



# ПРАЙС ЛИСТ АССОРТИМЕНТ COFEFEST



cofefest.ru





# Заказать кофе и получить консультацию

Евгения

+7 (906) 677-85-55 / [evgeniya.p@cofefest.ru](mailto:evgeniya.p@cofefest.ru)

Виталия

+7 (926) 932-03-39 / [coffee@cofefest.ru](mailto:coffee@cofefest.ru)

Сеть кофеен COFEFEST  
Собственное производство

Запишитесь  
на каппинг



## БЛЕНДЫ

БЛЕНДЫ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Бленд CofeFest	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Натуральная	Классический бленд с идеальным балансом Бразилии и Африки, плотный и яркий. Хорош как с молоком, так и в черном кофе.	2000 руб	1850 руб	1780 руб	1690 руб	1450 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							
Бленд № 1	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Натуральная	Бленд из Бразильской арабики и Вьетнамской робусты с бархатистой текстурой, отлично подходит для молочных напитков, придавая сладость и орехово - шоколадные ноты на послевкусии.	1870 руб	1740 руб	1670 руб	1590 руб	1360 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							
МОНОСОРТ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Бразилия Мока Пиберри	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Натуральная	Красное яблоко, выпечка, карамель	1960 руб	1810 руб	1750 руб	1660 руб	1430 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							
Бразилия Серрадо	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Натуральная	Темный шоколад, кленовый сироп, спелый цитрус	1960 руб	1810 руб	1750 руб	1660 руб	1430 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							
Бразилия Моджиана	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Натуральная	Молочный шоколад, фундук, выпечка	2210 руб	2050 руб	1980 руб	1880 руб	1730 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							
Эфиопия Сидамо	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Мытая	Сладкие цитрусы, миндаль, жасмин	2140 руб	2020 руб	1910 руб	1820 руб	1560 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							
Эфиопия Гуджи	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Мытая	Клубника, сладкие цитрусы, жасмин, карамель	2140 руб	2020 руб	1910 руб	1820 руб	1560 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							
Эфиопия Белойя	Кислотность	<div><div></div><div></div></div>	Мытая	Чайная роза, фруктовое желе, цитрусы, шоколад	2690 руб	2540 руб	2410 руб	2290 руб	1960 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div></div>							
	Горечь	<div><div></div><div></div></div>							





Бразилия Серрадо	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Натуральная	Темный шоколад, кленовый сироп, спелый цитрус	1960 руб	1810 руб	1750 руб	1660 руб	1430 руб
Эфиопия Гуджи	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Мытая	Клубника, сладкие цитрусы, жасмин, карамель	2140 руб	2020 руб	1910 руб	1820 руб	1560 руб
ОБЖАРКА ОМНИ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Коста Рика Терраццу	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Мытая	Цветы, красные ягоды, цитрусы, шоколад	2210 руб	2090 руб	1980 руб	1880 руб	1610 руб
Колумбия Санта Моника	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	3020 руб	2860 руб	2710 руб	2570 руб	2200 руб
ОБЖАРКА ФИЛЬТР			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Эфиопия Белойя	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Мытая	Чайная роза, фруктовое желе, цитрусы, шоколад	2690 руб	2540 руб	2410 руб	2290 руб	1960 руб
Бразилия fazenda Дас Альмас Арара	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Анаэробная Натуральная	Красные ягоды, сухофрукты, красное вино	3210 руб	3030 руб	2870 руб	2730 руб	2340 руб
Перу Амазонас декаф	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Мытая	Красное яблоко, тёмные ягоды, шоколад	3940 руб	3720 руб	3530 руб	3350 руб	2870 руб
Колумбия Санта Моника	<div>Кислотность</div> <div>Сладость</div> <div>Горечь</div>	<div><div></div></div> <div><div></div></div> <div><div></div></div>	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	3020 руб	2860 руб	2710 руб	2570 руб	2200 руб

НАЗВАНИЕ			Обработка	Описание вкуса	Цена 10 шт	Цена шт
Эфиопия Гедеб	Кислотность	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	Мытая	Черный чай, жасмин, малина, черная смородина, абрикос	700 руб	90 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
	Горечь	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
Эфиопия Банко Готити	Кислотность	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	Натуральная	Сладкие цитрусы, миндаль, жасмин	700 руб	80 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
	Горечь	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
Колумбия Санта Моника	Кислотность	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	700 руб	80 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
	Горечь	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
Бразилия Алхимик	Кислотность	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	Мытая	Арахисовая паста, фундук, карамель	700 руб	80 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
	Горечь	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
Коста Рика	Кислотность	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	Мытая	Темные ягоды, амаретто, шоколад, пряности	700 руб	80 руб
	Сладость	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
	Горечь	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				
Ассорти	Состав: 2 шт. Коста Рика, 2 шт. Колумбия Санта Моника, 2 шт. Эфиопия Гедеб				500 руб	80 руб

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	500 руб
Мишки Гамми	Крупнолистовой чай с папайей, рябиной, вишней и календулой. Идеален для утреннего пробуждения и вечернего отдыха	100 г	500 руб
Цейлон	Классический чай с насыщенным, терпким, бодрящим вкусом и ярким ароматом	100 г	500 руб
Зеленый с жасмином	Классический китайский чай с нежным цветочным ароматом, тонизирует, улучшает настроение и помогает расслабиться	100 г	500 руб
Сиропы в ассортименте	<div><ul style="list-style-type: none"><li>• Арахис в карамели</li><li>• Анис</li><li>• Коньячный</li><li>• Сахарный тростник</li><li>• Айриш крем</li><li>• Банан желтый</li></ul><ul style="list-style-type: none"><li>• Ваниль</li><li>• Карамель</li><li>• Клубника</li><li>• Кокос</li><li>• Лаванда</li></ul><ul style="list-style-type: none"><li>• Лайм</li><li>• Лесной орех</li><li>• Миндаль</li><li>• Мята</li><li>• Соленая карамель</li></ul></div>	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

