**Зерновой кофе Итальянского производства сегмента HoReCa**

**Характеристики PUNTO IT RED**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Gierre Italia/Италия |
| **Степень обжарки** | Сильная обжарка |
| **Состав** | 60% Арабика и 40 % Робуста |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** | Колумбия, Бразилия, Индонезия |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо, каппучино |
| **Сроки и условия хранения** | хранить в сухом прохладном месте |
| **Цена** | 1000 сом |



Крепкий богатый интенсивный аромат Бразильской арабики и насыщенный терпкий вкус индонезийской робусты. Длительное шоколадное послевкусие. Бархатистая устойчивая пенка. Идеально подходит для автоматических кофе машин.

**Характеристика** **PUNTO IT BROWN**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Gierre Italia/Италия |
| **Степень обжарки** | Сильная обжарка |
| **Состав** | 70% Арабика и 30 % Робуста |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** | Колумбия, Бразилия, Индонезия |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо, каппучино |
| **Сроки и условия хранения** | хранить в сухом прохладном месте |
| **Цена** | 1100 сом |

**..**

**...**

Это комбинация лучших сортов Арабика, в которую добавлено немного индийского кофе рабуста. Ее сбалансированный и «полный» вкус приятно улучшается во время медленного прожаривания зерен, типичного для приготовления настоящего итальянского эспрессо.

**Характеристика PUNTO IT BLACK**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Gierre Italia/Италия |
| **Степень обжарки** | Сильная обжарка |
| **Состав** | 50% Арабика и 50 % Робуста |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** | Колумбия, Бразилия, Индонезия |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо, каппучино |
| **Сроки и условия хранения** | хранить в сухом прохладном месте |
| **Цена** | 900 сом |

****

**Характеристика Covim Prestige**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Италия |
| **Степень обжарки** | Светлая |
| **Состав** | 80 % Арабика и 20% Робуста |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** | Бразилия, Индия, Уганда |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо |
| **Характеристика вкуса** | Легкая кислинка |
| **Цена** | 1400 сом |



Уникальная технология моментальной упаковки сразу после обжаривания и охлаждения позволяет сохранить богатый аромат зерен вплоть до мельчайших нюансов. В результате из смеси Ковим Престиж получают замечательный напиток – крепкий, ароматный, насыщенный, густой консистенции, горьковато-сладкий с едва ощутимой кислинкой.

Из него легко приготовить отличный эспрессо с плотной стойкой кремой, на которой можно создавать декоративные узоры и орнаменты любой сложности.

Начать утро с Covim Prestige – значит, запастись бодростью и энергией на целый день.

**Характеристика** **ESPRESSO PREXIOSO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Италия |
| **Степень обжарки** | Выше средней |
| **Состав** | 80% Арабика и 20 % Робуста |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** |  |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо, каппучино |
| **Сроки и условия хранения** | хранить в сухом прохладном месте |
| **Цена** | 1650 сом |



**Характеристика** **ESPRESSO ITALIANO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Италия |
| **Степень обжарки** | Выше средней |
| **Состав** | 70% Арабика и 30 % Робуста |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** |  |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо, каппучино |
| **Сроки и условия хранения** | хранить в сухом прохладном месте |
| **Цена** | 1050 сом |



**Характеристика** **ESPRESSO CLASSICA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Италия |
| **Степень обжарки** | Выше средней |
| **Состав** | 50% Арабика и 50 % Робуста |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** |  |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо, каппучино |
| **Сроки и условия хранения** | хранить в сухом прохладном месте |
| **Цена** | 1200 сом |



**Характеристика Lavazza Pronto Crema**

|  |  |
| --- | --- |
| **Производитель** | Италия |
| **Степень обжарки** | Мягкая |
| **Состав** | 100% Арабика |
| **Тип** | Зерно |
| **Упаковка** | Вакуумная упаковка со специальным клапаном |
| **Вес** | 1 кг |
| **Страна происхождения** | Восточной Африка и страны Карибского бассейна |
| **Страна производитель** | Италия |
| **Вкусовые оттенки** | Легкая кислинка |
| **Рекомендуется для приготовления** | эспрессо, каппучино |
| **Цена** | 1500 сом |

****

**Lavazza Pronto Crema** обладает классическим букетом кофейных оттенков с нотой шоколада. В нежном легком вкусе не чувствуется горечь и присутствует небольшая сладость, поэтому он придется по вкусу тем, кто любит кофе в «скандинавском»,светлом варианте. Воздушная, но устойчивая пенка завершает картину. Лавацца Пронто Крема по достоинству оценят не только гурманы и признанные эксперты, но и простые обыватели. Отличный "бюджетный" выбор при неизменном качестве Lavazza,не только для кафе, баров, ресторанов и вендинг-аппаратов, но так же для приготовления в автоматической кофе машине в офисе и дома.



Кофе свежеобжаренный от **Кофе Мастер 700 сом**

 **Компания Кофе мастер предлагает на Ваш выбор большой ассортимент чаев Премиум класса.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Код** | | **Наименование товара** | **Розница/**  **1 кг/сом** | **Розница 0,5 кг/сом** | **Розница 100 гр/сом** |
| **Данные чаи создаются на основе чёрного, зелёного, смешанного чая, улуна и пуэра.**  **Способ приготовления чёрного чая:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. | | | | | | |
|  | 1001 | | **Чай чёрный «Дикая вишня»**  **Описание:** Чай с добавлением вишни, листьев грецкого ореха и ягоды сушеной клюквы.  Вкусовые качества (далее будет указываться как **В.К**): сладкий, чуть пряный вкус и насыщенный аромат сочных ягод. Сочетается с молоком и сахаром. | 1224 | 612 | 131 |
|  | 1002 | | **Чай чёрный «Эрл Грей»**  **Описание:** Смесь китайских, цейлонских и индийских чаев.  Чёрный чай с бергамотом – это классический купаж. Чай подходит для чаепития в любое время суток, успокаивает и освежает. | 1146 | 573 | 123 |
|  | 1003 | | **Чай чёрный «Екатерина Великая»**  **Описание:** Чёрный чай с гибискусом, лепестками розы, ягодами клубники и ежевики.  **В.К** : обладает насыщенным, сладким ягодным ароматом с нотой розы. | 1459 | 730 | 154 |
|  | 1004 | | **Чай чёрный «Чёрная Смородина»**  **Описание:** Купаж чёрных цейлонских и индийских чаёв с добавлением ягод и листьев чёрной смородины, ягод аронии, листьев грецкого ореха с восхитительным ароматом этой замечательной ягоды.  **В.К** : вкус насыщен ягодными оттенками. | 1294 | 647 | 137 |
|  | 1005 | | **Чай чёрный «Малина со сливками»**  **Описание:** Чёрный чай с листьями клубники и кусочками малины.  **В.К** : чай обладает сладким вкусом с оттенком малинового варенья. В аромате преобладают сладкие ягодные тона. | 1715 | 858 | 180 |
|  | 1006 | | **Чай зелёный «Японская вишня»**  **Описание:** Зеленый чай сенча с добавлением кусочков ягод спелой вишни и клюквы, листьев клубники и грецкого ореха.  **В.К** .: обладает ярким вишневым ароматом и вкусом, оттеняющим терпковатый вкус сенчи. | 1589 | 795 | 167 |
|  | 1007 | | **Чай «Зелёный чай с мятой»** (ганпаудер)  **Описание:** Зеленый чай Ганпаудер с освежающим ароматом марокканской мяты.  **В.К** .: свежие мятные тона доминируют во вкусе и аромате, сохраняясь и в долгом послевкусии. Чай отлично бодрит и утоляет жажду. | 1273 | 637 | 135 |
|  | 1008 | | **Чай зелёный «Японская липа»**  **Описание:** Зеленый чай Сенча с добавлением цветков липы, соцветий ромашки и цедры апельсина.  **В.К** .: настой желто-зеленого цвета со вкусом ромашки и сладкого цитруса, в аромате которого доминируют ноты лайма. | 1442 | 721 | 152 |
|  | 1009 | | **Чай зелёный «Лимонник»** (Китайский лимонник на ганпаудере).  **Описание:** Зеленый чай ганпаудер с добавлением цедры лимона и лимонной травы.  **В.К** .: вкус с ярко-выраженной цитрусовой кислинкой, лимонный аромат, светло-зеленый цвет настоя. Чай тонизирует и придаёт сил. | 2077 | 1039 | 216 |
| **Основу чайных напитков составляют травы, фрукты, ройбос, мате и лапачо.**  **Это отличный выбор для тех, кто стремится сократить потребление кофеина, танина и сахара.**  **Способ приготовления:** Заваривать 7-10 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. | | | | | | |
|  | 1010 | | **Чайный напиток «Фруктовый сад»**  **Описание:** Богатый витаминами напиток на основе лепестков гибискуса с ягодами шиповника, изюма, кусочков ежевики, клубники и нежным карамельным ароматом.  **В.К** .: Обладает ярким цитрусовым ароматом и насыщенным вкусом спелых фруктов и ягод. | 1425 | 713 | 151 |
|  | 1011 | | **Чайный напиток «Вот фрукт!»**  **Описание:** Богатый витаминами напиток на основе лепестков гибискуса с кусочками яблок, ананаса, шиповника и изюма.  **В.К**.: обладает пряным вишневым ароматом и насыщенным сладким фруктовым вкусом. | 1340 | 670 | 142 |
|  | 1012-B | | **Чайный напиток «Летняя беседа» (Липа с мятой)**  **Описание:** Чайный напиток цвета янтаря со свежим ароматом мяты и нотами цветущей липы в послевкусии.  **Способ приготовления:** Заваривать 5 минут при температуре воды 90C, 1 ч.л. на 150 мл воды. | 2116 | 1058 | 220 |
|  | 1013 | | **Чайный напиток «Фруктовый Микс»**  **Описание:** Состав: кусочки абрикоса, яблока и ананаса, барбарис, шиповник, гибискус, масла.  **В.К**.: Обладает насыщенным сладким ароматом и вкусом с нотами дыни и экзотических фруктов. | 1537 | 754 | 159 |
|  | 1014 | | **Чайный напиток «Шиповник с красной рябиной»**  **Описание:** измельченные ягоды шиповника  с добавлением ягод красной рябины.  **В.К** .: обладает приятным  ягодным ароматом и насыщенным вкусом, а также общеукрепляющим и противовоспалительным действием, повышает иммунитет.  **Способ приготовления:** Заваривать 5-10 минут при температуре воды 90С. 1 ч.л. на 150 мл воды. | 982 | 491 | 106 |
|  | 1015-B | | **Чайный напиток «Ягодный сбор»**  **Описание:** лепестки гибискуса, ягоды боярышника, красной рябины и черемухи, а также листья свежей брусники, лепестки подсолнечника, хлопья моркови и чашелистики морошки.  **В.К**.: обладает приятным ягодным ароматом с легкой кислинкой. Богат витамином С и антиоксидантами.  **Способ приготовления:** Заваривать 5 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл воды. | 1280 | 640 | 136 |
|  | 1016 | | **Чайный напиток «Сладкий поцелуй»**  **Описание:** кусочки клубники, ананаса, папайи и дольки апельсина - с лепестками сафлора и календулы.  **В.К.**: обладает нежным фруктовым ароматом и вкусом великолепно приготовленного фруктового салата. Можно пить горячим и охлажденным, добавлять сахар или мед по вкусу. | 1870 | 935 | 195 |
| **Способ приготовления:** Заваривать 3 минуты при температуре воды 95С, 1 ч.л. заварки на 150 мл.воды. | | | | | | |
|  | 1017 | | **Плантационный чёрный чай Цейлон УваКристонбу ОР1 с ароматом бергамота**  **Плантация:** Кристонбу, регион Ува/ Индия  **Описание:**  крупнолистовой чёрный чай, стандарт ОР1.  **В.К.**: насыщенный теплый аромат с цветочными нотами и терпкий плотный вкус. Настой чая - тёмная медь. | 1275 | 638 | 136 |
|  | 1018 | | **Дарджилинг 1-й сбор SFTGFOP1**  **Плантация:** Индия  **Описание:** Индийский чай Дарджилинг первого сбора. К этому чаю следует относиться с особым уважением. Перед завариванием обязательно обдайте чайник кипятком заваривайте только подходящей водой. Рекомендуется для ценителей чая. | 2947 | 1474 | 303 |
|  | 1019 | | **Плантационный чай Цейлон ОРА (Грин Флауер)**  **Плантация:** купаж с разных плантаций Индии  **Описание:** Классический знаменитый крупнолистовой цейлонский чай. **В.К.**: бархатистый цветочный аромат и терпкий слабо вяжущий вкус. Настой чая - яркий, прозрачный, каштановый. | 1375 | 688 | 146 |
|  | 1020 | | **Чай чёрный байховый плантационный индийский Ассам СТ.101 с ароматом бергамота**  **Плантация:** Индия штат Ассам  **Описание:** Классический индийский чай из штата Ассам, крупнолистовой сорт (стандарт OP).  **В.К**.: Насыщенный, крепкий, довольно терпкий вкус настоящего ассама, тонкий цветочный аромат и красивый настой почти красного цвета. Идеальный  выбор для повседневного чаепития. | 1204 | 602 | 128 |
|  | 1021 | | **Плантационный чёрный чай Индия АссамМокалбари TGFOP1 (ИНДИЯ)**  **Плантация:** великолепный сорт индийского чёрного чая из штата Ассам. Произведен на плантации Мокалбари.  **Описание:**  Крупнолистовой сорт редкого качества. Очень популярен среди поклонников чая в Европе, прежде всего в Британии. **В.К**.: Обладает насыщенным терпким гармоничным вкусом. Тонкий  аромат с легкими медовыми нотами, медно-красный цвет настоя. | 2456 | 1228 | 254 |
|  | 1022 | | **Плантационный зелёный чай Вьетнам Pekoe**  **Плантация:** Вьетнам провинция Тхайнгуен  **Описание:** Высокогорный  зеленый чай, стандарт Pеkoe, из крупных плотных листьев. **В.К**.: слегка выраженный аромат зеленого чая и тонкий вкус с небольшой терпкостью. Настой чая – яркий, прозрачный, желтый.  **Способ приготовления:** Заваривать 2-3 минуты при температуре воды 85С, 1 ч.л. на 200 мл.воды. | 896 | 448 | 98 |
|  | 1023 | | **Чай зелёный «Саусеn»**  **Описание:** Классический вариант чая на основе зеленого цейлонского чая. Саусеп,  или «Сметанное Яблоко» – это вечнозеленое дерево, плоды которого очень популярны. **В.К**.: Вкус сладковатый, с приятной кислинкой. В аромате Вы ощутите оттенки ягод, фруктов и тропических растений.  **Способ приготовления:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 85C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. | 1498 | 749 | 158 |
|  | 1024 | | **Плантационный чёрный чай Кения СTC BP1(в гранулах)**  **Плантация:** купаж с разных плантаций.  **Описание:** чёрный гранулированный чай, стандарт brokenpekoe.**В.К.**: приятный аромат и терпкий насыщенный вкус с цветочным послевкусием. Настой чая- тёмно-коньячный с красным оттенком. **Способ приготовления:** Заваривать 3-4 минуты при температуре 95,. 1 ч.л. на 150 мл воды. | 1171 | 586 | 125 |
|  | 1025 | | **Чай Prospero чёрный «Дикая Вишня»**  **Описание:** Чёрный чай с добавлением кусочков клюквы и ароматом вишни.**В.К.**: Чай обладает прятным сладковатым ягодным вкусом и нежным ароматом. Хорошо сочетается с орехамии, сухофруктами и сладкими десертами. | 962 | 481 | 104 |
|  | 1026 | | **Чай Prospero чёрный со вкусом "Земляники со сливками"**  **Описание:** Чай чёрный с добавлением ягод и листьев клубники и нежным сливочным, клубничным ароматом. **В.К.:** Вкус напитка – насыщенный, сладкий, нежно фруктовый. Такой чай можно пить в любое время суток. | 1022 | 511 | 110 |
|  | 1027 | | **Чай Prospero чёрный «С имбирем»**  **Описание:** Особый купаж: чёрный чай с кардамоном, гвоздикой и кусочками имбиря, цитрусовой кислинкой лимонной травы и с ароматом лесного меда.  **В.К.** Лимонная трава придаёт медово-пряному вкусу нежную цитрусовую кислинку. | 1030 | 515 | 111 |
|  | 1028 | | **Чай Prospero чёрный «Желтый император»**  **Описание:** Чёрный чай с кусочками папайи, плодами боярышника, цедрой апельсина, лепестками календулы и ароматом апельсина. **В.К.:** Обладает сладким ароматом апельсина и приятным фрукто-ягодным вкусом. Поднимает настроение и повышает жизненный тонус. | 1113 | 557 | 119 |
|  | 1029 | | **Чай Prospero чёрный «Манговый мусс»**  **Описание:** Яркий купаж с ароматом манго и карамели. Черный чай дополнен кусочками папайи, ананаса и лепестками гибискуса.  **В.К.:** Чай отличают сладкие фруктовые ноты, приятная кислинка и насыщенное послевкусие. | 1030 | 515 | 111 |
|  | 1030 | | **Чай Prospero чёрный «Лимонник»**  **Описание:** Черный чай с добавлением цедры апельсина, листьями и корой лимонника китйского.  **В.К.:** Чай обладает ярким цитрусовым бодрящим ароматом и вкусом. Хорошо сочетаестя с сахаром. | 1030 | 515 | 111 |
| **Композиционный чай- это сочетание натуральных природных компонентов: чая, трав, фруктов, овощей, цветов.**  **Способ приготовления:** Заваривать 3-4 минуты при температуре воды 95С. 1 ч.л. заварки на 150 мл воды. | | | | | | |
|  | 1031 | **Чай чёрный «Английский завтрак»**  **Описание:**  В купаж с классическим насыщенным вкусом и ароматом входит чёрный чай из Индии (штат Ассам), Шри- Ланки и Кении, хорошо сочетается с молоком и сахаром, лимоном, великолепно подходит для утренних чаепитий.  **Способ приготовления:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл воды. | | 1457 | 729 | 154 |
|  | 1032 | **Чай чёрный «С имбирем Восточный»**  **Описание:**  Чёрный чай с восточными специями: кардамоном, гвоздикой, имбирем (в виде кусочков) и лимонной травой. **В.К.** Обладает насыщенным пряным вкусом с цитрусовой кислинкой и медовым послевкусием с волнующим пряным ароматом.  **Способ приготовления:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл воды. | | 1257 | 629 | 134 |
|  | 1033 | **Чай чёрный «Облепиховый»**  **Описание:**  Купаж, в котором чёрный чай обогащён витаминами. Обладает полезными свойствами: ягод облепихи, лепестков гибискуса и сафлора, листьев стевии, цветков ромашки кусочков папайи.  **Способ приготовления:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл воды. | | 1841 | 921 | 192 |
|  | 1034 | **Чай чёрный «С красной рябиной»**  **Описание:** Чёрный чай с ягодами красной рябины и сублимированными (замороженными и высушенными по особой технологии) ягодами малины, а также листьями грецкого ореха. **В.К.:**  купаж обладает ягодным букетом с нотами финика в аромате. | | 1448 | 724 | 153 |
|  | 1035 | **Чай чёрный «Чай со зверобоем»**  **Описание:** Чёрный чай со зверобоем, душицей, плодами боярышника, шиповника и листьями грецкого ореха. Издавна зверобой является в медицине противовоспалительным и болеутоляющим средством. | | 1275 | 638 | 136 |
|  | 1036 | **Чай чёрный «Чай с душицей»**  **Описание:** Чёрный чай, обогащенный растениями, известными в традиционной медицине: шиповником, душицей, листьями грецкого ореха, ягодами красной рябины, кориандром, цветками вереска и чабрецом**. В.К.:** Обладает чудесным вкусом. | | 1227 | 614 | 131 |
|  | 1037 | **Чай чёрный «Банный»**  **Описание:** Чёрный чай с кедровой скорлупой,  сосновыми почками, шишками ольхи, соплодиями хмеля, кусочками ананаса, душистым перцем и сладкими листьями стевии, которыми уже много веков заменяют сахар. | | 1148 | 574 | 123 |
|  | 1038 | **Чай чёрный «С имбирем и лимоном»**  **Описание:** Купаж чёрного чая с кусочками имбиря, апельсиновой цедрой, травой лимонника  и медовыми гранулами. **В.К.:** Терпкие имбирные ноты во вкусе и приятный лимонный аромат с медовыми оттенками – прекрасное классическое сочетание для любого времени дня. | | 1306 | 653 | 139 |
|  | 1039 | **Чай чёрный «Имбирный глинтвейн»**  **Описание:** Глинтвейн без алкоголя - купаж чёрного чая с кусочками имбиря, гвоздики, кардамона и цветками апельсина. **В.К.:** Обладает восхитительным ароматом терпкого горячего красного вина и насыщенным вкусом с терпкими имбирными нотами. | | 1530 | 765 | 161 |
|  | 1040 | **Чай чёрный «Тадж Махал»**  **Описание:** Купаж чёрного чая с цветами бессмертника , лепестками сафлора, ягодами шелковицы и кусочками карамели. **В.К.:** Обладает необыкновенным ароматом свежей выпечки с нотами мороженного пломбир, а также слегка терпким вкусом, преходящим в сладкое послевкусие. | | 1128 | 564 | 121 |
|  | 1041 | **Чай чёрный «Персиковый»**  **Описание:** Чёрный чай с кусочками сладкого ананаса и нежными цветочками османтуса. **В.К.:** Купаж обладает сладким ароматом персика с нотами тропических цветов, умеренно терпким вкусом чёрного чая с легким персиковым послевкусием. | | 1252 | 631 | 134 |
|  | 1042 | **Чай чёрный «Клюквенный»**  **Описание:** Чёрный крупнолистовой чай ассам с добавлением сублимированной клюквы, цветов лилии, лепестков розы и медовых гранул. **В.К.:**Обладает приятным клюквенным ароматом, терпким вкусом с небольшой кислинкой. | | 1468 | 734 | 155 |
| **Способ приготовления:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 85C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. | | | | | | |
|  | 1043 | **Чай зелёный «Персидские сказки»**  **Описание:** Глубокий вкус улуна мягко оттенен бутонами жасмина, лепестками василька, роз и ягодами вишни. В.К.: Вкус чая играет тонкими сладкими оттенками. В манящем аромате купажа доминируют бархатные ноты карамели и вишни. | | 1425 | 713 | 151 |
|  | 1044 | **Чай зелёный «Яркая Нотка»**  **Описание: З**елёный чай высокого качества с ягодами облепихи, кусочками сладкого ананаса и лепестками календулы. **В.К.:** обладает ярким и сочным ягодным букетом и длительным сладким послевкусием с легкими приятными нотами. | | 1608 | 804 | 169 |
|  | 1045 | **Чай зелёный «Чай с чабрецом»**  **Описание:** Зелёный чай сенча с добавлением чабреца, мяты, сладких листьев стевии, брусничного листа и цветков бессмертника. **В.К.:** обладает изысканным вкусом и глубоким ароматом смеси нескольких душистых трав.  **Способ приготовления:** Заваривать 3-4 минуты при температуре воды 85С. 1 ч.л. чая на 150 мл.воды. | | 1369 | 685 | 145 |
|  | 1046 | **Чай зелёный «С имбирем и лимоном»**  **Описание:** Зеленый чай сенча с кусочками имбиря, апельсиновой цедрой, лимонником  и медовыми гранулами. **В.К.:** при заваривании ощущается терпкий вкус с лимонным послевкусием, а также приятный имбирно - лимонный аромат с медовыми нотами.  **Способ приготовления:** Заваривать 3-4 минуты при температуре воды 85С 1 ч.л. чая на 150 мл.воды. | | 1232 | 616 | 131 |
|  | 1047 | **Чай зелёный «С имбирем и малиной»**  **Описание:** Зеленый чай сенча с кусочками ягод сублимированной малины и кусочками имбиря. **В.К.:** Умеренно-терпкий вкус имбиря с легким малиновым послевкусием и с приятным выраженным имбирным ароматом с малиновыми нотами.  **Способ приготовления:** Заваривать 3-4 минуты при температуре воды 85С 1 ч.л. чая на 150 мл.воды. | | 1253 | 627 | 133 |
|  | 1048 | **Чай чёрный «Земляничный десерт»**  **Описание:** Смесь сортов цейлонского и индийского чёрного чая с ягодами и листьями лесной земляники впитала в себя очарование лета и сладость созревших на солнце ягод. **В.К.:** Букет чая отличается гармонией сладких и кислых нот с оттенками карамели. | | 1258 | 629 | 134 |
|  | 1049 | **Чай зелёный «Лимонный крем с женьшенем»**  **Описание:**  Китайский зелёный чай с кусочками корня женьшеня, листьями лимонника и лепестками подсолнечника. **В.К.:** обладает цитрусово-карамельным букетом, в котором соединились кислые и сладкие ноты. | | 2946 | 1473 | 303 |
| **Для китайских элитных чаёв отобраны разнообразные превосходные сорта чая.** | | | | | | |
|  | 1050 | | **Китайский элитный чай Юньнань FOP**  **Провинция:** Юньнань  **Описание:** красный крупнолистовой чай , стандарт FOP, с большим количеством серебрянных типсов.  **В.К.:** при заваривании дает  красный янтарный оттенок сароматом чернослива и сладковатым вкусом сухофруктов.  **Способ приготовления:** Заваривать 1 минуту при температуре воды 90С. 1 ч.л. заварки на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 1310 | 655 | 139 |
|  | 1051 | | **Китайский элитный чай Моли ХуаЧа (Китайский классический с жасмином)**  **Провинция:** Ганьсу  **Описание:** Зеленый крупнолистовой чай состоит из чайной почки и полураспустившегося листочка и жасминовых лепестков. **В.К.:** нежный жасминовый аромат и токий легкий вкус с выраженным оттенком жасмина. Настой чая- светло-золотистый.  **Способ приготовления:** Заваривать 2 минуты при температуре воды 75C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 1318 | 659 | 140 |
|  | 1052 | | **Чай китайский элитный Точа (Прессованный чай) Шен Пуер**  **Провинция:** Юньнань  **Описание:** Знаменитый классический шенпуэр, спрессованный в форме назад (гнездо).В.К.: дает яркий, прозрачный, насыщенный настой красно-коричневого цвета с крепким, бодрящим вкусом и густым ароматом.  **Способ приготовления:** Заваривать 1-2 минуты при температуре воды 95С, 5-7 гр чая на 150-250 мл воды. Можно заваривать несколько раз | 1551 | 776 | 163 |
|  | 1053 | | **Китайский элитный чай ДяньХун (Красный чай с земли Дянь)**  **Провинция:** Юньнань  **Описание:** красный крупнолистовой чай стандарт ОР. **В.К:** аромат с нотами цветов, сухофруктов и дымным оттенком, а также приятный вкус сухофруктов со сладкоыватым послевкуием. Настой чая -коричневый с красноватым оттенком.  **Способ приготовления:** Заваривать 2 минуты при температуре воды 90С. 1 ч.л. заварки на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 2154 | 1077 | 223 |
|  | 1054 | | **Чай китайский элитный Шу ПуэрCяо То (спящий купол) мини-точа**  **Провинция:** Юньнань  **Описание:**  шу пуэрспрессован маленькую точу. Чайные листья прессуются в форме маленьких гнезд. **В.К:** Настой темный непрозрачный с насыщенным вкусом и ярким ароматом.  **Способ приготовления:** Заваривать 1-2 минуты при температуре воды 95С, 5-7 гр чая на 150-250 мл воды. Можно заваривать несколько раз. | 1588 | 794 | 167 |
|  | 1055 | | **Чай чёрный китайский Пуэр**  **Провинция:** Юньнань  **Описание:** Листовой шу пуэр. В.К.: Настой темного цвета  с насыщенным чуть терпким  вкусом с оттенками древесной коры, ароматом луговых трав и  длительным послевкусием.  **Способ приготовления:** Заваривать 1-2 минуты при температуре воды 85С, 5-7 г чая на 150-250 мл воды. | 1589 | 795 | 167 |
|  | 1056 | | **Китайский элитный чай Моли Хуа (Цветы жасмина)**  **Описание:** высушенные бутоны жасмина. В.К: классическая добавка к зелёному чаю. Жасмин придаёт ему тонкий изысканный аромат, мягко оттеняя вкус чая. Рекомендуемая пропорция ¼.  **Способ приготовления:** Добавляется в чай по вкусу. | 2512 | 1256 | 259 |
|  | 1057 | | **Чай зелёный байховый китайский Молочный улун (1 категории)**  **Провинция:** Фуцзянь  **Описание:** зелёный чай улун, скрученный в виде комочков, ароматизирован молочным экстрактом. **В.К.:** Природный аромат улуна в сочетании с нежнейшим молочным оттенком и легким сладким сливочно-карамельным вкусом, лишенный терпкости, Настой чая – насыщенно золотистый.  **Способ приготовления:** Заваривать 1 минуту при температуре воды 70- 80C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 2544 | 1272 | 262 |
|  | 1058 | | **Китайский элитный чай Бай Лун Чжу (Белая жемчужина дракона)**  **Провинция:** Фуцзянь. Этот чай выращивается в горах.  **Описание:**  Белый чай состоит из чайной почки и двух листочков, скрученных в маленькие зеленые шарики - жемчужины. **В.К.:** насыщенный цветочный аромат и тонкий сладкий вкус с цветочным оттенком. Настой чая зеленовато – золотистый.  **Способ приготовления:** Заваривать 2 минуты при температуре воды 70C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 5902 | 2951 | 598 |
|  | 1059-10 | | **Китайский элитный чай Бай ЮйЛянь (Белый лотос благоденствия)**  **Провинция:** Фуцзянь  **Описание:** зеленый чай с типсами связан в виде шарика с цветком бордовой лилии в центре «бутона». При заваривании листья, скрученные в виде шарика, распускаются, и появляется красная лилия. **В.К.:** цветочный аромат с нотами сухофруктов и насыщенным фруктовым вкусом с карамельным оттенком . Цвет настоя – яркий, прозрачный, желтый.  **Способ приготовления:** Заваривать 2 минуты при температуре воды 85C, 1 ч.л. на 200 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 4692 | 2346 | 477 |
|  | 1060 | | **Чай китайский элитный шу пуэр многолетний порционный . Таблетка 8 гр. (упаковка 10 шт.)**  **Провинция:** Юньнань  **Описание:**  многолетний шу пуэр, спрессован в форме маленьких таблеток. В.К.: Настой чая насыщенного тёмного цвета , обладает густым глубоким вкусом и ароматом дыма и земли.  **Способ приготовления:** Заваривать 1-2 минуты при температуре воды 95С, 5-7 гр чая на 150-250 мл воды. Можно заваривать несколько раз. | 974 (упак.) | 15 | 97 |
|  | 1061 | | **Китайский элитный чай УлунФормоза(**тайваньский чай)  **Описание:** зелёный чай улун средней ферментации. В.К: в аромате слышны фруктово-медовые ноты, вкус пряный с цветочными тонами. Настой чая – золотисто-желтый.  **Способ приготовления:** Заваривать 1 минуту при температуре воды 70- 80C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 1853 | 927 | 193 |
|  | 1062 | | **Китайский элитный чай Сенча**  **Провинция:** Сычуань  **Описание:** Китайская разновидность зеленого чая сена. Крупнолистовой чай с некоторым количеством черешков. **В.К:** приятный травянистый аромат и довольно терпкий бодрящий вкус. Настой чая – яркий, прозрачный, салатовый.  **Способ приготовления:** Заваривать 2 минуты при температуре воды 70C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз | 1016 | 508 | 110 |
|  | 1063 | | **Китайский элитный Красный молочный чай**  **Провинция:** Юньнань  **Описание:** Красный крупнолистовой чай с некоторым содержанием типсов. Ароматизирован молочно-сливочным экстрактом. **В.К:** бархатистый сливочный аромат молока с оттенками шоколада и мёда и чудесный сливочно-молочный вкус. Настой чая – насыщенный темно-красный с красным оттенком.  **Способ приготовления:** Заваривать 2-3 минуты при температуре воды 85С. 1 ч.л. заварки на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 1325 | 663 | 141 |
|  | 1064 | | **Китайский элитный чай Молочный шоколадный улун**  **Провинция:** Фуцзянь  **Описание:** зелёный крупнолистовой улун скручен в комочки. Ароматизирован экстрактом молочного шоколада. **В.К.:** шоколадно-ванильный аромат и мягкий вкус улуна с оттенками какао, ванили и мороженного. Настой чая – бледно-желтый.  **Способ приготовления:** Заваривать 1 минуту при температуре воды 70- 80C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 2021 | 1011 | 210 |
|  | 1065 | | **Китайский элитный чай Кокосовый сливочный улун**  **Провинция:** Фуцзянь  **Описание:** зелёный крупнолистовой улун, зрелые листочки скручены в виде полусферы. Ароматизирован экстрактом кокоса и молока. **В.К.:** приятный сливочно-кокосовый аромат со слабой кислинкой и мягким сладким вкусом с оттенком кокосового молока. Настой чая - светло-желтый.  **Способ приготовления:** Заваривать 1 минуту при температуре воды 70- 80C, 1 ч.л. на 150 мл.воды. Можно заваривать несколько раз. | 2021 | 1011 | 210 |
| **Способ приготовления:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл воды. | | | | | | |
|  | 1066 | | **Чай чёрный «Клубника-малина»**  **Описание:** Купаж крупнолистовых сортов чёрного чая высокого качества с добавлением кусочков ягод малины, клубники и листьев клубники. **В.К.:** Чай обладает сладким ягодным ароматом и насыщенным вкусом с нотами ягодного варенья. | 2024 | 1012 | 210 |
|  | 1067 | | **Чай чёрный «Лесная ягода»**  **Описание:** Купаж чёрного чая с листьями и кусочками ягод клубники и измельчёнными ягодами ежевики. **В.К.:**  обладает терпко-сладким ягодным вкусом с оттенками ягодного варенья и нежным сладким ароматом ягод. | 1863 | 932 | 194 |
|  | 1068 | | **Чай чёрный «Манго-Маракуйя»**  **Описание:**  Купаж крупнолистовых сортов чёрного чая с кусочками папайи, ананаса, манго и лепестками индийской розы. **В.К.:** обладает фруктово-карамельным ароматом и вкусом с нотами экзотических фруктов и легкой терпкостью. | 1604 | 802 | 168 |
|  | 1069 | | **Чай чёрный «Облепиха с апельсином»**  **Описание:** Успокаивающий черный чай с цедрой апельсина, облепихой, малиной, листьями клубники и лепестками сафлора – гармония сладких и кисловатых нот фруктов и ягод. **В.К.:** В чайном букете доминирует облепиха и апельсин. | 2028 | 1014 | 211 |
|  | 1070 | | **Чай чёрный «Ягодный пай»**  **Описание:** Черный чай с кусочками инжира, папайи и листьями клубники. **В.К**.: терпкий насыщенный вкус чёрного чая сочетается с ярким ароматом ягод и тропических фруктов. | 1879 | 940 | 196 |
|  | 1071 | | **Чай чёрный «Со вкусом кардамона и бергамота»**  **Описание:** Купаж черного чая с кусочками яблок, апельсина и пряностями: Розовым перцем, кардамоном, гвоздикой, корицей. **В.К.:** обладает ярким фруктовым вкусом, который дополняет аромат специй и апельсинов. | 1942 | 971 | 202 |
| **Способ приготовления:** Заваривать 3-4 минуты при температуре воды 85С. 1 ч.л. чая на 150 мл воды. | | | | | | |
|  | 1072 | | **Чай зелёный «Свежая ромашка»**  **Описание:** Зеленый чай сорта ганпаудер с ромашкой. **В.К.:** Вкус и аромат ромашки хорошо сочетается с травяным букетом зеленого чая, а полезные свойства чая и антисептическое действие ромашки взаимообогащают друг друга. | 1444 | 722 | 152 |
|  | 1073 | | **Чай зелёный «Имбирь с ягодами»**  **Описание:** Зеленый чай с имбирем, клюквой, красной смородиной и кусочками клубники. **В.К.:** Свежесть имбиря и ягод оттенены сливой, или вернее, терном-ягодами сливового кустарника с терпким кисло-сладким вкусом. | 1927 | 964 | 201 |
|  | 1074 | | **Чай зелёный «Летний коктейль»**  **Описание:** Зеленый чай с дробленым миндалем и ягодами - бузины, красной смородины, клубники и малины.  **В.К.:** в аромате и вкусе напитка доминируют тона сочных южных фруктов, создающие тонкую гармонию с нотками ягод. | 2083 | 1042 | 216 |
|  | 1075 | | **Чай зелёный «Со вкусом манго и мирабели»**  **Описание:** Зеленый чай с лепестками календулы: вкус и аромат этого чая наполнен оттенками тропического манго и медовой сливы сорта «мирабель». **В.К.:**  Нежность улуна, как всегда, великолепно сочетается с нотами сладких южных фруктов. | 1768 | 884 | 185 |
|  | 1076 | | **Чай чёрный «Чёрный Император»**  **Описание:** Чёрный чайвысокого качества с кусочками ананаса, ягодами шиповника, цедрой апельсина и цветами сафлора.**В.К**.: Обладает густым фруктово-цитрусовым вкусом и ярким цитрусовым ароматом с оттенком шиповника.  **Способ приготовления:** Заваривать 4-5 минут при температуре воды 95C, 1 ч.л. на 150 мл воды. | 1485 | 743 | 157 |
|  | 1077 | | **Чай чёрный «Чабрец»**  **Описание:** Высококачественный пплантационный чёрный чай с добавлением чабреца и лепестков календулы. Чабрец и календула широко применяются в лечении травами, хорошо успокаивают нервы.  **Способ приготовления:** Заваривать 3 минуты при температуре воды 95С, 1 ч.л. на 150 мл воды. | 1022 | 511 | 110 |
|  | PAK10 | | Фиточай «Аэробика» (20 фильтр –пакетиков по 2гр.) | 213 (упак.) | | |
|  | PAK11 | | Фиточай «Йога-клуб» (20 фильтр –пакетиков по 2гр.  Рекомендуется: для снижения веса и нормализации жирового обмена, снижает аппетит. Источник витаминов и микроэлементов. | 174 (упак.) | | |
|  | PAK12 | | Фиточай «Медитация» (20 фильтр –пакетиков по 2гр.)  Рекомендуется: для релаксации, улучшения сна, восстановления после перегрузок. Источник витаминов и микроэлементов. | 174 (упак.) | | |
|  | PAK6 | | Фиточай «Тренажерный зал» (20 фильтр –пакетиков по 2гр.)  Рекомендуется: для повышения выносливости. Тонизирует и укрепляет иммунитет. Источник витаминов и микроэлементов. | 213(упак.) | | |
|  | PAK2 | | Фиточай № 2 «Спокойное сердце» (20 фильтр –пакетиков по 2гр.)  Рекомендуется: для укрепления сосудов, при ишимечской болезни сердца, стенокардии, тахикардии, гипертонии и вегетососудистой дистонии. Успокаивает и снижает давление. | 213 (упак.) | | |
|  | PAK21 | | Фиточай № 21 «Свободное дыхание» (20 фильтр –пакетиков по 2гр.)  Рекомендуется: при простудах, хронических бронхитах и тонзиллитах, пневмонии; отхаркивающее и противовоспалительное сердце. | 213 (упак.) | | |

Компания Кофе Мастер

Петряков Станислав Вячеславович (директор)

ИНН 21207197510033

Регитсрационный номер: 69421

г. Бишкек ул. Ден Сяопина д.10 кв.13

Р/С 1212000400160184 в банке

ОАО ДОС-Кредобанк филиал Берекет в г. Бишкек

Телефон: +996(550)156612  
Whats App +996 (702) 71-39-16

E-mail: coffeemasterkg@mail.ru