



ПРАЙС ЛИСТ АССОРТИМЕНТ COFEEFEST



cofefest.ru





CO
FE
FEST

Заказать кофе и получить консультацию

Евгения

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

Виталия

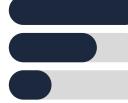
+7 (926) 932-03-39 / coffee@cofefest.ru

Сеть кофеен COFEFEST
Собственное производство

Запишитесь
на каппинг



EXPRESSO

БЛЕНДЫ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Бленд CofeFest	Кислотность Сладость Горечь		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
Бленд № 1	Кислотность Сладость Горечь		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
МОНОСОРТ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Бразилия Мока Пиберри	Кислотность Сладость Горечь		Натуральная	Красное яблоко, выпечка, карамель	1960 руб	1810 руб	1750 руб	1660 руб	1430 руб
Бразилия Серрадо	Кислотность Сладость Горечь		Натуральная	Темный шоколад, кленовый сироп, спелый цитрус	1960 руб	1810 руб	1750 руб	1660 руб	1430 руб
Бразилия Моджиана	Кислотность Сладость Горечь		Натуральная	Молочный шоколад, фундук, выпечка	2210 руб	2050 руб	1980 руб	1880 руб	1730 руб
Эфиопия Сидамо	Кислотность Сладость Горечь		Мытая	Сладкие цитрусы, миндаль, жасмин	2140 руб	2020 руб	1910 руб	1820 руб	1560 руб
Эфиопия Гуджи	Кислотность Сладость Горечь		Мытая	Клубника, сладкие цитрусы, жасмин, карамель	2140 руб	2020 руб	1910 руб	1820 руб	1560 руб
Эфиопия Белойя	Кислотность Сладость Горечь		Мытая	Чайная роза, фруктовое желе, цитрусы, шоколад	2690 руб	2540 руб	2410 руб	2290 руб	1960 руб

ФИЛЬТР ОБЖАРКА

Бразилия Серрадо	Кислотность		Сладость		Горечь		Натуральная	Темный шоколад, кленовый сироп, спелый цитрус	1960 руб	1810 руб	1750 руб	1660 руб	1430 руб
------------------	-------------	--	----------	--	--------	--	-------------	---	----------	----------	----------	----------	----------

Эфиопия Гуджи	Кислотность		Сладость		Горечь		Мытая	Клубника, сладкие цитрусы, жасмин, карамель	2140 руб	2020 руб	1910 руб	1820 руб	1560 руб
---------------	-------------	--	----------	--	--------	--	-------	---	----------	----------	----------	----------	----------

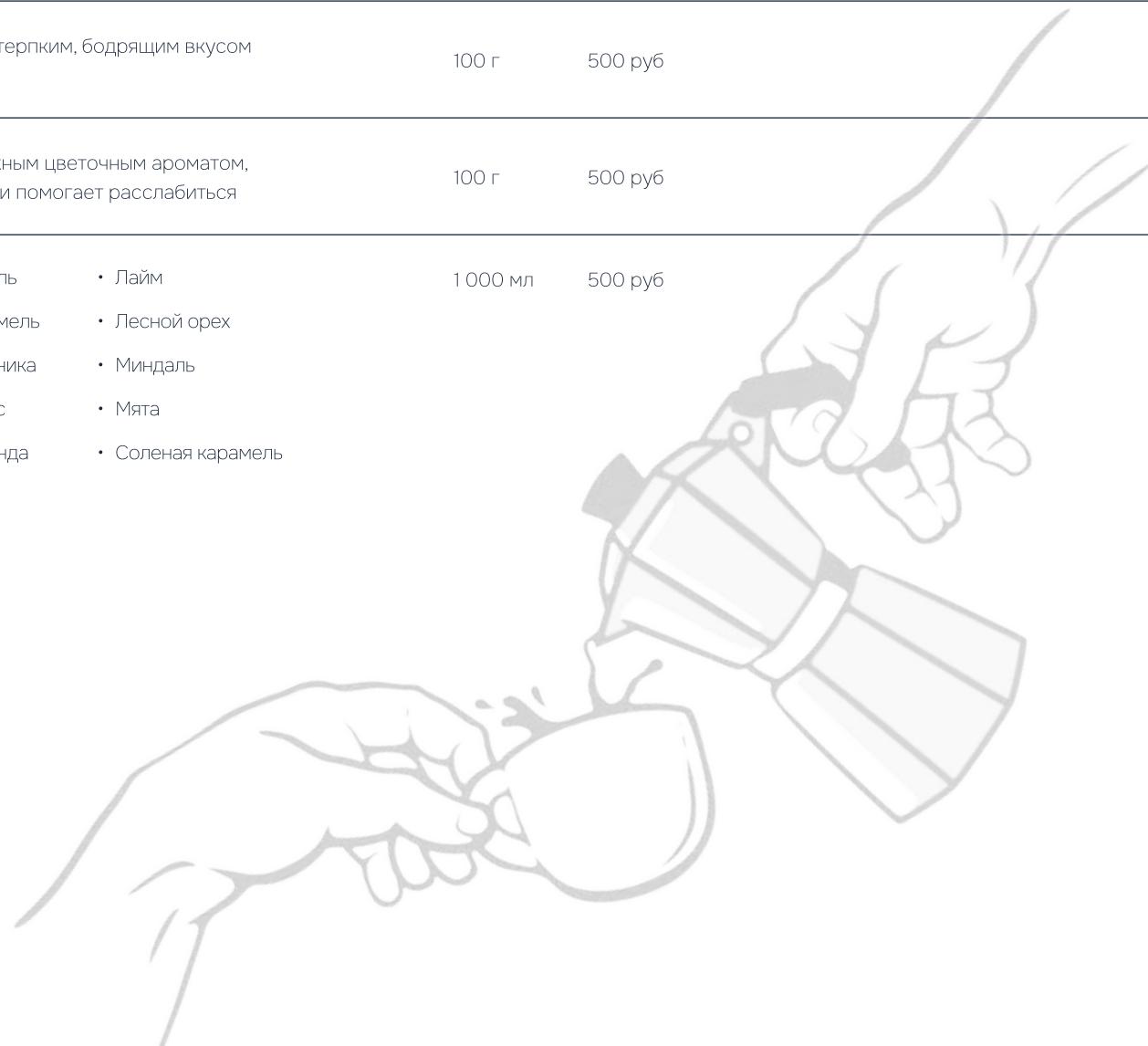
ОБЖАРКА ОМНИ			Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Коста Рика Терраццу	Кислотность								
	Сладость								
	Горечь		Мытая	Цветы, красные ягоды, цитрусы, шоколад	2210 руб	2090 руб	1980 руб	1880 руб	1610 руб

Колумбия Санта Моника	Кислотность		Сладость		Горечь		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	Кислотность												
	Сладость												
	Горечь		Мытая	Чайная роза, фруктовое желе, цитрусы, шоколад	2690 руб	2540 руб	2410 руб	2290 руб	1960 руб				
Бразилия фазенда Дас Альмас Арапа	Кислотность		Сладость		Горечь		Анаэробная Натуральная	Красные ягоды, сухофрукты, красное вино	3210 руб	3030 руб	2870 руб	2730 руб	2340 руб
Перу Амазонас декаф	Кислотность		Сладость		Горечь		Мытая	Красное яблоко, тёмные ягоды, шоколад	3940 руб	3720 руб	3530 руб	3350 руб	2870 руб
Колумбия Санта Моника	Кислотность		Сладость		Горечь		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 Сладость Горечь	Мытая	Черный чай, жасмин, малина, черная смородина, абрикос	700 руб 90 руб
Эфиопия Банко Готити	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Сладкие цитрусы, миндаль, жасмин	700 руб 80 руб
Колумбия Санта Моника	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	700 руб 80 руб
Бразилия Алхимик	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Арахисовая паста, фундук, карамель	700 руб 80 руб
Коста Рика	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Темные ягоды, амаретто, шоколад, пряности	700 руб 80 руб
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	<ul style="list-style-type: none">• Арахис в карамели• Анис• Коньячный• Сахарный тростник• Айриш крем• Банан желтый• Ваниль• Карамель• Клубника• Кокос• Лаванда	<ul style="list-style-type: none">• Лайм• Лесной орех• Миндаль• Мята• Соленая карамель	1 000 мл	500 руб



Фирменный блэнд 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 моносорта и уникальные авторские блэнды

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