



Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Кофе с чемпионатов по брюингу у Вас дома.

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

ФОТО с чемпионата

Кофе Extraordinary класса отличается от любого другого чистотой чашки, ярким вкусовым профилем и долгим, приятным послевкусием. За это его очень любят профессионалы. Мы же предлагаем Вам не просто кофе Extraordinary класса, а кофе сорта Гейша от компании Ninety Plus! Этот кофе постоянный завсегдатай на всех чемпионатах по заварке (брюингу). В этом вы можете легко убедиться и сами, посетив одно из таких мероприятий.

Робуста

По приблизительным оценкам к сегменту Спешелти относится около 7% от производимого во всем мире кофе. В обычных сетевых магазинах найти его практически невозможно. На полках магазинов, выставлены пачки кофе относящиеся к сегменту "Коммерческого" кофе. Спешелти кофе отличается от коммерческого сбалансированным вкусовым профилем, в котором хорошо читаются какие-либо яркие нотки (это могут быть цветочные, ягодные, фруктовые, ореховые, шоколадные, ванильные и другие). И мы

Спешелти кофе по цене среднего кофе в магазине.

От 500 руб

Зеленый кофе

Всегда свежееобжаренный кофе.

Именно при обжарке формируется вкус кофе, который должен попасть Вам в чашку. Многие компоненты, являющиеся основой вкуса кофе, очень недолговечны и со временем разрушаются. В течении 2-3 недель после обжарки кофе остается на пике своего вкуса. После чего его вкус начинает постепенно деградировать.

Аксессуары

ФОТО Обжаренного кофе в трее

Поэтому мы не храним обжаренный кофе, а жарим его исключительно по Вашему заказу.

Все предложения

У каждого человека свой вкус, свои привычки. У многих есть предпочтения по способам заварки, требующие более светлой или наоборот более темной обжарки. Некоторые просто хотят поэкспериментировать и сравнить один и тот же кофе, но с разной степенью обжарки.

Выбор степени обжарки. Только у нас!!!

ФОТО кофе разной степени обжарки

Конечно у нас есть рекомендованная обжарка для каждого вида кофе, но решение остается за Вами.

На данный момент только у нас Вы можете заказать кофе с обжаркой,

Зеленый кофе для самостоятельной обжарки.

Все большей популярностью пользуется самостоятельная обжарка кфе в домашних условиях.

Если Вы хотите самостоятельно обжаривать кофе то нам есть что Вам предложить!!!

Кофе покрепче для тех, кто не может проснуться.

ФОТО Жарка на

сковороде или ручной, который помогает нам проснуться и почувствовать себя бодрим. Содержание кофеина в Арабике составляет, как правило, 1,2-1,5%. Но существует кофе, содержание кофеина в котором доходит до 3%! И это Робуста!

ФОТО Жарка на сковороде или ручной

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста

Зеленый кофе

Аксессуары

Все предложения

Konstantin Coffee — это интернет-магазин и микро-обжарка кофе.

- Здесь Вы можете купить как зеленое зерно для собственной обжарки, так и свежее-обжаренный кофе;
- Здесь Вы можете найти очень редкие и дорогостоящие сорта кофе, а также кофе экспериментальных обработок;
- Здесь вы сами выбираете степень обжарки вашего кофе. Можете быть уверены, если вы заказали нашу обжарку - Ваш кофе будет обжарен непосредственно перед отправкой специально для Вас.

Кто мы такие.

На данный момент за этим проектом стоит один человек – Константин, то есть я ☺. Мое фото Вы можете видеть на главной страничке сайта. Иногда мне помогают мои родные, но в 95% случаев, обратившись по указанным контактам вы будете иметь дело именно со мной. И при заказе, обжаривать Вам кофе тоже буду я ☺.

Кто я такой и почему Вам стоит купить кофе именно у меня?

Я начинал свое знакомство с кофе, как кофейный энтузиаст (каковым остаюсь и на данный момент!) в 2016 году. Тогда я впервые посетил кофейную плантацию в Индонезии. С тех пор тема кофе меня захватила и не отпускает. На сегодня я прошел ряд обучающих курсов по сенсорике, по обжарке, посетил ряд плантаций в Индонезии, в Панаме (откуда и привез кофе 90+!), во Вьетнаме, купил оборудование для обжарки, организовал ряд каппингов, создал этот сайт и много чего еще. При этом я не останавливаюсь и продолжаю развиваться.

“И что же из этого, что такого предлагаете вы, чего нет у других?” – закономерно спросите Вы. И действительно, на данный момент существует множество ресурсов, на которых различные профессионалы Q-грейдеры, чемпионы по обжарке, заварке и т. д. предлагают Вам ассортимент в десятки, если не сотни сортов с любой точки земного шара.

Ответ будет такой. Я предлагаю:

- Кофе, который, прежде всего, интересен мне самому. При этом некоторые позиции я лично привез с плантации, поэтому являюсь тем человеком, который проследил весь путь зерна от ягоды на ветке до вашей чашки. В крупных компаниях такое физически невозможно;
- Возможность выбора степени обжарки кофе! Вы сами можете выбрать светлую /среднюю/темную обжарку для любого из представленных лотов. Можете заказать один лот во всех 3-х вариациях, попробовать, сравнить и выбрать, что больше нравится именно Вам. Либо просто купить зеленый кофе для самостоятельной обжарки. Такого индивидуального подхода также не предлагает ни одна крупная компания;
- Простое, лаконичное описание вкусового профиля, понятное любому человеку, не сильно погруженному в мир кофе. Над описанием вкусового профиля работаю только я, а не группа каптестеров, каждый из которых описывает вкус немного по-разному. Такой подход, на мой взгляд, дает больше шансов понять, чего же все-таки следует ожидать от кофе в чашке;
- Вместе со мной открывать новые новые вкусы, путешествовать и экспериментировать. Фотоотчетами с подробными описанием я с радостью делюсь в соцсетях.

График обжарок.

На данный момент обжарка осуществляется 2 раза в неделю, каждое воскресенье и среду.

Почему такое название?

Надо сказать, что изначально я был против того, чтобы в названии фигурировало моё имя. Данное название, появилось благодаря одному близкому мне человеку. Тогда он настоял на нем и я принял данный выбор, хотя и был резко против, начитавшись всяких маркетинговых исследований, которые не рекомендовали связывать молодую компанию с собственным именем. Если только вы не признанный гений в данной отрасли...

Extraordinary Coffee

Extraordinary & Specialty или что такое 90+

90 +

В мире существует множество систем оценки качества кофе, но лист оценки кофе SCA - это протокол для диалога с профессионалами индустрии кофе по всему миру. Оценочная форма SCA Coffee Protocol – отправная точка в индустрии Спешелти Кофе.

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

При проведении органолептического анализа, учитывается множество показателей: аромат сухого порошка, характер аромата молотого кофе, залитого горячей водой, вскрытой корки и очищенного кофе, букет, послевкусие, сладость, чистота чашки, общая оценка образа, дефекты, кислотность, тело, баланс и однородность. Каждый из этих показателей имеет множество тонкостей и подходов в оценке.

Робуста

И только зерна, близкие к идеалу, а это лишь 7 % от всего объема выращиваемого на земле кофе, могут получить оценку выше 80 баллов.

В категории 90 + - значительно меньше, поскольку такая оценка не допускает наличия дефектов. При этом повышение оценки кофе на каждый балл в сегменте 90+ требует существенного увеличения затрат на выращивание и обработку. Но то разнообразие вкусовых граней, которое открывается в таких зернах и которое так любят настоящие ценители кофе, стоит затраченных усилий.

Зеленый кофе

Итоговая оценка по SCA протоколу		
90.0-100	Выдающийся (extraordinary)	Спешелти
85-89.99	Отличный	
80-84.99	Очень хороший	
менее 80	Ниже качества «Спешелти»	Не спешелти

Очень редкие лоты в специализированных кофешопах

Кофейни высокого класса

Рынок коммерческого кофе (супермаркеты)

Аксессуары

Все предложения

Лючелло

Джувьетта

Перси

(в зернах)

(в зернах)

(в зернах)

ФОТО

ФОТО

ФОТО

Цена : 1600 руб

Вес: 100 грамм

Вкус: оттенки искрящегося цитруса, китайской сливы и бергамота

Высота произрастания:

Вид обработки: хани

Степень обжарки: легкая

Достижения: Кофе Лючелло принес победу Стефано Доматиотису на World Brewers Cup -2014 в Италии.

Обжарка: легкая/средняя/темная

Цена : 1600 руб

Вес: 100 грамм

Вкус: сложный с оттенками лимона Мейера, ириса, датеры, нотами клубники, персика и нежным медовым ароматом.

Высота произрастания:

Вид обработки: хани

Степень обжарки: легкая

Достижения: Кофе Джувьетта принес победу известному бариста Джереми Зангу на чемпионатах бариста 2014, 2016 в Китае.

Обжарка: легкая/средняя/темная

Цена : 1800 руб

Вес: 100 грамм

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Высота произрастания:

Вид обработки: сухая

Степень обжарки: легкая

Достижения: В 2012 году получил 97 баллов по оценке Coffee Review.

Обжарка: легкая/средняя/темная

Extraordinary Coffee

90 +

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста

В мире существует множество систем оценки качества кофе, но лист оценки кофе SCA - это протокол для диалога с профессионалами индустрии кофе по всему миру. Оценочная форма SCA Coffee Protocol – отправная точка в индустрии Спешелти Кофе.

При проведении органолептического анализа, учитывается множество показателей: аромат сухого порошка, характер аромата молотого кофе, залитого горячей водой, вскрытой корки и очищенного кофе, букет, послевкусие, сладость, чистота чашки, общая оценка образа, дефекты, кислотность, тело, баланс и однородность. Каждый из этих показателей имеет множество тонкостей и подходов в оценке.

И только зерна, близкие к идеалу, а это лишь 7 % от всего объема выращиваемого на земле кофе, могут получить оценку выше 80 баллов.

Зеленый кофе

Бразилия Чапада

Эфиопия Бьянко Готете

XXX

(в зернах)

(в зернах)

(в зернах)

Аксессуары

ФОТО

ФОТО

ФОТО

Цена : 600 руб

Цена: 500 руб

Цена: 500 руб

Вес: 200 грамм

Вес: 200 грамм

Вес: 200 грамм

Вкус: оттенки искрящегося цитруса, китайской сливы и бергамота

Вкус: сложный с оттенками лимона Мейера, ириса, датуры, нотами клубники, персика и нежным медовым ароматом.

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Вид обработки: натуральная

Вид обработки: мытая

Высота произрастания:

Обжарка:
легкая/средняя/темная

Обжарка:
легкая/средняя/темная

Вид обработки: сухая

Обжарка:
легкая/средняя/темная

Все предложения

Робуста

Как и в случае с Арабикой, Робуста считается спешелти (для нее используют термин «fine»), если набирает оценку от 80 баллов и выше по 100-балльной шкале. Т.к. тренд на “Спешелти Робусту” только набирает обороты, то на данный момент в России данный кофе практически отсутствует. Наш магазин – один из немногих, которые имеют его в своем ассортименте.

Зеленый кофе

xxx

(в зернах)

ФОТО

Аксессуары

Цена: 500 руб

Вес: 200 грамм

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Вид обработки: сухая

Обжарка:
легкая/средняя/темная

Все предложения

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

Extraordinary Coffee

Extraordinary Coffee

Extraordinary Coffee

90 +

Лючелло

Джувьетта

Перси

Specialty coffee

(в зернах)

(в зернах)

(в зернах)

80 ÷ 89.99

ФОТО

ФОТО

ФОТО

Цена : 1600 руб

Цена : 1600 руб

Цена : 1800 руб

Вес: 125 грамм

Вес: 125 грамм

Вес: 125 грамм

Робуста

Вкус: оттенки искрящегося цитруса, китайской сливы и бергамота

Вкус: сложный с оттенками лимона Мейера, ириса, датеры, нотами клубники, персика и нежным медовым ароматом.

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Зеленый кофе

Высота произрастания:

Высота произрастания:

Высота произрастания:

Вид обработки: хани

Вид обработки: хани

Вид обработки: сухая

Степень обжарки: легкая

Степень обжарки: легкая

Степень обжарки: легкая

Аксессуары

Достижения: Кофе Лючелло принес победу Стефано Доматиотису на World Brewers Cup -2014 в Италии.

Достижения:

Кофе Джувьетта принес победу известному бариста Джереми Зангу на чемпионатах бариста 2014, 2016 в Китае.

Достижения: В 2012 году получил 97 баллов по оценке Coffee Review.

Все предложения

Specialty coffee

Specialty coffee

Specialty coffee

Бразилия Чапада

Эфиопия Бьянко Готете

ХХХ

(в зернах)

(в зернах)

(в зернах)

ФОТО

ФОТО

ФОТО

Цена : 600 руб

Цена: 500 руб

Цена: 500 руб

Вес: 250 грамм

Вес: 250 грамм

Вес: 250 грамм

Вкус: оттенки искрящегося цитруса, китайской сливы и бергамота

Вкус: сложный с оттенками лимона Мейера, ириса, датеры, нотами клубники, персика и нежным медовым ароматом.

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Вид обработки: натуральная

Вид обработки: мытая

Высота произрастания:

Вид обработки:

Робуста

ХХХ

(в зернах)

ФОТО

Цена: 500 руб

Вес: 250 грамм

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

Аксессуары

90 +

Specialty coffee

Аксессуар 1

Аксессуар 2

Аксессуар 3

80 ÷ 89.99

ФОТО

ФОТО

ФОТО

Цена: 500 руб

Цена: 500 руб

Цена: 500 руб

Робуста

Описание: ...

Описание: ...

Описание: ...

Зеленый кофе

Аксессуары

Все предложения

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Кофе и аксессуары

(все предложения по порядку, начиная с Extraordinari, заканчивая аксессуарами)

Specialty coffee

№1

№2

№3

80 ÷ 89.99

Робуста

Зеленый кофе

Аксессуары

№4

№5

№6

Все предложения

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста



XXX

Вес: 200 грамм

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Вид обработки: сухая

Степень обжарки:

светлая



средняя



темная



Количество:

1

500 руб.

Добавить в
корзину

Подробное описание с заголовками/подзаголовками/картинками.

Например:

Сбалансирован, обладает мягким, сладковатым, орехово-шоколадным профилем вкуса с низкой кислотностью. Подходит в качестве сорта на каждый день в большинстве способов приготовления. Мы рекомендуем его для эспрессо, гейзерной кофеварки, турки. Отлично сочетается с молоком.

Профиль обжарки

Мы обжариваем Дульче на ростере Loring S35 загрузками по 30 кг. Почти полная загрузка ростера и плавный профиль обжарки нацелены на то, чтобы снизить кислотность кофе, при этом оставив в чашке сладость и приятные орехово-шоколадные ноты.

Дульче

Слово «Дульче» переводится с испанского как сладкий. Его использование в названии более, чем уместно. Ягоды собираются с трех ферм, на разных высотах, в конце урожая, когда они уже естественным образом высохли на деревьях. Такой подход позволяет получить более сладкую чашку, чем мы привыкли ожидать от коммерческой Бразилии.

О кофе

Поставщик: Ипанема Истейтс.
Спецификация: NY2 , фajn кап.
Штат: Минас-Жерайс.
Регион: Суль-де-Минас.

Муниципалитеты: Алфенас и Консейсан-до-Риу-Верди.
Фермы: Каперинья, Конкишта, Риу-Верде.
Высота произрастания: 780–1350 метров над уровнем моря.

Ипанема — крупный бразильский производитель кофе. Компания была основана в 1969 году и уже более 40 лет поставляет кофе напрямую в 27 стран мира. Фермы Ипанемы расположены в регионе Суль-де-Минас (юг штата Минас-Жерайс), наиболее известном регионе производства кофе в Бразилии, в муниципалитетах Алфенас, Машаду и Консейсан-до-Риу-Верди. Это самый высокий штат Минас-Жерайс.

Зеленый кофе

Аксессуары

Все предложения

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста

Зеленый кофе



Зеленый кофе

Вес: 200 грамм

Вкус: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Вид обработки: сухая

Количество:

1

500 руб.

Добавить в
корзину

Аксессуары

Все предложения

Подробное описание с заголовками/подзаголовками/картинками.

Например:

Сбалансирован, обладает мягким, сладковатым, орехово-шоколадным профилем вкуса с низкой кислотностью. Подходит в качестве сорта на каждый день в большинстве способов приготовления. Мы рекомендуем его для эспрессо, гейзерной кофеварки, турки. Отлично сочетается с молоком.

Профиль обжарки

Мы обжариваем Дульче на ростере Loring S35 загрузками по 30 кг. Почти полная загрузка ростера и плавный профиль обжарки нацелены на то, чтобы снизить кислотность кофе, при этом оставив в чашке сладость и приятные орехово-шоколадные ноты.

Дульче

Слово «Дульче» переводится с испанского как сладкий. Его использование в названии более, чем уместно. Ягоды собираются с трех ферм, на разных высотах, в конце урожая, когда они уже естественным образом высохли на деревьях. Такой подход позволяет получить более сладкую чашку, чем мы привыкли ожидать от коммерческой Бразилии.

О кофе

Поставщик: Ипанема Истейтс.

Спецификация: NY2 , фajn кап.

Штат: Минас-Жерайс.

Регион: Суль-де-Минас.

Муниципалитеты: Алфенас и Консейсан-до-Риу-Верди.

Фермы: Каперинья, Конкишта, Риу-Верде.

Высота произрастания: 780–1350 метров над уровнем моря.

Ипанема — крупный бразильский производитель кофе. Компания была основана в 1969 году и уже более 40 лет поставляет кофе напрямую в 27 стран мира. Фермы Ипанемы расположены в регионе Суль-де-Минас (юг штата Минас-Жерайс), наиболее известном регионе производства кофе в Бразилии, в муниципалитетах Алфенас, Машаду и Консейсан-до-Риу-Верди. Это самый высокий штат Минас-Жерайс.

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста

Зеленый кофе

Аксессуары



Аксессуар

Краткое описание: оттенки черной смородины, лаванды и темного шоколада

Количество:

1

500 руб.

Добавить в
корзину

Подробное описание с заголовками/подзаголовками/картинками.

Например:

Сбалансирован, обладает мягким, сладковатым, орехово-шоколадным профилем вкуса с низкой кислотностью. Подходит в качестве сорта на каждый день в большинстве способов приготовления. Мы рекомендуем его для эспрессо, гейзерной кофеварки, турки. Отлично сочетается с молоком.

Профиль обжарки

Мы обжариваем Дульче на ростере Loring S35 загрузками по 30 кг. Почти полная загрузка ростера и плавный профиль обжарки нацелены на то, чтобы снизить кислотность кофе, при этом оставив в чашке сладость и приятные орехово-шоколадные ноты.

Дульче

Слово «Дульче» переводится с испанского как сладкий. Его использование в названии более, чем уместно. Ягоды собираются с трех ферм, на разных высотах, в конце урожая, когда они уже естественным образом высохли на деревьях. Такой подход позволяет получить более сладкую чашку, чем мы привыкли ожидать от коммерческой Бразилии.

О кофе

Поставщик: Ипанема Истейтс.
Спецификация: NY2 , фajn кап.
Штат: Минас-Жерайс.
Регион: Суль-де-Минас.

Муниципалитеты: Алфенас и Консейсан-до-Риу-Верди.
Фермы: Каперинья, Конкишта, Риу-Верде.
Высота произрастания: 780–1350 метров над уровнем моря.

Ипанема — крупный бразильский производитель кофе. Компания была основана в 1969 году и уже более 40 лет поставляет кофе напрямую в 27 стран мира. Фермы Ипанемы расположены в регионе Суль-де-Минас (юг штата Минас-Жерайс), наиболее известном регионе производства кофе в Бразилии, в муниципалитетах Алфенас, Машаду и Консейсан-до-Риу-Верди. Это самый высокий штат Минас-Жерайс.

90 +

Самовывоз в Москве

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

- Самовывоз доступен для заранее оформленных на сайте заказов. На месте выбрать и купить кофе нельзя. Пункт самовывоза находится по адресу: метро Выставочная, Пресненская набережная д.6, стр.2 (Башня империя, вход со стороны Афимолла).
- Отгрузка заказов на пункт выдачи производится два раза в неделю: по понедельникам и четвергам. Заказы, оформленные до 12.00 за день до отгрузки, будут доступны в пункте выдачи на следующий день.
- Самовывоз возможен с 10:00 до 19:00 в рабочие дни. Суббота и воскресенье — выходные.
- *Пожалуйста, позвоните по номеру +7-915-326-64-95 по меньшей мере за 15 минут до прибытия, чтобы вас встретили.*

Робуста

- Услуга самовывоза бесплатна.

Зеленый кофе

Доставка курьером

Аксессуары

- Мы доставляем заказы службой СДЭК по всей территории РФ. Расчет стоимости и сроков доставки осуществляется автоматически и отображается при оформлении заказа. Доставка службой СДЭК возможна до пункта хранения, либо курьером до двери.
- Отгрузка заказов на склад СДЭК производится два раза в неделю: по понедельникам и четвергам. Заказы, оформленные до 12.00 за день до отгрузки, будут отправлены на следующий день.
- Стоимость доставки в пределах МКАД — 350 рублей. При заказе на сумму свыше 3000 рублей, после применения всех скидок, доставка осуществляется бесплатно.

Все предложения

СПОСОБЫ ОПЛАТЫ:

Оплата наличными при получении

- Доступна оплата наличными курьеру при получении заказа, либо при самовывозе. (стоимость заказ не должна превышать 3000 рублей).
- Оплата наличными недоступна для кофе категории 90+.

Оплата банковской картой

- Для выбора оплаты товара с помощью банковской карты на соответствующей странице необходимо нажать кнопку «Оплата заказа банковской картой». Оплата происходит через ПАО СБЕРБАНК с использованием Банковских карт следующих платежных систем:
 - МИР (разместить логотип МИР)
 - VISA International (разместить логотип VISA International)
 - Mastercard Worldwide (разместить логотип Mastercard Worldwide)
 - JCB (разместить логотип JCB)

Оплата по счету для юридических лиц

- Для оплаты заказа по счету необходимо выбрать соответствующий вариант оплаты при оформлении заказа, затем заполнить реквизиты вашего юрлица. После оформления заказа на указанную вами электронную почту придет письмо со счетом. Отгрузка заказов осуществляется после поступления оплаты на наш расчетный счет. Вместе с заказом мы предоставляем товарную накладную.

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Новости

О кофе

Заварки

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста

Зеленый кофе

Аксессуары

Все предложения

В разделе "Блог" сделать вкладки. Для начала те три, которые обозначены выше "Новости", "О кофе",
"Заварки". С возможностью увеличить количество вкладок до шести.
Во вкладках необходимо предусмотреть возможность располагать статьи (текст и картинки.)
Например, как в слайде ниже.
В каждой вкладке может располагаться несколько последовательных статей.

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Новости**О кофе****Заварки**

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

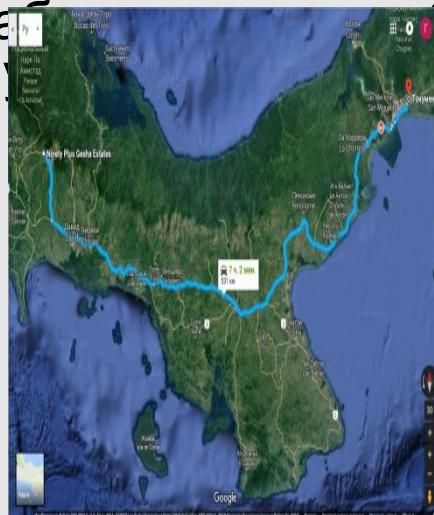
Робуста

Зеленый кофе

Аксессуары

Все предложения

Плантация Ninety Plus расположена в Панаме в 531 км от столицы, недалеко от вулкана Baru, в райском уголке между Карибским морем и Тихим океаном, где сама природа создает идеальные условия для выращивания кофе исключительного качества: благоприятное сочетание температуры, влажности и почвы, богатой минералами. Весь процесс от выращивания до отбора идеальных ягод и их обработки работой профессионалов с мировым именем, посвятивших этому



На плантации Ninety Plus выращивают один из самых известных и вместе с тем самых редких, капризных в смысле климатических условий и трудоемких в обработке сортов кофе, который называется GES.



Об основателе плантации один из зарубежных журналов справедливо написал: «Если в мире кофе есть свой Илон Маск, то это Джозеф Бродский».

Название компании Ninety Plus означает оценку кофе по 100 бальной шкале SCA. До сих пор никто в мире не превосходил отметки 97. Ninety Plus сделал это трижды. На аукционе прошлого года один из лотов этой плантации был продан по цене 2 269 \$ за фунт зеленого кофе (немногим меньше полукилограмма!).

Среди именитых профессионалов, которые трудятся над отбором лучших зерен, выращенных на плантации, и подбором способа обработки можно упомянуть победителя международного чемпионата COFFEE IN GOOD SPIRITS – 2015 Джорджа Кустумпардиса (George Koustoumpardis), победителя World Brewers Cup-2014 и сертифицированного судью World Coffee Events 2015-2017 Стефано

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста

- Телефон, WhatsApp: +7(915) 326-64-95
- Мыло: info@konstantin-coffee.ru
- Instagram
- Facebook

Зеленый кофе

Аксессуары

Все предложения

Кофе и аксессуары

Главная

О НАС

Оплата и
доставка

Блог

Контакты

Extraordinary Coffee

90 +

Specialty coffee

80 ÷ 89.99

Робуста

Зеленый кофе

Аксессуары

Все предложения

Любая страница!
Внизу страницы всегда должна располагаться
следующая информация.

Быстрый доступ

О нас

Оплата и доставка

Блог

Реквизиты

Контакты

Соцсети

Instagram

Facebook

Принимаем к оплате

- логотип VISA
- логотип Mastercard
- логотип МИР
- логотип JCB

Связаться

Телефон/WA: +7-915-326-64-95

Email.: info@konstantin-coffee.ru

Написать нам