez DPH	cena s DPH
Aeropress	599,99	725,99
filtry, 250 ks	84,99	102,84



* cena s DPH

i ZBOŽÍ NA TÉTO STRANĚ JE DOSTUPNÉ VE VELKOOBCHODNÍCH STŘEDISCÍCH PRAHA – STODŮLKY A PRŮHONICE. V OSTATNÍCH VELKOOBCHODNÍCH STŘEDISCÍCH POUZE NA OBJEDNÁVKU.



NAŠI DODAVATELÉ JSOU MOŽNÁ VAŠI SOUSEDÉ



KÁVOVÝ BARON



Zakladatel společnosti La Bohème Café Charles Fleer přezdívaný „kávový baron“ je v tuzemsku známým pojmem – Čechům mimo jiné ukázal, že dobrá káva se nemusí ukrývat pouze v šálku espressa. Za cíl svého snažení nepovažuje jen spokojenost zákazníků, ale také prosperitu, transparentnost a udržitelnost celého kávového odvětví.

OD ČAJE K VOŇAVÝM ZRNŮM

Jeho cesta však vedla nejprve přes kvalitní výběrový čaj – Charlesova společnost La Bohème Café patří k největším mezinárodním distributorům značky Harney & Sons a její čaje prodává nejen v České republice, ale po celé střední a východní Evropě. Až po této „malé čajové revoluci“ se Charles Fleer v roce 2007 rozhodl vybudovat vlastní značku výběrové kávy La Bohème Café a založit v Praze pražírnu – ta jako první v České republice předsta-

vila místním zákazníkům koncept výběrové kávy přímo z pěstitelských plantáží z rukou farmáře. Dnes společnost kromě Česka a Slovenska slaví úspěchy v zemích západní Evropy, Dálného východu a Ruska a dosud je jedinou pražírnu v České republice, která nakupuje přímo z rukou farmáře. „Ano, existuje spousta jiných pražírén, které hlásají stejnou marketingovou strategii, ale když se blíže podíváte na jejich sortiment, zjistíte, že se nijak zvlášť neliší od běžné nabídky kávových společností, což je smutné,“ dodává Charles Fleer.



La Bohème Colombia Nariño

- zrnková káva
- bal.: 226 g
- cena za 226 g

129,⁹⁰ 149,^{39*}

La Bohème Colombia Nariño

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

579,⁹⁰ 666,^{89*}



La Bohème Brazil Bob-O-Link

- zrnková káva
- bal.: 226 g
- cena za 226 g

129,⁹⁰ 149,^{39*}

La Bohème Brazil Bob-O-Link

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

579,⁹⁰ 666,^{89*}



La Bohème El Guapo

- zrnková káva
- bal.: 226 g
- cena za 226 g

139,⁹⁰ 160,^{89*}

La Bohème El Guapo

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

619,⁹⁰ 712,^{89*}



La Bohème Manifesto

- zrnková káva
- bal.: 226 g
- cena za 226 g

149,⁹⁰ 172,^{39*}

La Bohème Manifesto

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

679,⁹⁰ 781,^{89*}

PODPORUJEME MÍSTNÍ, ABY SE K VÁM POTRAVINY DOSTALY VŽDY ČERSTVÉ



caffè Sarah®

CAFFE SARAH

Jsme malá česká společnost, která miluje kávu natolik, že se jí rozhodla pražit a dopřát tak tento požitek svým nejbližším přátelům a posléze komukoliv, kdo si dokáže vychutnat prožitek v podobě čerstvě napražené kávy z Jižní a Střední Ameriky a Afriky.

Náš brand obsahuje 4 jednodruhové kávy (Costarica, Columbia, Tanzania, Ethiopea) a tři druhy směsí z těchto exotických zemí. Dokážeme flexibilně reagovat na poptávku trhu a čerstvě praženou kávu v jakémkoli množství umíme zavézt domů či do firem k jejich spokojenosti. Přejeme Vám, ať Vám naše káva chutná stejně jako nám.

NAŠE DRUHY KÁVY:

Top Sarah – káva ze Střední Ameriky a Tanzanie

Směs Sarah – káva z Jižní a Střední Ameriky

Ethiope Extra Speciál – káva z Brazílie a Nicaraguy



Caffè Sarah směs 100% arabika

- zrnková káva
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

229,⁹⁰ 264,^{89*}

Caffè Sarah směs 100% arabika

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

459,⁹⁰ 528,^{89*}



Caffè Sarah top směs 100% arabika

- zrnková káva
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

249,⁹⁰ 287,^{89*}

Caffè Sarah top směs 100% arabika

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

499,⁹⁰ 574,^{89*}



Caffè Sarah extra speciál směs 100% arabika

- zrnková káva
- bal.: 500 g
- cena za 500 g

219,⁹⁰ 252,^{89*}

Caffè Sarah extra speciál směs 100% arabika

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

439,⁹⁰ 505,^{89*}





CoffeeBerry

Jihovo

Coffee
Berry

KVALITNÍ ČERSTVÁ KÁVA

Českobudějovická pražírna kávy Coffee Berry se už pátým rokem snaží dopřát zákazníkům ten pravý požitek z čerstvé kávy a mnoha různých způsobů její přípravy.

Jednatel Tomáš Růžička, který stojí za založením firmy, kdysi běžnou kávu vůbec nepil, protože mu nedělala dobře. Pak však náhodou ochutnal espresso z **čerstvě pražené, jednodruhové, nepřepalované** kávy – a její vynikající chuť a příznivé účinky na organismus ho nadchly natolik, že přesvědčil svého bratra, aby společně zakoupili pražicí stroj. Pak už stačilo jen vyřídít nutnou administrativu a pražírna Coffee Berry byla na světě.

Nejprve pouze dodávala čerstvě upraženou kávu **do kaváren a kanceláří**, ale odbyt postupně narůstal a úspěch a dobrá pověst kvalitního produktu vedl k navázání spolupráce s MAKRO – Coffee Berry nyní **zásobuje českobudějovickou pobočku**.

„Dobrá káva, tedy čerstvě pražená z kvalitních zrn je v současnosti už i u nás nezbytnou **součástí zdravého životního stylu**,“ říká Tomáš Růžička. „Otevřeně naši kávu prezentujeme jako výběrovou a kvalitní, a není to jen falešný slogan – každé zrno projde kontrolou zkušeného pražiče.“



TOMÁŠ RŮŽIČKA
jednatel firmy Coffee Berry



**Coffee Berry
Směs Strong**
60 % robusta, 40 % arabika

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

114,⁹⁰ 132,^{14*}

**Coffee Berry
Směs Strong**
60 % robusta, 40 % arabika

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

439,⁹⁰ 505,^{89*}



**Coffee Berry
Směs Medium**
30 % robusta, 70 % arabika

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

119,⁹⁰ 137,^{89*}

**Coffee Berry
Směs Medium** 30 % robusta,
70 % arabika

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

459,⁹⁰ 528,^{89*}



**Coffee Berry
Brasil Cerrado Dulce**

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

119,⁹⁰ 137,^{89*}

**Coffee Berry
Brasil Cerrado Dulce**

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

459,⁹⁰ 528,^{89*}



**Coffee Berry
Costarica SHB**
Tarrazú San Rafael

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

139,⁹⁰ 160,^{89*}

**Coffee Berry
Costarica SHB**
Tarrazú San Rafael

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

499,⁹⁰ 574,^{89*}



ŠTĚPÁN PEJŠEK, KAREL PEJŠEK ML.,
KAREL PEJŠEK ST.

NEJLEPŠÍ JE TŘETÍ DEN!

Kromě kávových zrn a jejich správného upražení je jedním z nejdůležitějších faktorů rozhodujících o kvalitě nápoje interval mezi upražením a uvařením kávy. Káva z APe se balí několik hodin až jeden týden po upražení. Nejprodávanější druhy arabik (brazilský Santos, Colombia Excelso, Etiopie či Guatemala) se praží téměř denně a k zákazníkům se dostanou v nejlepší chvíli – zhruba třetí den po upražení. V prvních třech dnech totiž káva uvolňuje nemalé množství oxidu uhličitého, je tedy nutné nechat ji tzv. „vydýchat“. Proto je zdejší káva balena do sáčků s jednosměrným ventilem. Oxid uhličitý může unikat, ale ke kávě se nedostane kyslík zvenku.

APe

Křižany pod Ještědem



EXOTIKA POD JEŠTĚDEM

Liberecká rodinná pražírna APe těží z rostoucí poptávky po špičkové kávě už od roku 1992.

Na počátku byla láska majitele firmy Karla Pejška k dobré kávě. Jeho intuice, že poctivý přístup k práci a k zákazníkům přiláká do malé pražírny potřebný okruh milovníků prvotřídního nápoje, byla správná. Díky zkušenostem a výběru těch nejlepších dodavatelů může totiž káva z lokálních pražírén kvalitou směle konkurovat produktům světových výrobců, aniž by zákazníkovi odradila přemrštěnou cenou.

Zrna pocházejí z exotických zemí, jako jsou Haiti, Kuba či Venezuela, a majitel se snaží neustále vzdělávat v oboru a rozšiřovat sortiment. „Naše nabídka 100% arabik se postupně obohacovala o exotičtější druhy, jichž teď máme přes dvacet. Mnoho zákazníků si oblíbilo také směsi na přípravu espressa,“ vysvětluje Karel Pejšek. Jeho zboží mohou ochutnat rovněž zákazníci liberecké pobočky MAKRO.



APe Colombia Supremo

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

94,⁹⁰ 109,^{14*}

APe Colombia Supremo

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

319,⁹⁰ 367,^{89*}

APe Papua Nová Guinea

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

122,⁹⁰ 141,^{34*}

APe Papua Nová Guinea

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

429,⁹⁰ 494,^{39*}

APe Espresso No. 1

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

84,⁹⁰ 97,^{64*}

APe Espresso No. 1

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

269,⁹⁰ 310,^{39*}

APe Espresso America blend

- zrnková káva
- bal.: 250 g
- cena za 250 g

122,⁹⁰ 141,^{34*}

APe Espresso America blend

- zrnková káva
- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

429,⁹⁰ 494,^{39*}

JEDNA PORCE V KAPSLI

Z mletých zrn nebo granulí se málokdy podaří připravit nápoj s naprosto identickou silou a chutí, proto se producenti kávy spolu s výrobcí přístrojů léta snažili tento problém vyřešit.

První kávovar spatřil světlo světa již v roce 1822, o necelých sto let později následovaly kávovary s filtrem (1908).

Za kávu v hliníkových kapslích vděčíme **Eriku Favrovi**, který měl od roku **1976** u švýcarské firmy Nestlé dostatek prostoru k uplatnění vlastní invence. Jeho převratný vynález aluminiové kávové kapsle s hermeticky uzavřenou porcí kávy dosáhl úspěchu až v 90. letech, kdy firma Nespresso uvedla na trh kávovary specializované na tento nový způsob přípravy oblíbeného nápoje. Stačí do kávovaru vložit aluminiovou nebo polypropylenovou kapsli, kterou pod tlakem proteče přesně určené množství horké vody. Dnes existuje řada systémů od různých výrobců lišících se tvarem kapslí.

RIOBA kávové kapsle

- kompatibilní s kávovary Nespresso**
- bal.: 50 g (10 kapslí)
- cena za 1 bal.

54,⁹⁰ 63,^{14*}



Kapsle Tassimo

- všechny druhy
- bal.: od 112 g
- cena za 1 bal.

99,⁹⁰ 114,^{89*}



Kapsle Dolce Gusto

- všechny druhy
- bal.: 16 ks
- cena za 1 bal.

102,⁹⁰ 118,^{34*}



**Tato ochranná známka je vlastnictvím třetích stran, které nejsou v žádném případě připojené, spojené nebo přidružené k MCC Trading International GmbH, nebo MAKRO Cash & Carry ČR, s. r. o., nebo METRO Cash & Carry SR, s. r. o.



Sir Winston černý čaj

- 3 druhy
- bal.: 3x 40 g
- cena za 40 g

29,⁹⁰ 34,^{39*}



Lipton černý čaj

- 3 druhy
- bal.: 3 ks
- cena za 1 ks

30,⁵⁰ 35,^{09*}



Twinings porcovaný černý čaj

- 3 druhy
- bal.: 50 g
- cena za 50 g

69,⁹⁰ 80,^{39*}

Černý čaj obsahuje řadu látek, které člověku prospívají. Polyfenoly lidské tělo zbavují volných radikálů, což se dá chápat jako prevence nádorových onemocnění a předčasného stárnutí.

V čaji se dále vyskytuje **tein**, což je stejná látka, které se v kávě říká kofein, ale v čaji má **odlišné účinky**. Kávový kofein v těle reaguje poměrně rychle, brzy se dostaví stimulace a zanedlouho také odezní. Účinek čajového kofeinu (teinu) není tak silný, ale je trvalejší. Tein a další alkaloid čaje teofylin způsobují **celkovou stimulaci organismu** a také vyšší prokrvení ledvin, díky němuž je čaj mírně močopudný. Černý čaj je také přirozeným zdrojem fluoru. Litř černého i zeleného čaje pokrývá zhruba **denní spotřebu fluoru**.



Dilmah černý ochucený čaj

- 6 druhů
- bal.: 30–50 g
- cena za 1 bal.

74,⁰⁰ 85,^{10*}



Dilmah Earl Grey, English Breakfast, Ceylon Supreme

- bal.: 50 g
- cena za 1 ks od

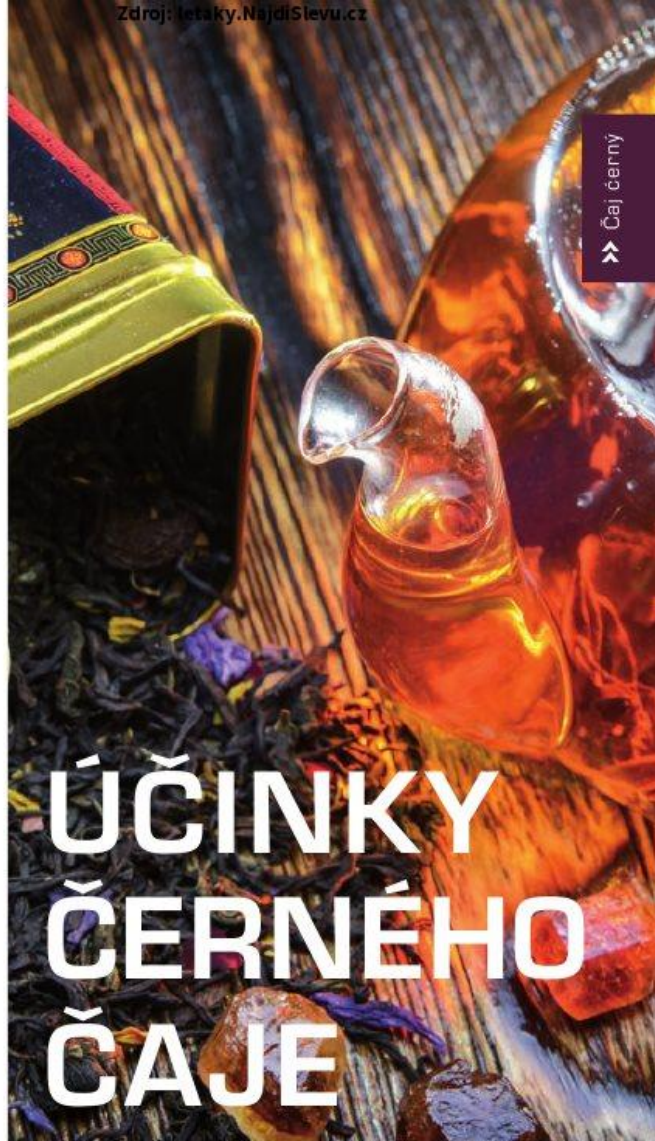
99,⁰⁰ 113,^{85*}



Twinings sypaný černý čaj

- 6 druhů
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

92,⁹⁰ 106,^{84*}



Čaj černý

ÚČINKY ČERNÉHO ČAJE

PŘÍPRAVA ČERNÉHO ČAJE

- 1) Pro přípravu čaje je třeba mít k dispozici šálek či skleněnou, kovovou nebo porcelánovou **konvici baňatého tvaru** a dostatečně velké sítko, aby čajové lístky měly prostor se rozvinout. Nejvhodnější jsou **nerezová, porcelánová, bavlněná sítko**, lze však použít i papírové sáčky.
- 2) Do prázdné konvice či šálku nalijeme **trochu horké vody**, přiklopíme a necháme chvíli stát, aby voda a horká pára rozešla stěny nádoby. Pak vodu vylijeme.
- 3) Do konvice vložíme sítko a nasypeme do něj **odpovídající množství čaje**. Na 1,5 dl nápoje by měly připadnout 2–4 gramy čaje, což je zhruba jedna plnější čajová lžička.
- 4) Převařená voda se odstaví z plotny, aby přestala bublat, a **okamžitě se přelije přes čaj**. Černý čaj by se měl zalévat vodou horkou 99 °C, protože při nižší teplotě než 90 °C **se nerozvinou jeho chutě**.
- 5) V Evropě je zvykem nechat černý čaj **louhovat 3 až 5 minut**, ale jinde ve světě se používají odlišné postupy – například v Indii se pro přípravu čaje Masala nechají čajové lístky ve vodě 15 minut povařit. Po uplynutí požadované doby louhování je čaj hotov, stačí **vyndat sítko a čaj podávat**.

* cena s DPH



FERMENTACE, NEBO OXIDACE?

Dříve se soudilo, že přeměnu zeleného čaje na čaj černý způsobují speciální mikroorganismy – proto se v souvislosti s čajem zažil termín **fermentace**, který znamená proces přeměny látek za účasti mikrobiálních enzymů (fermentů). Časem se však přišlo na to, že se jedná o **oxidaci**, tedy o zvýšení počtu atomů kyslíku, jež se děje za účinnosti čaji vlastních enzymů. Pro tento proces oxidace, při němž zelený čaj získává barvu a aroma a mění se na čaj černý, se však termín fermentace **nesprávně používá dosud**. Oba názvy fakticky označují stejný děj (přeměnu látek v zeleném čaji na látky jiné, čímž vznikne černý čaj), ale pouze oxidace vystihuje to, co se s látkami při procesu děje.



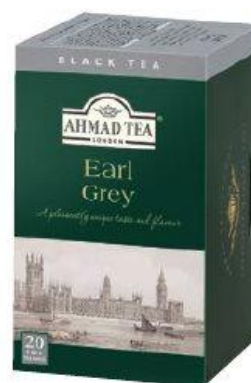
* cena s DPH



Jemča Zlatý čaj

- bal.: 6x 50 g
- cena za 50 g

22,60 25,99*



Ahmad Earl Grey, Ceylon

- bal.: 40 g
- cena za 40 g

45,90 52,79*



Loyd English Blend, Black lemon

- černý pyramidový čaj
- 2 druhy
- bal.: 85 g, 87,5 g
- cena za 1 ks

45,90 52,79*



Ahmad Darjeeling, Earl Grey sypaný čaj

- bal.: 100 g
- cena za 100 g

49,90 57,39*



RIOBA Earl Grey, Ceylon porcovaný čaj

- bal.: 50 sáčků
- cena za 1 bal.

72,00 82,90*



Ahmad černý čaj v alu přebalech

- Earl Grey, English Breakfast, English Tea No. 1
- bal.: 100x 2 g
- cena za 1 bal.

120,00 138,00*



Lipton
zelený pyramidový čaj

- bal.: 3 ks
- cena za 1 ks

30,⁵⁰ 35,^{09*}



Ahmad Green Tea,
Green Tea jasmine

- 2 druhy
- bal.: 40 g
- cena za 40 g

43,⁹⁰ 50,^{49*}



Twinings
zelený čaj s citronem

- bal.: 40 g
- cena za 40 g

69,⁹⁰ 80,^{99*}



RIOBA Green Tea
porcovaný čaj

- bal.: 50 sáčků
- cena za 1 bal.

72,⁰⁰ 82,^{80*}



Dilmah Green Tea
porcovaný čaj

- 4 druhy
- bal.: 30 g
- cena za 30 g

56,⁵⁰ 64,^{97*}



Twinings
Gunpowder

- sypaný zelený čaj
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

92,⁹⁰ 106,^{84*}

ZELENÝ ČAJ

Podle pověsti zelený čaj objevil mytický čínský vládce Pěti zrn Šen-nung (2737–2697 př. n. l.), když seděl pod stromem, do nádoby s horkou vodou vedle něj spadl lístek a vládce se rozhodl, že nápoj ochutná. Zelený čaj se nefermentuje, jen napařuje a suší – proto si udržuje svoji zelenou barvu a **vyšší obsah vitaminů C, B a E** a minerálů jako mangan, draslík a vápník. Obsahuje stimulující kofein, ovšem v mnohem nižším množství než káva, a aminokyselinu teanin, která navozuje **pocit odpočinku a bdělosti zároveň**. Rostlinné polyfenoly zeleného čaje mají **antioxidační účinek**.

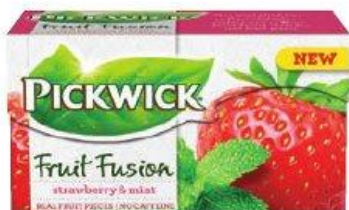
* cena s DPH

OVOCNÝ ČAJ

není čaj

Ovocné čaje se sice prodávají ve stejném typu balení jako bílé, zelené a černé čaje, ale tvoří je **směs sušených rostlin a ovoce**, která neobsahuje listy čajovníku.

Ovocné čaje díky tomu postrádají kofein a tein, a nemají proto povzbudivý účinek na lidský organismus. Rostlinné směsi bez sušených plodů se nazývají **bylinné čaje**. Základ ovocných čajů nejčastěji tvoří sušené šípky, jablka či květy ibišku. Doplnují je další plody s výraznějším aroma či koření jako **vanilka a skořice**, které dotvoří finální chuť směsi. Ovocné čaje se pijí horké nebo se mohou po vylouhování zchladit. Každopádně **by se neměly nechávat dlouho stát** – přirozené cukry v kouscích sušeného ovoce a zejména přidaný cukr totiž tvoří vhodné podmínky pro vznik a šíření plísní.



Pickwick ovocný, ovocno-bylinný čaj

- všechny druhy
- bal.: 3 x 40 g
- cena za 40 g

24,90 28,64*



Teekanne ovocný porcovaný čaj

- všechny druhy
- bal.: 3 ks
- cena za 1 ks

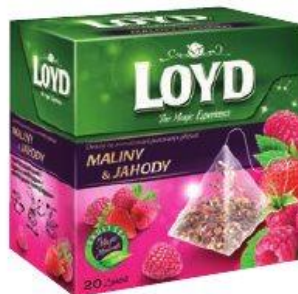
23,80 27,37*



Lipton ovocný pyramidový čaj

- 2 druhy
- bal.: 3 ks
- cena za 1 ks

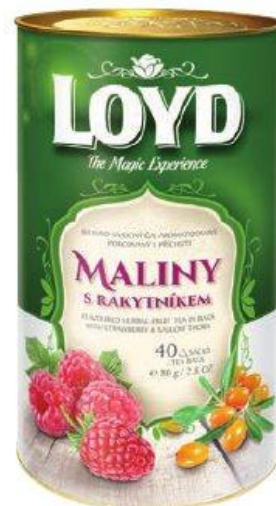
30,50 35,06*



Loyd ovocný pyramidový čaj

- 4 druhy
- bal.: 100 g
- cena za 100 g

45,90 52,79*



Loyd ovocný pyramidový čaj

- 3 druhy
- bal.: 40 pyramidových sáčků
- cena za 1 bal.

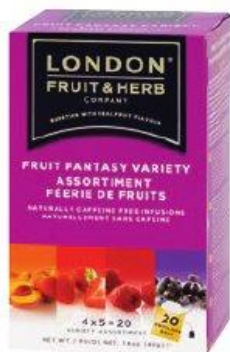
54,90 63,14*



Teekanne ovocný čaj

- bal.: 3 x 50 g
- cena za 50 g

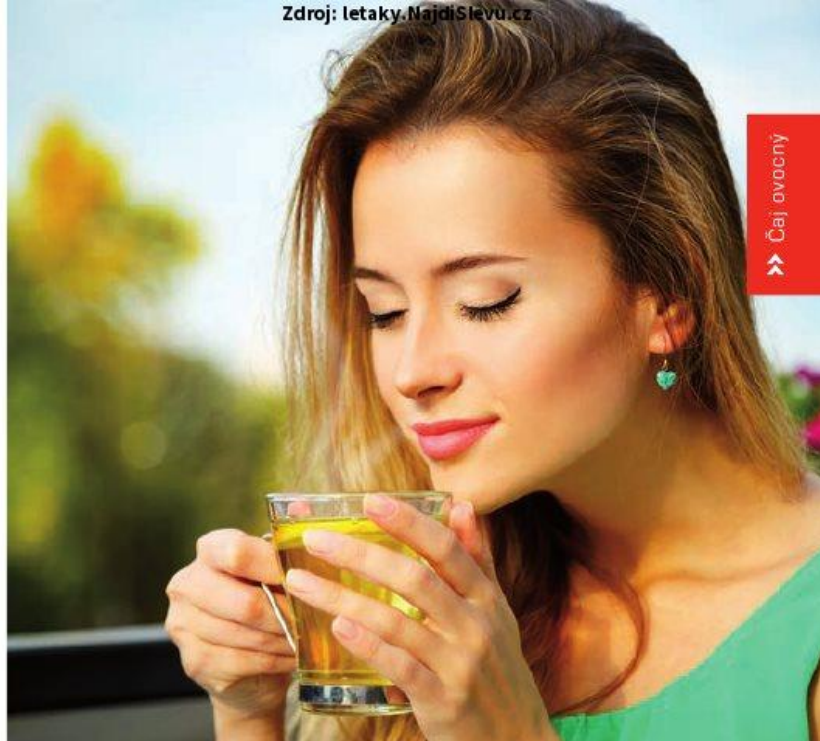
24,²⁰ 27,^{83*}



London ovocný, zelený čaj

- všechny druhy
- bal.: 40 g
- cena za 40 g

24,⁹⁰ 28,^{84*}



» Čaj ovocný



Ahmad ovocný čaj

- 4 druhy
- bal.: 40 g
- cena za 40 g

45,⁹⁰ 52,^{79*}



Twinnings Strawberry/Mango

- bal.: 50 g
- cena za 50 g

69,⁹⁰ 80,^{39*}



RIOBA hygienicky balený ovocný čaj

- 2 druhy
- bal.: 50 sáčků
- cena za 1 bal.

72,⁰⁰ 82,^{80*}



Dilmah ovocný čaj v alu přebalech

- 2 druhy
- bal.: 30 g
- cena za 30 g

95,⁰⁰ 109,^{25*}

ZIMNÍ PUNČ

- › 600 ml ovocného čaje (např. třešňový)
- › 400 ml červeného vína
- › 200 ml pomerančového džusu
- › 200 ml brusinkového džusu
- › 200 ml likéru Cointreau
- › 30 ml vodky
- › 50 g sušených brusinek
- › 1 citron nakrájený na plátky (chemicky neošetřený)
- › 1 pomeranč nakrájený na plátky (chemicky neošetřený)

Brusinky naložíme do vodky a necháme několik hodin odležet. Čaj, víno a džusy vlijeme do hrnce, přidáme plátky citrusů a vše pozvolna prohřejeme téměř k bodu varu. Směs odstavíme z ohně, přidáme Cointreau a naložené brusinky. Podáváme teplé ve skleněné misce, z níž si hosté naběračkou nalévají punč do sklenic.



* cena s DPH

BYLINNÉ ČAJE

S příchodem chladného počasí pravidelně stoupá riziko nachlazení a různých onemocnění horních a dolních cest dýchacích. Pitím bylinných čajů lze nejen zmírnit či odstranit jejich příznaky – jejich pravidelná konzumace působí jako prevence.

Síla bylin a jejich **léčivé účinky** jsou známy po staletí – jsou důležitou součástí lidového léčitelství a své místo mají i v moderní medicíně.

Bylinné čaje se připravují z čerstvé i sušené natě, kořenů, listů či květů a podávají se obvykle v určeném množství několikrát denně. Během zimní sezony se o slovo nejčastěji hlásí čaje nebo čajové směsi **proti nachlazení a kašli**. K tradičním složkám patří **zázvor**, který povzbuzuje imunitní systém. Velmi účinný je také **lipový květ**, jenž pomáhá při horečkách a onemocnění průdušek, podobně působí **mateřídouška** a čaj z **květů černého bezu**. K dalším využívaným bylinám patří máta, heřmánek, sléz, tymián, šípek, zlatobýl nebo šalvěj.

Během vánočních svátků, kdy se málokdo vyhne nadměrnému hodování, přicházejí na řadu čaje pomáhající mírnit **trávicí potíže** – **mátový, heřmánkový** či **fenyklový**. Předpřipravené směsi mohou obsahovat také anýz, kmín, pelyněk, lékořici, skořici či meduňku.

Při přípravě bylinných čajů je zapotřebí dodržovat určité postupy, díky nimž výsledný nápoj neztratí na účinnosti – přesný návod k přípravě konkrétního druhu naleznete na obalu. Důležitá je **doba louhování**, která obvykle činí minimálně 10 minut, ale může být i dvojnásobná. Ve většině případů se doporučuje louhovat nálev **v zakryté nádobě**, aby nevyprchaly účinné látky.

Jemča bylinný čaj

- 3 druhy
- bal.: 4x 40 g
- cena za 40 g
- další akční ceny také na: ostatní bylinné čaje
Jemča, bal.: 6 ks

12,⁹⁰ 14,^{84*}



Pickwick Herbal bylinný čaj

- 4 druhy
- bal.: 12 ks
- cena za 1 ks

20,⁵⁰ 23,^{58*}



Loyd bylinkový pyramidový čaj

- 3 druhy
- bal.: 80 g
- cena za 1 bal.

54,⁹⁰ 63,^{14*}



RIOBA Peppermint Tea porcovaný čaj

- bal.: 50 sáčků
- cena za 1 bal.

72,⁰⁰ 82,^{80*}



Dilmah bylinný čaj

- šípek a ibišek, máta
- bal.: 30 g
- cena za 30 g

74,⁰⁰ 85,^{10*}



DĚDICTVÍ STARÝCH INDIÁNŮ

Horká čokoláda pochází od původních obyvatel amerického kontinentu, kteří pili nápoj z mletých kakaových bobů **studený bez přídavku cukru**, zato hojně obohacený dalšími přísadami, jako jsou vanilka, skořice a hlavně chilli.

↑ Čokoláda, kakao, cappuccino

Protože boby obsahují alkaloid teobromin, který má podobné účinky na lidské tělo jako kofein, považovali Indiáni čokoládu za **lék a afrodiziakum**.

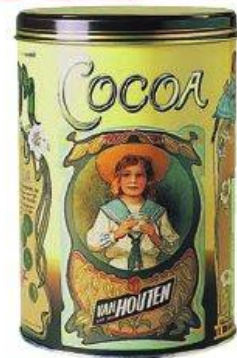
Do Evropy se kakaové boby a nástroje pro přípravu nápoje dostaly v roce 1528 s dobyvatelem Hernánem Cortésem, který je přivezl **na dvůr španělského krále** Karla V. Španělé si ovšem nechali tajemství tekuté čokolády pro sebe a do zbytku Evropy se slazená čokoláda rozšířila až v průběhu 17. století. Stejně jako u kávy bylo popíjení horké čokolády zprvu záležitostí vyšších vrstev. Koncem 17. století Hans Sloane zkusil **čokoládu smíchat s mlékem**, v roce 1828 se pak holandskému chemikovi van Houtenovi podařilo oddělit od tučných bobů kakaový prášek, který se ve vodě a mléce rozmíchal mnohem snáze. Tak vznikl **předchůdce dnešního instantního kakaa**.



Kakao Van Houten v dárkové plechovce

- bal.: 250 g
- cena za 250 g

159,⁹⁰ 183,⁸⁹



Kakao Van Houten v dárkové plechovce

- bal.: 500 g
- cena za 500 g

269,⁹⁰ 310,³⁹



Čokoláda Van Houten Passion

- bal.: 750 g
- cena za 750 g

169,⁹⁰ 195,³⁹



Van Houten Dream Cappuccino

- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

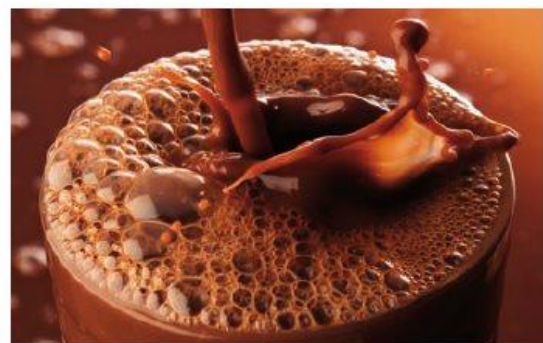
199,⁰⁰ 228,⁸⁵



Holandský kakaový prášek Bensdorp

- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

259,⁰⁰ 297,⁸⁵



Chcete-li se přiblížit původní chuti čokoládového nápoje Indiánů, zkuste čokoládu **ochucenou vanilkou nebo chilli**. Odvážnější mohou rozpustit tabulku hořké čokolády v mléce nebo smetaně s vanilkou a opatrně ji ochutit odvarem z jedné chilli papričky bez semen.

* cena s DPH

Prodejní doba: Po – Ne 8.00 – 22.00 (svátek 28. 9. 2016 otevřeno standardně)

Prodejní doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po – So 6.00 – 22.00, Ne 7.00 – 22.00

(svátek 28. 9. 2016 otevřeno 6.00 – 22.00)

Akceptujeme platbu v českých korunách, za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



844 999 111 – informační linka společnosti MAKRO

Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nákupu výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změny v balení a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvyšší možné. Tato nabídka zboží informační povahy je určena k podpoře prodeje zboží a nepředstavuje závaznou nabídku na uzavření smlouvy ze strany společnosti MAKRO. Současně tento leták a v něm obsažená nabídka není materiálem podporujícím prodej komunikačními prostředky na dálku. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.



MLSÁNÍ KE KÁVĚ



RIOBA
mandle v čokoládě

- bal.: 400 ks
- cena za 1 ks

1,09 ^{1,25*}



RIOBA
napolitánky coffee mix

- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

319,00 ^{366,85*}



RIOBA
kávéové zrno v čokoládě

- bal.: 400 ks
- cena za 1 ks

0,75 ^{0,86*}



RIOBA
mandle v hořké čokoládě

- bal.: 50 × 4 g
- cena za 4 g

2,59 ^{2,98*}

RIOBA
mini čokoládky mix

- bal.: 1 kg
- cena za 1 kg

319,00 ^{366,85*}



* cena s DPH