

ПРАЙС ЛИСТ ACCOPTИМЕНТ COFEFEST







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





	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.	2080 руб	1890 руб	1770 руб	1600 py6	1540 py6
	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.	1970 py6	1790 py6	1670 py6	1510 руб	1460 py6
	Бленд № 2	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная Мытая	Смелый бленд для яркого и идеального утра, эталон сочетания фруктов и ягод, с карамельным завершением вкуса.	руб	руб	руб	руб	руб
	Бленд № 3	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Роскошное сочетание и глубина вкуса, атласная текстура, обволакивающее бархатистое тело,это эталон сочетание ягод, орехов и карамели.	2000 руб	1810 py6	1700 py6	1540 py6	1480 py6
	МОНОСОРТ		Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
	Бразилия Серрадо	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Темный шоколад, кленовый сироп, спелый цитрус	1940 руб	1760 py6	1650 py6	1590 руб	1570 py6
	Бразилия Моджиана	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Молочный шоколад, фундук, выпечка	2090 руб	1900 руб	1780 руб	1610 руб	1550 py6
	Эфиопия Сидамо	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Сладкие цитрусы, миндаль, жасмин	2140 руб	1980 руб	1870 руб	1780 руб	1720 руб

Эфиопия Йергачиф	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Бергамот, абрикосовая косточка, цукаты	2140 руб	1980 py6	1870 руб	1780 py6	1720 py6
Коста Рика Тарразу	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Цветы, красные ягоды, цитрусы, шоколад	2250 руб	2080 руб	1970 py6	1880 py6	1820 py6
Робуста Индия Черри	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Арахисовая паста, темный шоколад, спелая вишня	руб	руб	руб	руб	py6
Робуста Вьетнам	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Какао, карамель, шиповник	1670 py6	1600 py6	1460 py6	1390 py6	1340 руб
Колумбия Андино декаф	Кислотность Сладость Горечь	Мытая Sugarcane	Бисквит, вишня, цветы	2230 руб	2060 py6	1960 py6	1860 py6	1800 py6
HC/								
под молоко		Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
	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.	1970 py6	1790 py6	1670 py6	1510 py6	1460 руб
Бленд № 3	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Роскошное сочетание и глубина вкуса, атласная текстура, обволакивающее бархатистое тело,это эталон сочетание ягод, орехов и карамели.	2000 py6	1810 py6	1700 py6	1540 руб	1480 py6
Эфиопия Гуджи	Кислотность Сладость Горечь	Натуральная	Клубника, сладкие цитрусы, жасмин, карамель	2140 руб	1980 руб	1870 руб	1780 py6	1720 py6

ОБЖАРКА ОМН	- NH	Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Колумбия Андино декаф	Кислотность Сладость Горечь	Мытая Sugarcane	Бисквит, вишня, цветы	2230 руб	2060 руб	1960 py6	1860 руб	1800 руб
Колумбия Санта Моника	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	2670 py6	2470 py6	2340 руб	2220 py6	2150 py6
Перу Джунин Гейша	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Жасмин, темные ягоды, желтые фрукты, кешью	2750 py6	2550 py6	2420 руб	2290 руб	2220 py6

ОБЖАРКА ФИЛ	ьтр	Обработка	Описание вкуса	РЦ 1 кг	от 10 кг	от 50 кг	от 100 кг	от 150 кг
Перу Джунин Гейша	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Жасмин, темные ягоды, желтые фрукты, кешью	2750 руб	2550 руб	2420 руб	2290 руб	2220 руб
Бразилия Фазенда Дас Альмас Арара	Кислотность Сладость Горечь	Анаэробная Натуральная	Красные ягоды, сухофрукты, красное вино	3430 py6	3110 py6	2920 руб	2640 руб	2540 руб
Колумбия Санта Моника	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Белый чай, жасмин, красные ягоды, шиповник, кленовый сироп	2670 руб	2470 руб	2340 руб	2220 руб	2150 py6
Эфиопия Банко Готити	Кислотность Сладость Горечь	Мытая	Черная Смородина, медовый ананас, бергамот, цветы	2950 руб	2730 py6	2590 руб	2460 руб	2380 руб

НАЗВАНИЕ	Описание вкуса			Bec	Цена	
Бора Бора	Фруктовый чай с кислинкой каркаде и сладкими нотками яблок, груши, папайи, клубники и изюма, с легким цветочный ароматом			100 г	800 py6	
Мишки Гамми	Крупнолистовой чай с па Идеален для утреннего г			100 г	700 py6	
Цейлон	Классический чай с насыщенным, терпким, бодрящим вкусом и ярким ароматом			100 г	700 py6	
Зеленый с жасмином	Классический китайский чай с нежным цветочным ароматом, тонизирует, улучшает настроение и помогает расслабиться			100 г	700 py6	
Сиропы в ассортименте	• Арахис в карамели	• Ваниль	• Лайм	1 000 мл	500 руб	/('!/
	• Анис	• Карамель	• Лесной орех			YU)
	• Коньячный	• Клубника	• Миндаль			7/5
	• Сахарный тростник	• Кокос	• Мята		100	2 172
	• Айриш крем	• Лаванда	• Соленая карамель			010
	• Банан желтый			1000 A		

Фирменный бленд 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





COFFFFST 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 бленды

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,

Закажите кофе

