



KawaMać.pl

ul. Paderewskiego 33B,  
44-186 Gierałtowiec

Kawa ziarnista

## Fruity Shot

Marka: Milkyshot EAN: 5907972206193

Cena netto: 121,94 zł

Cena brutto: **149,99 zł** ~~149,99 zł~~



### Opis produktu

100% Arabica

Bez aromatów

## Owocowa

Truskawkowy milkshake. Totalnie freaky.

---

---

## Dlaczego Fruity Shot?

Bo kawa z mlekiem nie musi być tylko czekoladowa i orzechowa. Fruity Shot to opcja dla tych, którzy chcą świeżości, owoców i czegoś, co naprawdę wyróżnia się w filizance. To kawa, która nie tylko przebija się przez mleko, ona całkowicie zmienia jego charakter. Tworzy coś nowego, lekkiego, kremowego i zaskakująco deserowego. To nie jest bezpieczny wybór. To jest wybór, który zapamiętasz. Fruity Shot to najbardziej kreatywna strona Milkyshot.

## Szczegóły Fruity Shot

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| Kraj pochodzenia | Etiopia                      |
| Skład            | 100% Arabica                 |
| Rodzaj obróbki   | Co-ferment                   |
| Nuty smakowe     | Truskawka, mleczna czekolada |
| Intensywność     | ●<br>●<br>○<br>○             |
| Słodycz          | ●<br>●<br>●<br>○             |
| Kwasowość        | ●<br>●<br>○<br>○             |



## Wybuchowy duet: Tolima i Yirgacheffe

Fruity Shot to odważne połączenie dwóch kawowych potęg. Pierwszym filarem jest innowacyjna Kolumbia z plantacji El Vergel Estate, prowadzona przez braci Shady'ego i Eliasa Bayterów – wizjonerów, którzy zrewolucjonizowali proces fermentacji. Drugim jest legendarna Etiopia Yirgacheffe, uznawana za ojczyznę najlepszych nut kwiatowych na świecie. Ziarna te rosną na wysokościach przekraczających 2000 m n.p.m.

w regionie Gedeo. To spotkanie nowoczesnej inżynierii smaku z dziką, afrykańską naturą tworzy mieszankę, która nie ma sobie równych pod względem soczystości.

Kawa z Etiopii - pochodzenie ziarna

Kawa z Etiopii - pochodzenie ziarna

## **Yirgacheffe: Kwiatowe serce blendu**

Etiopski komponent we Fruity Shot odpowiada za lekkość i elegancję. Ziarna z regionu Yirgacheffe są zbierane ręcznie przez setki drobnych rolników i poddawane tradycyjnej obróbce mytej (washed). To właśnie dzięki nim w kawie pojawia się delikatna, „herbaciana” tekstura oraz nuty bergamotki i jaśminu. Etiopia stanowi tu idealną przeciwwagę dla intensywnej kolumbijskiej truskawki – nadaje całości balans i sprawia, że Fruity Shot jest nie tylko owocową bombą, ale też niezwykle szlachetnym naparem.

## **Strawberry Co-Ferment: Rewolucja w obróbce**

To, co dominuje w aromacie Fruity Shot, to efekt przełomowego procesu Strawberry Co-Ferment. Nie jest to kawa aromatyzowana po wypaleniu – jej profil powstaje już na etapie fermentacji surowego ziarna w Kolumbii.

Owoce kawowca są zamykane w beztlenowych zbiornikach wraz z pulpą ze świeżych truskawek i specjalnie dobranymi szczepami drożdży. Podczas tego procesu ziarna dosłownie „nasiąkają” naturalnymi estrami owoców. Wynikiem jest nieprawdopodobna słodycz, która w połączeniu z etiopskim komponentem tworzy profil przypominający truskawkowe smoothie z kwiatowym finiszem.

Kawa z Etiopii - pochodzenie ziarna

{{cms-section-110}}





{{cms-section-fruity\_shot}}



## FAQ - Najczęściej zadawane pytania

{{cms-section-79}}

### Dlaczego MilkyShot?

-  **Zawsze świeżo palona**
-  **100% naturalne**
-  **Bez sztucznych aromatów**
-  **Bez konserwantów**



{{cms-section-milkyshot\_w\_domu}}

{{cms-section-pozostale\_kawy}}

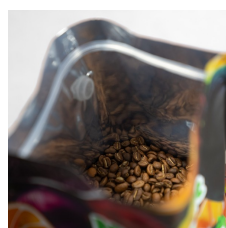
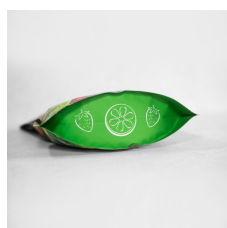
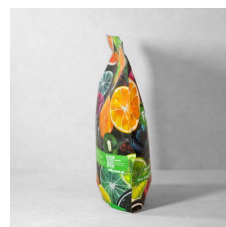


{{form-newsletter-form}}

## Parametry techniczne

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Kraj pochodzenia | Etiopia, Indie  |
| Tagi             | Pyszna DO MLEKA |

## Galeria



Znajdź produkt na:

<https://milkyshot.pl/kawa-ziarnista-fruity-shot>