



БРАЗИЛИЯ

(КАРАМЕЛЬ, ОРЕХ, ШОКОЛАД)
Рекомендуем заваривать:



100% Арабика.
Оценка по Q: 79.
Обработка зерна: натуральная.

Регион: Юг Минас,
Минас-Жерайс.
Высота: 950-1050м.

100 гр

160 P

1000 гр
(по акции)

1060 P

Бразилия является мировым лидером по выращиванию кофе.



БРАЗИЛИЯ МОНТАНАРИ

(ФУНДУК, ПАПАЙЯ, ИЗЮМ)
Рекомендуем заваривать:



100% Арабика
Оценка по Q: 85.
Обработка зерна: пульпированный
«черный хани».

Регион: Серадо Минеиро.
Высота: 950 м.

290 P

2140 P

Семья Монтанари занимается выращиванием кофе в четвертом поколении. Ферма знаменита своей экологичностью.



КОЛУМБИЯ СУПРЕМО

(ЦИТРУСЫ, ЯГОДЫ, МЕД)
Рекомендуем заваривать:



100% Арабика.
Обработка зерна: мытая.

Регион: Уила.
Высота: 1100-1800 м.

230 P

1420 P

Зерно классификации Супремо считается наивысшей степенью качества.



ЭФИОПИЯ ШАНГО

(КЛУБНИКА, ПЕРСИК, ЛИМОН)
Рекомендуем заваривать:



100% Арабика.
Оценка по Q: 84.
Обработка зерна: натуральная.

Регион: Иллабабор.
Высота: 2000 м.

310 P

2340 P

Кофейные ягоды обрабатываются на станции «Гуджи», которая славится отличным кофе. За качеством продукта здесь следят очень пристально и вся сортировка проходит в ручном режиме.



ПЕРУ

(КАКАО, ОРЕХ, КАРАМЕЛЬ, ШОКОЛАД)

Рекомендуем заваривать:



100% Арабика.
Оценка по Q: 82,5.
Обработка зерна: мытая.

Регион: Чанчамайо.
Высота: 1200 — 1300м.

220 P

1340 P

Кофе выращивают в Перу уже более трех столетий, основные плантации расположены на восточных склонах Анд. Практически все плантации небольшие, зерно обрабатывается вручную, без применения химикатов, поэтому Перу является одной из ведущих стран-экспортеров органического кофе.



КЕНИЯ КИАМБУ

(СЛАДОСТЬ ЧЕРНЫХ ЯГОД,
КИСЛИНКА КЛЮКВЫ,
КРЕМОВОЕ МЯГКОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ)
Рекомендуем заваривать:



100% Арабика.
Оценка по Q: 86,75.
Обработка зерна: мытая.

Регион: Киамбу
Высота: 1840м.

310 P

2740 P

Интересен этот сорт тем, что аромат напитка раскрывается последовательно. В начале он кажется вам сладким с оттенком карамели, но ближе ко дну чашки появляются нотки специй, а на послевкусии грейпфрут.



ГВАТЕМАЛА

(КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН, КАРАМЕЛЬ,
ОРЕХ, ЯБЛОКО)

Рекомендуем заваривать:



100% Арабика.
Оценка по Q: 83,5.
Обработка зерна: мытая.

Регион: Уауэтенанго.
Высота: 1350 — 2000м.

300 P

2500 P

Данный регион производит одни из самых топовых кофейных сортов в стране, которые отличаются легкотельностью, тонким фруктовым букетом, отчетливой острой кислинкой и маслянистым привкусом.



ЭСПРЕССО СМЕСЬ

(ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД, ЧЕРНЫЙ ЧАЙ,
ТАБАК)

Рекомендуем заваривать:



Смесь зерен Арабики из Бразилии и Робусты из Вьетнама.
Это сочетание создает интересный баланс вкуса.

120 P

1060 P

БАРИСТА ПОДБЕРУТ ЗЕРНО ПОД ВАШ ВКУС



ROASTERS
DISCOVER THE WORLD THROUGH THE COFFEE