






СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ	ПОЧУВСТВУЙТЕ ВО ВКУСЕ:	СТЕПЕНЬ ОБЖАРКИ / ВЕС	ЦЕНА РОЗНИЦА	RETAIL / NORECA / OFFICE (ОТ 10-20 КГ)
НАШ БЛЕНД					
ХИТ	ИТАЛЬЯНО БЛЕНД	шоколад, орех, карамель красное яблоко	☉ / 1000 гр	7 000	6 700
ХИТ	ИТАЛЬЯНО БЛЕНД	ореховую пасту, карамель, темный шоколад	☉ / 1000 гр	7 000	6 700
КОФЕ С САМОГО ВЛАЖНОГО КОНТИНЕНТА					
	БРАЗИЛИЯ САНТОС	карамель, ваниль, какао	☉ / 1000 гр	7 000	6 500
NEW	БРАЗИЛИЯ NATURAL PAUBRASIL	сушеную черешню, миндаль, темный шоколад	☉ / 1000 гр	7 900	7 650
	БРАЗИЛИЯ МАДЖИАНА	шоколад, орех, ваниль	☉ / 1000 гр	7 650	6 900
	БРАЗИЛИЯ ТОФФИ	молочный шоколад, чернослив, орех	☉ / 1000 гр	8 500	8 000
	КОЛУМБИЯ СУПРЕМО	яблоко, виноград, карамель	☉ / 1000 гр	7 950	7 000
	КОЛУМБИЯ ИНЗА	грейпфрут, красное вино, шоколад	☉ / 1000 гр	9 000	8 500
NEW	ГВАТЕМАЛА СЕИВА	спелую вишню, абрикос, молочный шоколад	☉ / 1000 гр	9 000	8 500
КОФЕ СО СТРАН ОБОЖЕННЫХ СОЛНЦЕМ					
NEW	ETHIOPIA SIDAMO "ACASIA"	дыню, аромат цветов, ежевику, малину	☉ / 250 гр	9 800	9 000
КОФЕ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КОФЕИНА					
	КОЛУМБИЯ ДЕКАФ	яблоко, шоколад, орех	☉ / 250 гр	-	3 500

КОФЕ В УДОБНОЙ УПАКОВКЕ ДЛЯ ДОМА					
КОФЕ СО СТРАН ОБОЖЕННЫХ СОЛНЦЕМ					
NEW	ETHIOPIA SIDAMO "ACASIA"	дыню, аромат цветов, ежевику, малину	☉ / 250 гр	3 000	-
	КЕНИЯ АВ	темную ягоду, ежемалину, цитрус	☉ / 250 гр	3 500	-
	ETHIOPIA NATURAL GUJI SHAKISO	сочный, чистый букет тропических фруктов и шелковистое тело	☉ / 250 гр	3 500	-
NEW	РУАНДА GITESI #67	черный чай, аромат лаванды, красное яблоко	☉ / 250 гр	4 100	-
НАШ БЛЕНД					
	ИТАЛЬЯНО БЛЕНД	шоколад, орех, карамель красное яблоко	☉ / 250 гр	2 200	-
	ИТАЛЬЯНО БЛЕНД	ореховую пасту, карамель, темный шоколад	☉ / 250 гр	2 200	-
КОФЕ С САМОГО ВЛАЖНОГО КОНТИНЕНТА					
	БРАЗИЛИЯ САНТОС	карамель, ваниль, какао	☉ / 250 гр	2 200	-
	БРАЗИЛИЯ NATURAL PAUBRASIL	сушеную черешню, миндаль, темный шоколад	☉ / 250 гр	2 500	-
	БРАЗИЛИЯ МАДЖИАНА	шоколад, орех, ваниль	☉ / 250 гр	2 300	-
	БРАЗИЛИЯ ТОФФИ	молочный шоколад, чернослив, орех	☉ / 250 гр	2 600	-
	ГВАТЕМАЛА СЕИВА	спелую вишню, абрикос, молочный шоколад	☉ / 250 гр	2 600	-
	КОЛУМБИЯ СУПРЕМО	яблоко, виноград, карамель	☉ / 250 гр	2 400	-
	КОЛУМБИЯ ИНЗА	грейпфрут, вино, шоколад	☉ / 250 гр	2 600	-

Способ заваривания	Рецепт	ВАЖНО:	Помол
 Турка (джезва, ибрик)	<ol style="list-style-type: none"> Засыпать 20 гр кофе (примерно 1,5 ч.л.). Заполнить сосуд, обычно до сужения вашей турки, водой комнатной температуры. Размешать образовавшиеся комочки, для более равномерного заваривания кофе. Поставить турку на плиту и использовать средний огонь (нагрев). 	<p>контролировать температуру и не доводить до кипения.</p> <ol style="list-style-type: none"> После приготовления, по желанию, можно перемешать образовавшуюся пену или аккуратно собрать гущу ложкой и положить в чашку. После перелить в чашку и дать остыть 1-2 минуты. 	ПОМОЛ В ПЫЛЬ
 Гейзерная кофеварка (Мока)	<ol style="list-style-type: none"> Наполнить основание моки до уровня клапана и засыпать кофе в корзину до края. Не утрамбовывая, разравниваем кофе в корзине легким встряхиванием. Установить корзину в основание кофеварки. Крепко закрутив моку, поставить ее на плиту. 	<ol style="list-style-type: none"> Через некоторое время кофе начнет скапливаться в верхней части моки. Как только струйки станут тонкими, и мока начнет "фыркать", снять ее с плиты. Сразу разлить кофе по чашкам. 	МЕЛКИЙ
 Аэропресс	<ol style="list-style-type: none"> Устанавливаем цилиндр с бумажным фильтром в сосуд для приготовления кофе (чашка, чайник) и прогреваем его горячей водой, после чего сливаем воду из нижнего сосуда. Засыпаем 15 гр перемолотого кофе. Заливаем 170 гр воды. 3-4 раза перемешиваем лопаткой Аэропресс и прикрываем поршнем. 	<ol style="list-style-type: none"> Ждём 60 секунд. Аккуратно продавливаем за 30 секунд. Даём кофе настояться 1-2 минуты, и разливаем по чашкам. <p>ВАЖНО: кофе приготовленный в аэропрессе не рекомендуется пить с молоком!</p>	СРЕДНИЙ
 Пуверер, Воронка Харри, V60	<ol style="list-style-type: none"> Установить фильтр в воронку и смочить его (не забудьте слить воду). Засыпать 20 гр кофе в воронку и убедиться в ровности кофейной таблеткой. Сделать первое вливание 50- 100 гр воды. 	<p>Спустя 30 секунд влить оставшуюся воду, общим количеством 200 гр.</p> <ol style="list-style-type: none"> После прохождения всей воды удалить фильтр и дать настояться 1-2 минуты и наслаждаться свежесваренным кофе. 	СРЕДНИЙ
 Френч пресс, Фильтр кофе машина (капельная кофеварка)	<ol style="list-style-type: none"> Засыпать 30 грамм молотого кофе. Залить 450 мл воды. На 3-4 минуте образуется кофейная шапка, 	<p>необходимо сломать ее и перемешать несколько раз напиток.</p> <ol style="list-style-type: none"> На 9 минуте опустить плунжер френч-пресса и разлить напиток по чашкам. 	КРУПНЫЙ