



دنیای دانه‌ها

● از مزرعه تا کافه...



دانه سبز چیده می شود



رست می شود



میکس می شود



بسته بندی می شود



آسیاب می شود

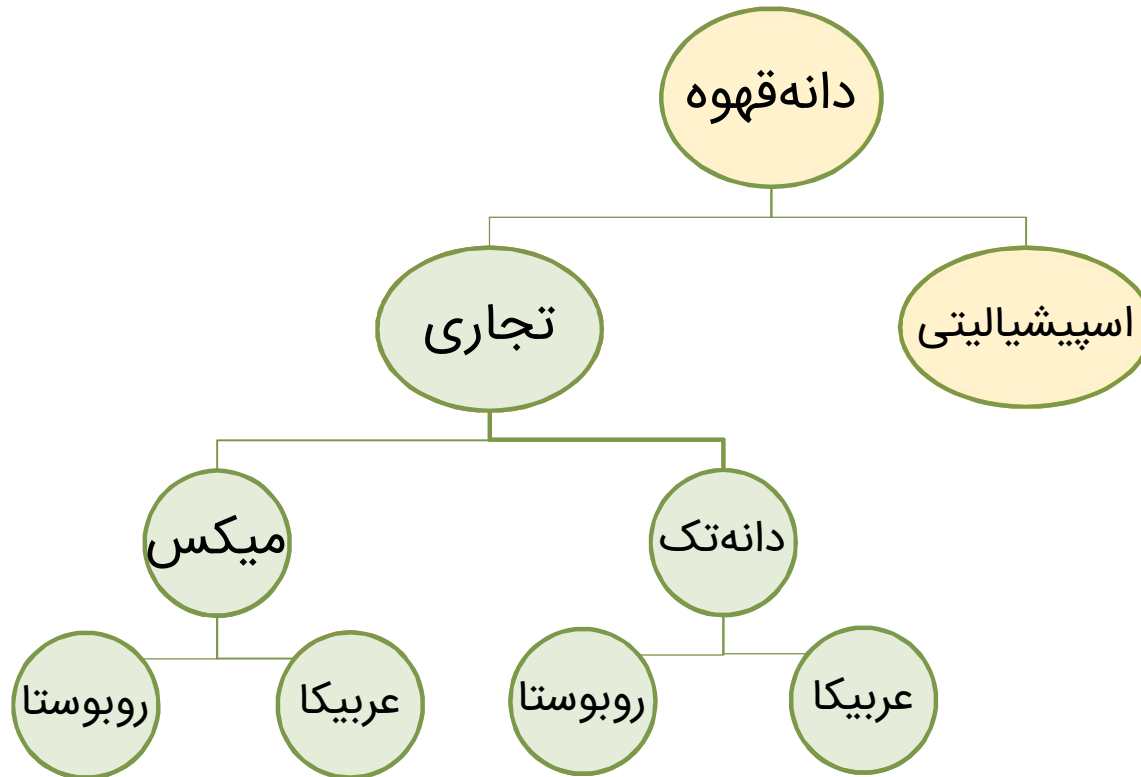


دم آوری می شود

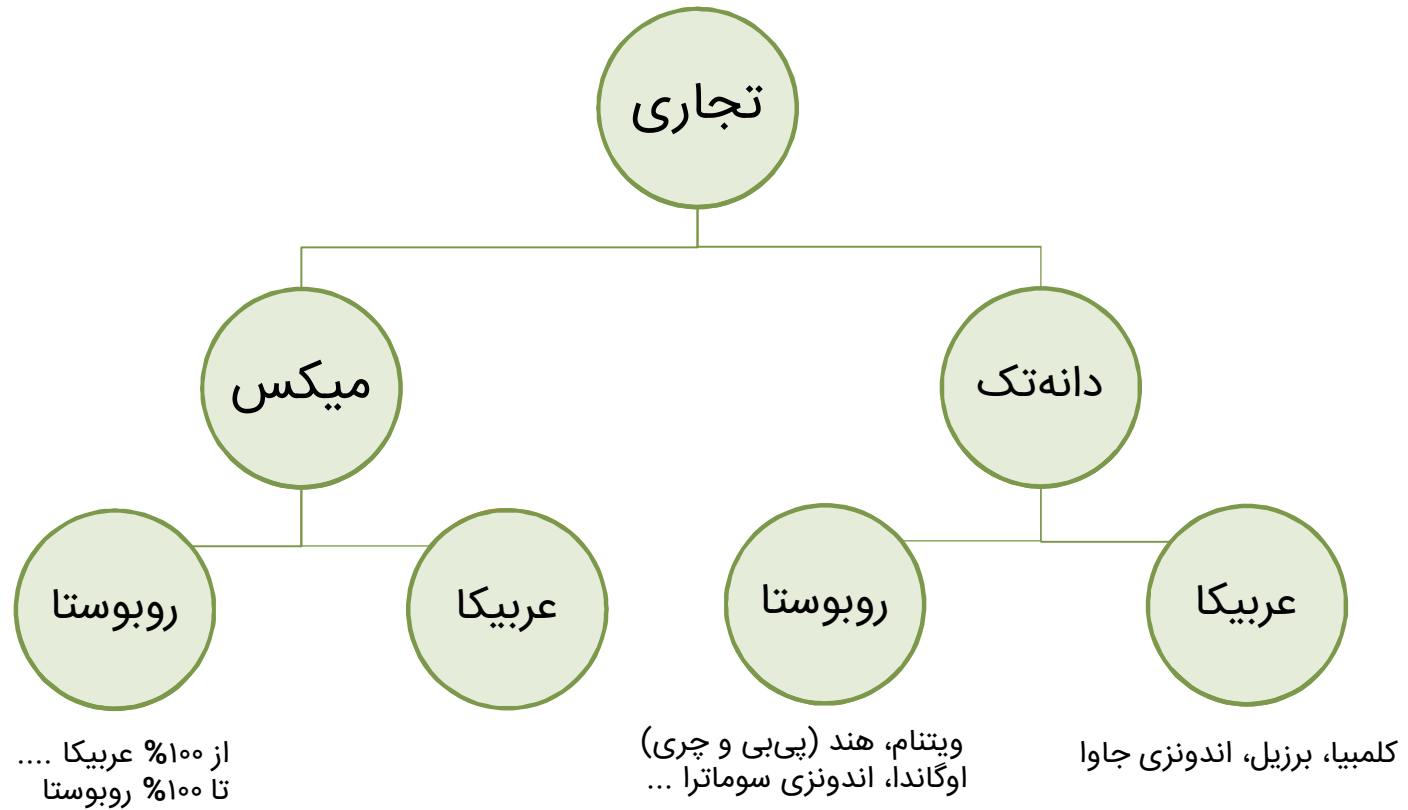


نوشیده می شود

دانه قهوه در بازار قهوه



دانه قهوه تجاری



فرق عربیکا و روبوستا



عربیکا



روبوستا





مقایسه عربیکا و روبوستا

عربیکا	روبوستا	ویژگی
خط وسط راست است	خط وسط منحنی است	شکل ظاهری
ترش	تلخ	طعم
کم	زیاد	کافئین
زیاد	کم	اسیدیته
گران	ارزان	قیمت
باکلاس، قهوه خور حرفه‌ای، دنبال طعم و عطر	جوان، ورزشکار، راننده، دودی ☺، دنبال کافئین	مشتری



این درصدها یعنی چی؟

توی ۱۰۰ گرم قهوه، چقدرش عربیکاست و چقدرش روبوستا

اول عدد عربیکا و بعد روبوستا

مثال: ۷۰ عربیکا، ۳۰ روبوستا می‌خونیم: هفتاد سی



درصدهای رایج توی بازار

۱۰-۹۰

۹۰-۱۰

۸۰-۲۰

۲۰-۸۰

۷۰-۳۰

۳۰-۷۰

۵۰-۵۰

۱۰۰ عربیکا

۱۰۰ روبوستا



میکس یعنی چه؟

میکس یا بلند (Blend) یعنی ترکیب چند دانه مختلف

برای رسیدن به یک طعم، کافئین و ویژگی جدید

قهوه اسپیشیالیتی



قهوه اسپیشیالیتی



- ✓ فقط میوه هایی را انتخاب می کنند که کاملاً رسیده باشند، آنهم دستچین نه با دستگاه
- ✓ طعم متفاوت (مزه آجیل، فندق، میوه ...)
- ✓ رست معمولاً روشن یا مدیوم
- ✓ با دستگاه خاصی دم آوری می شود
- ✓ قیمتش بالاست (مثلاً میکس کیلویی ۱۰۰ تومن، اسپیشیالیتی کیلویی ۳۰۰ تومن)
- ✓ کنیا، اتیوپی، کلمبیا

كدوم اسپیشیالتی هست؟

