



YO COFFEE!

И ТЫ САМ СЕБЕ БАРИСТА!



НОВЫЙ YO COFFEE

- › Только 100 % арабика.
- › Уникальная обжарка зеленого кофе под контролем Q-грейдера.
- › DECAF с натуральной декофеинизацией.
- › Профессиональные ростеры Brambati и Petroncini — одни из мировых лидеров среди профессионального оборудования для обжарки кофе.

ПРЕИМУЩЕСТВА YO COFFEE

Маркировка Specialty

Только 10 % от всего кофе в мире соответствует этому высшему сорту.

Зерно проходит до 15 ступеней отбора и сортировки.

Контроль качества зерна на всех этапах: от кофейного ростка до вашей чашки.

Отборное зерно без дефектов.

Индивидуальная обжарка каждой кофейной партии.

Уникальный микроклимат на кофейных плантациях.



БЕСКИСЛОРОДНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ УПАКОВКИ

Фасовка сразу после обжарки позволяет сохранить богатый вкус и яркий аромат кофейных зерен.



ДЕГАЗАЦИОННЫЙ КЛАПАН НА УПАКОВКЕ

Предотвращает окисление кофе, сохраняя вкусовые и ароматические свойства.



УНИКАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА ПРОФИЛЯ ОБЖАРКИ ПОД КАЖДЫЙ СОРТ

Позволяет раскрыть настоящий аромат и плотность арабики.



Открой для себя Бразилию! Окупись в бурю страстей бразильских карнавалов и лучших пляжей мира!

BRAZIL

Яркий насыщенный купаж аромата зерен арабики, пикантных ноток ореха и молочного шоколада с мягким карамельным послевкусием.

Бразилия — мировой лидер по производству кофе. За счет произрастания кофейных деревьев на низких высотах бразильская арабика известна во всем мире своей умеренной кислоткой и невероятным ароматом.

- ✓ 100 % АРАБИКА
- ✓ БРАЗИЛИЯ



Почувствуй Колумбию! Легендарный вкус колумбийского кофе раскрывает все грани этого бодрящего напитка из Южной Америки.

COLOMBIA

Плотный бархатистый вкус очаровывает глубокими шоколадными полутонами и игривыми цитрусовыми нотками.

Колумбия входит в топ-3 лидеров рынка элитных сортов арабики. Колумбийский кофе высоко ценится гурманами благодаря ручной сборке кофейных ягод, благоприятному влажному климату и высокогорным плантациям. В страну официально запрещен ввоз робусты, чтобы не испортить результаты многолетней селекции по созданию уникальных сортов арабики.

- ✓ 100 % АРАБИКА
- ✓ КОЛУМБИЯ



Твой натуральный кофе без кофеина!

BRAZIL DECAF

Плотный насыщенный кофейный вкус с мягкой сладостью изюма в послевкусии.

Самый экологичный и безопасный для здоровья метод удаления кофеина из зеленого зерна — Swiss Water — сохраняет все полезные свойства кофе и его неповторимую ароматику.

- ✓ 100 % АРАБИКА
- ✓ БРАЗИЛИЯ



ДЕКОФЕИНИЗАЦИЯ DECAF

SWISS WATER PROCESS

ШАГ 1

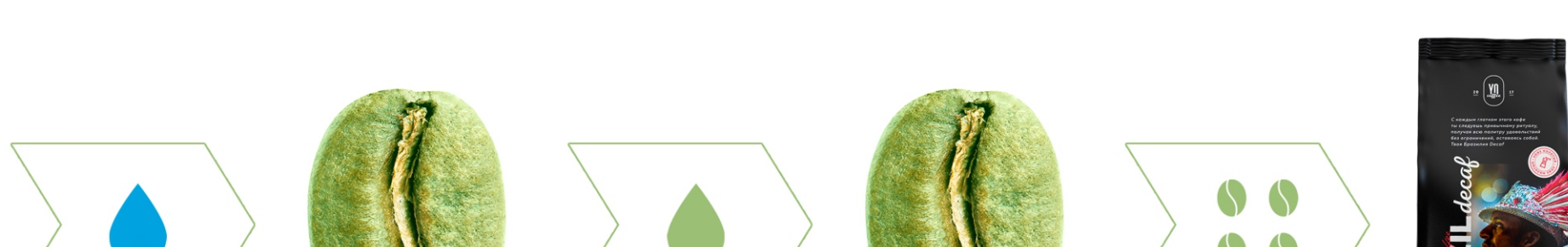
Зерна зеленого кофе помещаются в воду, насыщенную экстрактом зеленого кофе уже без кофеина (Green Coffee Extract — GCE).

ШАГ 2

Попавшая в такие условия, кофейное зерно, чтобы уравновесить свое количество с окружающим его раствором.

ШАГ 3

Кофе извлекается из раствора и промывается. Наполненный молекулами кофеина раствор GCE прогоняется через систему угольных фильтров для очищения от кофеина.



Процесс декофеинизации кофе повторяется на протяжении 10 часов, во время которых ведется наблюдение за температурой, временем и содержанием кофеина в GCE.

ПРЕИМУЩЕСТВА DECAF

- › Каждая чашка кофе содержит антиоксиданты, марганец, магний, калий и витамины группы B.
- › Можно уверенно выпить кофе вечером или даже перед сном.
- › Яркая ароматика и вкус натуральных кофейных зерен.
- › Отсутствие химических компонентов и растворителей.
- › Содержание кофеина — менее 0,01 %.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ?

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОТОГО КОФЕ:

1 4 чайные ложки молотого кофе засыпать во френч-пресс, залить 250 мл кипятка, настоять 4 мин. Насладиться напитком.

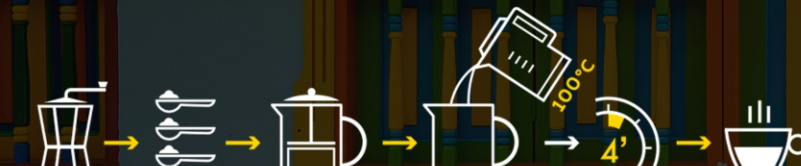


2 4 чайные ложки молотого кофе (из расчета на 250 мл воды) засыпать в специальный отдел рожковой или капальной кофеварки. Включить любимую программу приготовления кофе. Насладиться напитком.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ В ЗЕРНАХ:

1 Содержимое пакета засыпать в кофемолку, смолоть. 4 чайные ложки молотого кофе засыпать во френч-пресс, залить 250 мл кипятка, настоять 4 мин. Насладиться напитком.



2 Содержимое пакета засыпать в специальный отдел кофемашинки. Включить любимую программу приготовления кофе. Насладиться напитком.

