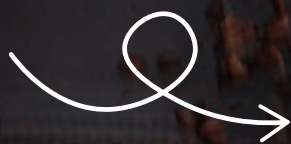




ЗЕРНОВОЙ КОФЕ

Мы создаем вкус



Свежеобжаренный кофе
многоэтапного
контроля качества

**ЗАКАЖИ ОПТОМ
ИЛИ В РОЗНИЦУ**





COFEFEST

COFEFEST — это результат тщательной работы с сырьём, обжарки и многоэтапного контроля качества. Мы уверены в его вкусе, поэтому используем его не только для продажи, но и в собственных напитках, которые подаем в наших кофейнях.



Создаем профиль обжарки под твой вкус и потребности



Экспертная технология, работа профессионалов



Выбираем проверенные плантации и лучшие лоты



Гарантируем качество от зерна до чашки



Точное оборудование и контроль на каждом этапе



Редкие моносорты и уникальные авторские blends



Наши принципы

Каждая партия проходит строгий отбор и тестирование, чтобы соответствовать высоким стандартам. Мы непрерывно совершенствуем профили обжарки, следя за балансом вкуса.

Цель компании

Максимально раскрыть потенциал вкуса и создать особенный кофе в процессе обжарки, подчеркнув его сильные стороны, заложенные генетикой и способом обработкой.

МЫ НЕ ПРОСТО ОБЖАРИВАЕМ КОФЕ МЫ СОЗДАЕМ ВКУС



обжарка кофе — это баланс науки и интуиции



ЗЕРНОВОЙ КОФЕ



эталон кофе

Кофе в зернах

- Обжарка на лучших в мире ростерах Giesen
- Контроль качества от зеленого кофе до обжаренного зерна
- Уникальные вкусы только свежих урожаев

Кофе под эспresso

Кофе под эспresso для тех, кто ценит глубину вкуса и безупречный баланс. Плотное тело, бархатная крема и благородное послевкусие раскрывают насыщенный характер напитка и делают каждую чашку по-настоящему особенной.

НАЗВАНИЕ	ВКУС	ОБРАБОТКА	ОПИСАНИЕ ВКУСА
Бленд COFEFEST	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Натуральная	Желтые фрукты, выпечка, шоколад
Бразилия Моджиана	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Натуральная	Молочный шоколад, фундук, выпечка
Бразилия Серрадо	1 Кислотность 3 Сладость 2 Горечь	Натуральная	Темный шоколад, кленовый сироп, спелые цитрусы
Бразилия Мока Пиберри	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Натуральная	Красное яблоко, выпечка, карамель
Эфиопия Сидамо	3 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Натуральная	Сладкие цитрусы, миндаль, жасмин
Эфиопия Гуджи	3 Кислотность 2 Сладость 1 Горечь	Натуральная	Жасмин, сладкие цитрусы, клубника, карамель
Коста-Рика Терразу	3 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Мытая	Цветы, красные ягоды, цитрусы, шоколад



попробуй все



ЗЕРНОВОЙ КОФЕ



яркий аромат кофейных зёрен

Кофе под фильтр

Фильтр — кофе COFEFEST создан для тех, кто хочет почувствовать настоящий характер зерна. Светлая обжарка подчёркивает природную сладость, кислотность и аромат кофе, делая напиток чистым, сбалансированным и ярким.

НАЗВАНИЕ	ВКУС	ОБРАБОТКА	ОПИСАНИЕ ВКУСА
Бленд №1	1 Кислотность 3 Сладость 2 Горечь	Натуральная	Арахисовая паста, шоколад, выпечка
Бразилия Фазенда	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Анаэробная	Красные ягоды, сухофрукты, красное вино
Эфиопия Белойя	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Мытая	Чайная роза, фруктовое желе, цитрусы, шоколад
Колумбия Санта Моника	3 Кислотность 2 Сладость 1 Горечь	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп
Эфиопия Иргачефф	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Натуральная	Черный чай, жасмин, малина, черная смородина, абрикос



собственная обжарка



БЛЕНДЫ COFEFEST



авторские смеси

Бленд «№1», Бленд «COFEFEST»

Два бленда для разного настроения: COFEFEST это яркая и мягкая 100% арабика с приятной кислинкой. Бленд №1 с нотами шоколада, ореха и выпечки. Выберите свой вкус для чёрного кофе или напитков с молоком.





ДЕКАФ КОФЕ



МЫ СОЗДАЁМ ВКУС!

— Бленд CofeFest —



Высота: 1100 - 2300 м
Страна: Бразилия, Эфиопия
Регион: Моджиана, Гуджи



Обработка: натуральная
Обжарка: средняя



В букете: молочный шоколад, фундук,
сладкие цитрусы

Кислотность



Сладость



Горечь



1000 г



ПОСМОТРИТЕ
НАШ
АССОРТИМЕНТ



кофе без кофеина

ВКУС ЛЮБИМОГО КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА



натуральный вкус

Декаф — это насыщенный кофейный вкус без кофеина. Подходит для тех, кто хочет наслаждаться кофе в любое время дня, не отказываясь от аромата, плотности и приятного послевкуся.

НАЗВАНИЕ	ВКУС	ОБРАБОТКА	ОПИСАНИЕ ВКУСА
Перу Амазонас декаф	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Мытая	Красное яблоко, темные ягоды, шоколад
Колумбия декаф	2 Кислотность 3 Сладость 1 Горечь	Мытая, сахарный тростник	Ваниль, какао, сливки, молочный шоколад, лесной орех



мы создаем вкус



ДРИП ПАКЕТЫ



качественный кофе без лишних усилий

Кофе в дрип-пакетах

- Фасовка в модифицированной газовой среде сохраняет букет не менее 6 месяцев с даты фасовки
- Удобный формат для дома, офиса и путешествий
- Уникальные смеси, свежий урожай, прозрачность и прослеживаемость

Как приготовить?



НАЗВАНИЕ	ОБРАБОТКА	ОПИСАНИЕ ВКУСА
Эфиопия Белойя	Мытая	Чайная роза, фруктовое желе, цитрусы, шоколад
Эфиопия Гедеб	Мытая	Цветы, цитрусы, чай с бергамотом
Эфиопия Банко Готити	Мытая	Темные ягоды, дыня, чай с лимоном
Колумбия Санта Моника	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп
Коста Рика Терразу	Мытая	Цветы, красные ягоды, цитрусы, шоколад
Бразилия Алхимик	Мытая	Цитрус, карамель, арахисовая паста
Микс 3 вида (Коста Рика, Моника, Гедеб)	Мытая	Из трех видов



АВТОРСКИЙ ЧАЙ



ручной сбор и бережная обработка

Природная польза

Чай «Мишки Гамми»



Содержит
витамины, минералы
и антиоксиданты



Повышает
уровень энергии

Состав: чай индийский,
папайя, ягоды рябины,
вишни, лепески календулы

Чай «Жасминовый»



Улучшает
когнитивные
способности



Качество сна,
успокаивающее
действие

Состав: зелёный чай,
жасмин



Чай «Бора Бора»



Повышает
уровень энергии



Содержит
витамины, минералы
и антиоксиданты

Состав: каркаде, яблоки,
груша, изюм, папайя, клубника,
календула, роза, василёк

Чай «Цейлон»



Повышает
уровень энергии



Улучшает
когнитивные
способности

Состав: чай черный
Цейлон



ЗАПИСАТЬСЯ НА КАППИНГ



кофе зерновой и молотый

Дегустация кофе

Приглашаем тебя лично убедиться в качестве нашего кофе!
Каппинг проводится под руководством опытного специалиста
Виталии каждую неделю по четвергам с 15:00 до 16:30.

Стоимость участия составляет 1200₽ за участника
(группа от 4 человек)

Записаться можно по телефону:
+7 (495) 212-10-59





ЗЕРНОВОЙ КОФЕ



Закажи
на сайте



Оформи
заказ

cofefest.ru

+7 (495) 212-10-59



Приглашаем тебя убедиться в качестве лично!
Будем рады видеть тебя в наших кофейнях.