











<b>Артикул</b>	<p>Связаться с коммерческим директором для обсуждения условий сотрудничества:  <b>Черенщиков Евгений. Почта: chev@singlecup.ru</b>  <b>Телефон: +7-499-577-00-76</b></p> <p align="center"><b>Описание</b></p>	<b>Фото</b>
<p align="center"><b>Никарагуа Роял</b></p>	<p>Кофемашина (Эспрессо) / Турка</p> <p>250 гр. / 1000 гр.</p> <p>Medium</p> <p>Обработка: мытая</p> <p>Высота произрастания: 800-1500 метров над уровнем моря</p> <p>Уровень осадков: более 1800 мм</p> <p>Сбор урожая: с ноября по март</p> <p>Разновидности: катурра, катимор</p> <p>Никарагуа Роял — это смесь никарагуанских арабик, соответствующая заданному вкусовому профилю: чистая чашка, хороший баланс, приятная кислотность, сливочное тело. Кофе поступает преимущественно из региона Хинотега с высоты произрастания 800-1500 метров над уровнем моря. По большей части это разновидности катурра и катимор. Урожай собирают с ноября по март. В год здесь выпадает более 1800 мм осадков.</p>	
<p align="center"><b>Мексика Чиापас</b></p>	<p>Кофемашина (Эспрессо) / Турка</p> <p>250 гр. / 1000 гр.</p> <p>Medium</p> <p>Обработка: мытая</p> <p>Регион: Хальтенанго, штат Чьяпас</p> <p>Высота произрастания: 1200-1600 метров над уровнем моря</p> <p>Разновидности: катурра, бурбон, мундо-ново</p> <p>Этот кофе поступает из региона Хальтенанго штата Чьяпас, находящегося на юге Мексики, на границе с Гватемалой.</p> <p>Хальтенанго находится к юго-западу от центра Чьяпаса, в муниципалитете Анхель-Арбино</p> <p>Хальтенанго находится к юго-западу от центра Чьяпаса, в муниципалитете Анхель-Арбино Корсо, недалеко от столицы муниципалитета — города Хальтенанго-де-ла-Тлас. Считается, что в регионе Чиापас лучший мексиканский кофе. Район Чиापас граничит с Гватемалой на Тихоокеанском побережье. Там преобладает горный тропический климат, почва богата вулканическими минералами. Все это создает идеальные условия для выращивания кофе.</p>	

<p><b>Гондурас</b> <b>Сан Маркос</b></p>	Кофемашина (Эспрессо) / Турка / Френчпресс	
	250 гр. / 1000 гр.	
	Medium	
	<p>Разновидность: катурра, бурбон, желтый катуаи          Обработка: мытая          Департамент: Окотепеке          Регион: Копан          Высота произрастания: 1300-1500 метров над уровнем моря          Кофе Гондурас Сан Маркос обладает очень ярким ароматом и вкусом, в нем преобладают оттенки яблоч, молочного шоколада и натурального какао. Легкая яблочная кислинка во вкусе напоминает шарлотку и свежее испеченный багет. В долгом и приятном послевкусии яблочные ноты постепенно уступают место теплым оттенкам какао и шоколада.</p>	
<p><b>Руанда</b> <b>Киву Белт</b></p>	Кофемашина (Эспрессо) / Туровер (Харио)	
	250 гр. / 1000 гр.	
	Medium	
	<p>Страна: Rwanda          Регион: Nyamasheke          Субрегион: Gihombo          Ферма: Kivu Belt          Обработка: Мытая          Станция обработки: Murundo          Грейд: FW A          Скрин: 15 Uр          Высота: 1500 метров над уровнем моря          Разновидность: Bourbon          Вкус чашки: Вишневый тарт, персик, яблоко. Ферма Киву Белт была основана в 2009 году и состоит сейчас из очень трудолюбивых людей из западной части Руанды. Их цель состоит в том, чтобы обеспечить светлое будущее для нового поколения, производя высококачественный кофе, повышая рентабельность и развивая тем самым экономику.</p>	

<p><b>Эфиопия</b> <b>Гедео Коре</b></p>	<p>Кофемашина (Эспрессо) / Турвер (Харио)</p>	
	<p>250 гр. / 1000 гр.</p>	
	<p>Medium</p>	
	<p>Страна: Ethiopia, Регион: Yirgacheffe, Субрегион: Kochere, Обработка: Мытая  Станция обработки: Alemu  Грейд: 2  Высота: 1900 – 2200 метров над уровнем моря  Разновидность: Ethiopia Heirloom  Вкус чашки: Приятная сладость, чистый вкус, персик, темный шоколад, лайм.  Субрегион Кочера уже давно известен как один из лучших из источников мытого кофе в Южной Эфиопии. Сейчас около 30% всего кофе из региона Иргачив выращивается в Кочера. Сочитание очень большой высоты и почвы богатой железом создает идеальные условия для роста кофейных деревьев.</p>	
<p><b>Танзания</b> <b>АА</b></p>	<p>Кофемашина (Эспрессо) / Турвер (Харио)</p>	
	<p>250 гр. / 1000 гр.</p>	
	<p>Medium</p>	
	<p>Страна: Tanzania  Регион: Mbeya  Субрегион: Mbozi  Обработка: Мытая  Зерно: Peaberry  Вкус чашки: яркий. Красные фрукты, слива, сладкий финиш.  Расстояния в Танзании огромны – между регионами, в которых производят кофе почти 1000 км. Высота плантаций во многих местах достигает до 2000 метров над уровнем моря. 90% производителей кофе, это мелкие фермеры, владеющие от 0,5 до 3 гектаров, остальные 10% выращивают кофе в поместьях.  В Мбей/ Мбози и Мбинга (Юг) сосредоточено почти 50% производства. Так же как и в Кении, кофе в Танзании появился благодаря миссионерам в конце 19 века. Кофе, разновидности Бурбон, был посажен вокруг горы Килиманжара. А в 20 веке благодаря индийскому влиянию, появилась разновидность Кент.</p>	

<p><b>Бразилия</b> <b>Фенси</b></p>	<p>Кофемашина (Эспрессо) / Гейзерная кофеварка / Френч-пресс / Аэропресс / Птуровер (харио) / Турка / Кемекс</p>	
	<p>250 гр. / 1000 гр.</p>	
	<p>Medium</p>	
	<p>Ферма КОКАМАЖ, Регион Серрадо, запад Минас-Жерайс - около Арагуари, Высота 1020м, Сорт Катуаи вермельо Обработка Натуральная, Упаковка Грейн-Про, Урожай 2016/17, Скрин 16/17/18, Дефект NY 2 SS FC Strictly Soft   Fine Cup   Grsh Влажность 10.5% Вес 60.6 кг (упаковка 0.6 кг) Сбор урожая Механический сбор (стандарт на фермах Бразилии) Высушено на патио под солнцем Досушено в механических сушилках Чашка Специалти кап: СКАА 82+ среднее тело / средняя кислотность / карамельная сладость Вкус папайя / сочность сливы / лесной орех / Обжарка средний профиль</p>	
<p><b>Колумбия</b> <b>Андино</b></p>	<p>Кофемашина (Эспрессо) / Французская кофеварка / Аэропресс / Птуровер (харио) / Кемекс</p>	
	<p>250 гр. / 1000 гр.</p>	
	<p>Medium</p>	
	<p>Регион Терейра или Армения ("кофейная столица Колумбии"), Обработка Мытое, Упаковка Грейн-Про Урожай 2016/17, Скрин 17/18 Внешний вид насыщенный зеленый цвет, красивое презентабельное зерно Вес 70.6 кг (упаковка 0.6 кг) Сбор урожая Октябрь - Февраль   Апрель - Июнь Ручной сбор, Сушка Высушено на патио под солнцем, Высушено в "система" (теплица из бамбу) Чашка Специалти кап: СКАА 81.00 легкое-среднее тело выразительная кислотность сбалансированная   деликатная Вкус сладкие фрукты Обжарка средний или темный профиль</p>	

<b>Колумбия Дулима</b>	Кофемашина (Эспрессо) / Пурувер (Харио)	
	250 гр. / 1000 гр.	
	Medium	
	<p>Страна происхождения: Colombia          Субрегион: Tolima, Huila          Обработка: Мытая          Вид кофе: Арабика          Грейд: Excelso EP          Ноты вкуса: молочный шоколад, лимон, ириска карамель          Ручная сборка          Dulima, это древнее название коренного племя «Pijaos» («Тихао»), которое принято отождествлять с Департаментом Толима. Относящиеся к «карибской» группе народов, Тихао были храбрейшими войнами, с которыми когда-либо приходилось сталкиваться испанцам. Они более двухсот лет сопротивлялись колониальному завоеванию, так и не покорившись до полного их уничтожения. Более 440 000 испанских конкистадоров и примкнувшим к ним племен погибли в попытках покорить эти племена.</p>	
<b>Уганда Другар</b>	Кофемашина (Эспрессо) / Гейзерная кофеварка / Френч-пресс / Аэропресс / Пурувер (харио) / Турка / Кемекс	
	250 гр. / 1000 гр.	
	French (французская)	
	<p>Уганда Другар - сорт выращиваемый на северо-западе Уганды в горах Рувензори, неподалеку от границы Конго. Эта коммерческая Уганда сухой обработки станет настоящей находкой для ценителей крепкого, горького кофе с долгим послевкусием. При обжарке темнее среднего в аромате читается терпкость и сладость. Во вкусе над ровной линией какао чувствуются дымные волны. Горечь является основной вкусовой доминантой. На остывании проявляется мягкая кислотность незрелых фруктов. Особенно подходит для приготовления эспрессо, где определенный отпечаток накладывает давление. В силу большой концентрации интенсифицируется кислинка незрелых или сушеных фруктов, во вкусе дает чернослив, в послевкусии пробегает коньячные оттенки.</p>	

<b>Колумбия Супремо</b>	Кофемашина (Эспрессо) / Гейзерная кофеварка / Френч-пресс / Аэропресс / Пурувер (харико) / Турка / Кемекс	
	250 гр. / 1000 гр. French (французская)	
	<p>Вид: арабика, Способ обработки: мытая, Скрин (размер зерен): 18, Регион: Уила</p> <p>Ноты во вкусе: Чернослив, Шоколад, Орехи</p> <p>Высота произрастания составляет от 1200 до 2000 метров над уровнем моря, а горный рельеф и несколько сезонов сбора урожая в году допускают только ручной сбор ягод. Кофе Колумбия Супремо по колумбийской классификации обозначает крупные зерна размером 17 и выше. В отличие от большинства стран в Колумбии выращивают особый кофе, это специально выведенный вид арабики, он более неприхотлив и не так чувствителен к болезням, а потому не обрабатывается химикатами и является практически органическим. При этом содержание кофеина в колумбийском кофе одно из самых высоких, среди арабики. Зерна кофе в Колумбии всегда проходят влажную обработку, мякоть на них отделяют за счет сильной струи воды, а затем сушат на солнце.</p>	
<b>Вьетнам Далат</b>	Кофемашина (Эспрессо) / Гейзерная кофеварка / Френч-пресс / Аэропресс / Пурувер (харико) / Турка / Кемекс	
	250 гр. / 1000 гр. French (французская)	
	<p>Вьетнам Далат — зерно крупного размера 18/19 и, на наш взгляд, один из ярких представителей бюджетных сортов. Особенно, в начале года, когда приходят первые поставки нового урожая, Далат отличается яркой кислотностью зеленого яблока, хорошей сладостью, телом и балансом и набирает высокий для своего сегмента балл 82,25. К концу года Далат становится более плоским, кислотность уходит, и его балл составляет около 80,50. Результаты осеннего каппинга следующие: яблочный, с хорошей сладостью, которая теряется при остывании, и кофе переходит в лайм, с сеной горечью. Арабика проходит мытую обработку. Клейковина либо разрушается в процессе ферментации, либо удаляется за счет трения зерен друг о друга в аквапульперах. Далат, представленный в Torrefacto, обрабатывается с использованием аквапульперов, что незначительно усиливает кислотку. После удаления клейковины кофе сушится на солнце, если позволяет погода, либо в механических сушилках в два этапа: сначала кофе подсушивается в одних сушилках, а затем досушивается в других.</p> <p>На конечном этапе происходит сортировка по размеру.</p>	