



ПРАЙС ЛИСТ АССОРТИМЕНТ COFEFEST



cofefest.ru





Заказать кофе и получить консультацию

Людмила

+7 (903) 762-29-32 / nikitaeva.l@cofefest.ru

Виталия

+7 (926) 932-03-39 / coffee@cofefest.ru

Сеть кофеен COFEFEST
Собственное производство

Запишитесь
на каппинг



от 150 кг

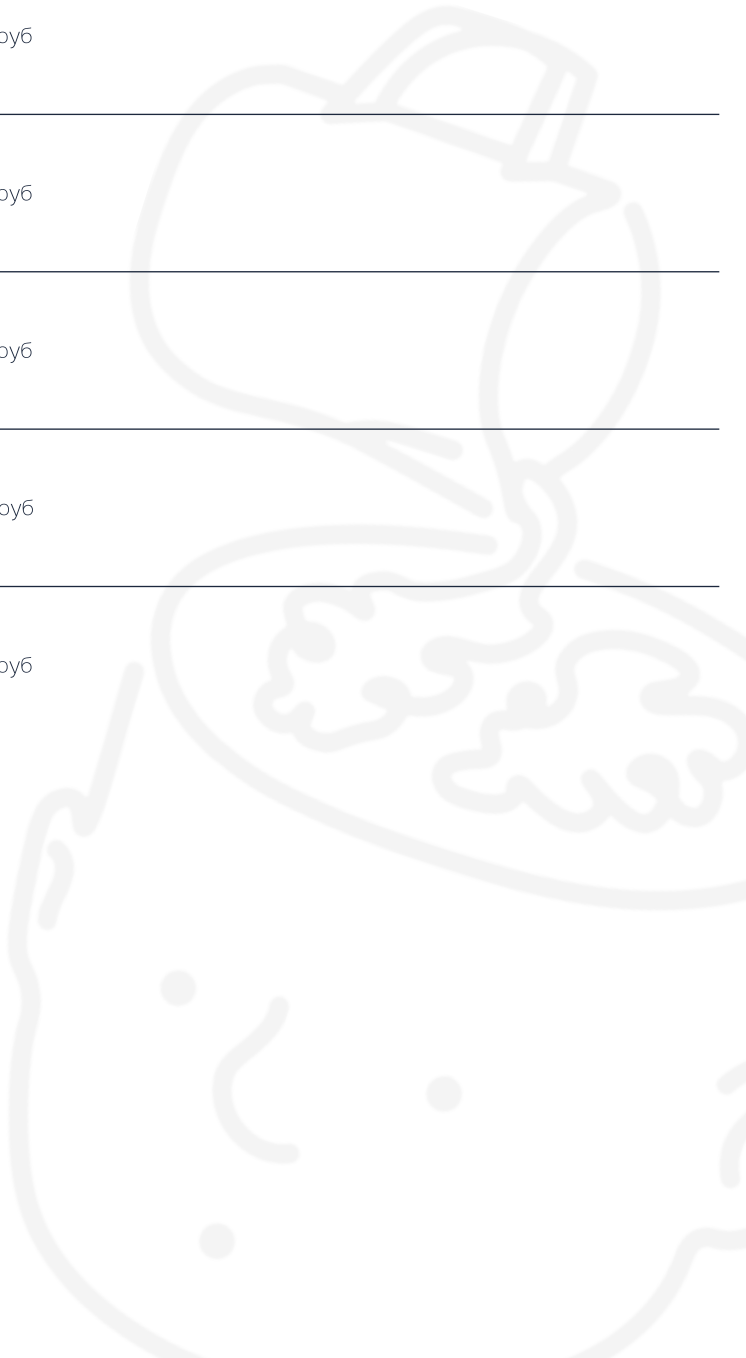
ОБЖАРКА ОМНИ

ОБЖАРКА ОМНИ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Колумбия Андино декаф	Кислотность		Мытая Sugarcane	Бисквит, вишня, цветы	2230 руб	2060 руб	1960 руб	1860 руб	1800 руб
	Сладость								
	Горечь								
Колумбия Санта Моника	Кислотность		Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	2670 руб	2470 руб	2340 руб	2220 руб	2150 руб
	Сладость								
	Горечь								
Перу Джунин Гейша	Кислотность		Мытая	Жасмин, темные ягоды, желтые фрукты, кешью	2750 руб	2550 руб	2420 руб	2290 руб	2220 руб
	Сладость								
	Горечь								

ОБЖАРКА ФИЛЬТР

ОБЖАРКА ФИЛЬТР			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Перу Джунин Гейша	Кислотность		Мытая	Жасмин, темные ягоды, желтые фрукты, кешью	2750 руб	2550 руб	2420 руб	229 руб	2220 руб
	Сладость								
	Горечь								
Бразилия Фазенда Дас Альмас Арара	Кислотность		Анаэробная Натуральная	Красные ягоды, сухофрукты, красное вино	3430 руб	3110 руб	2920 руб	2640 руб	2540 руб
	Сладость								
	Горечь								
Колумбия Санта Моника	Кислотность		Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	2670 руб	2470 руб	2340 руб	2220 руб	2150 руб
	Сладость								
	Горечь								
Эфиопия Банко Готити	Кислотность		Мытая	Черная Смородина, медовый ананас, бергамот, цветы	2950 руб	2730 руб	2590 руб	2460 руб	2380 руб
	Сладость								
	Горечь								

НАЗВАНИЕ			Обработка	Описание вкуса	Цена
Эфиопия Гедеб	Кислотность		Мытая	Черный чай, жасмин, малина, черная смородина, абрикос	700 руб
	Сладость				
	Горечь				
Эфиопия Сидamo	Кислотность		Натуральная	Сладкие цитрусы, миндаль, жасмин	700 руб
	Сладость				
	Горечь				
Колумбия Санта Моника	Кислотность		Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	700 руб
	Сладость				
	Горечь				
Бразилия Алхимик	Кислотность		Мытая	Арахисовая паста, фундук, карамель	650 руб
	Сладость				
	Горечь				
Гондурас Эсмеральда	Кислотность		Натуральная	Темные ягоды, амаретто, шоколад, пряности	700 руб
	Сладость				
	Горечь				



НАЗВАНИЕ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Бленд № 4	Кислотность		Натуральная	Мощный и универсальный состав, для массового потребления и специфических условий автомата	___ руб	___ руб	___ руб	___ руб	___ руб
	Сладость								
	Горечь								
Бленд № 5	Кислотность		Натуральная	Идеально сочетается с сахаром и молоком, мощный базовый карамельный вкус	___ руб	___ руб	___ руб	___ руб	___ руб
	Сладость								
	Горечь								



CofeFest – кофейный эксперт и производитель свежееобжаренного кофе. Мы тщательно отбираем зерно у проверенных трейдеров и обжариваем его на лучших ростерах, используя современные инструменты для контроля качества. Мы не просто обжариваем кофе, мы создаем вкус

НАЗВАНИЕ	Описание вкуса	Вес	Цена
Бора Бора	Фруктовый чай с кислинкой каркаде и сладкими нотками яблок, груши, папайи, клубники и изюма, с легким цветочный ароматом	100 г	800 руб
Мишки Гамми	Крупнолистовой чай с папайей, рябиной, вишней и календулой. Идеален для утреннего пробуждения и вечернего отдыха	100 г	700 руб
Цейлон	Классический чай с насыщенным, терпким, бодрящим вкусом и ярким ароматом	100 г	700 руб
Зеленый с жасмином	Классический китайский чай с нежным цветочным ароматом, тонизирует, улучшает настроение и помогает расслабиться	100 г	700 руб
Сиропы в ассортименте	• Арахис в карамели • Анис • Коньячный • Сахарный тростник • Айриш крем • Банан желтый • Ваниль • Карамель • Клубника • Кокос • Лаванда • Лайм • Лесной орех • Миндаль • Мята • Соленая карамель	1 000 мл	500 руб



Фирменный blend CofeFest это результат тщательной работы с сырьём, обжарки и многоэтапного контроля качества.

Мы уверены в его сбалансированном вкусе, поэтому используем его не только для продажи, но и в собственных напитках, которые подаем в наших кофейнях

Каждая партия проходит строгий отбор и тестирование, чтобы соответствовать высоким стандартам. Над этим работает наш технолог, и непрерывно совершенствуют профили обжарки, следя за балансом вкуса

Основная цель максимально раскрыть потенциал вкуса и создать особенный кофе в процессе обжарки, подчеркнув его сильные стороны, заложенные генетикой и обработкой

Особую роль в этом процессе играет Виталия, наш технолог-обжарщик. Она регулярно участвует в отраслевых выставках, каппингах и образовательных мероприятиях, чтобы оставаться в курсе трендов и повышать уровень производства CofeFest.

Приглашаем вас убедиться в качестве лично — будем рады видеть вас в наших кофейнях



Запишитесь на каппинг

COFEFEST ROASTERS

Обжарка кофе это баланс науки и интуиции

Создаем профиль обжарки под ваш вкус и потребности

Выбираем проверенные плантации и лучшие лоты

Точное оборудование и контроль на каждом этапе

Экспертная технология, работа профессионалов

Редкие моносорты и уникальные авторские blends

Гарантируем качество и строгий контроль от зерна до чашки

Гибкие условия и персональный подход к каждому

Доставляем кофе быстрее, чем ты успеешь его захотеть

Мы не жарим кофе,

мы создаем вкус!



Закажите кофе

