



## Кофе бренда «**Gorillas Coffee**» – это напиток гурманов и настоящих ценителей вкуса!

**«Gorillas Coffee» родом из самого сердца Африки, маленького государства Руанда.**

Эта страна сочетает в себе идеальные условия для выращивания высокогорной Арабики премиум сорта: горы, вулканическая почва и влажный экваториальный климат. Кофейные зёрна в Руанде произрастают на высоте 1700-2000 метров над уровнем моря при среднесуточной температуре +17 +20 градусов. Благодаря этим условиям готовый напиток имеет очень выраженный и глубокий вкус, присущий данному сорту, **Arabica Bourbon**.



Зерна Арабики Бурбон собирают исключительно вручную и моют на специальных станциях, на которых используется только кристально чистая вода из горных рек. После сбора плоды проходят 15 уровней ручной сортировки, отборки и калибровки. Это минимизирует попадание в партию сломанных или дефектных зёрен, которые отрицательно влияют на вкус. Вымытый кофе сушат на специальных столах, исключительно под открытым небом.

Кропотливо отобранные и высушенные ягоды обжариваются на оборудовании итальянской компании «**Brombati**», которая известна по всему миру своим 70 летним опытом в производстве и обслуживании оборудования для кофейных предприятий. Оборудование этой компании занимает ведущие позиции на мировом рынке по качеству и долговечности. Именно сочетание старых традиций ручного труда и современных технологий позволяет компании «**Gorillas Coffee**» производить кофе класса «**Specialty coffee**».



Так в чем же особенность «**Specialty coffee**»?

Самое важное - это конечно же вкус. Кофе сорта Арабика Бурбон в чистом виде имеет особый, тонкий и изысканный вкус. В нем удачно сочетаются пикантная горчинка и нежная сливочная мягкость. Его особый аромат с нотками шоколада и вишни, цветочно-яблочную кислинку и долгое бархатное послевкусие невозможно спутать ни с каким другим сортом этого бодрящего напитка.

Еще одна не маловажная черта кофе класса «**Specialty coffee**» – это свежесть обжарки. Мы обеспечиваем прямые авиа-поставки из Руанды в Украину. Всего через 7-10 дней после обжарки и упаковки зёрен в Руанде, он попадает к нам в Украину, минуя оптовые склады крупных поставщиков кофе. Наши клиенты всегда по достоинству оценивают вкус свежееобжаренного кофе.

Все вышеперечисленные факторы позволяют называть этот кофе, продуктом высшего качества. Именно поэтому продукт бренда «**Gorillas Coffee**» по праву относится к классу кофе – «**Specialty coffee**».

Зерна «Gorillas Coffee» доступны в 4х вариантах обжарки: **Light, Medium, Medium to Dark u Espresso**. Разная степень обжарки по-разному раскрывает кофейные зёрна, меняет нотки вкуса, аромат и послевкусие готового напитка. Поэтому этот кофе сможет удовлетворить любые вкусовые предпочтения наших клиентов.



## Информация для настоящих гурманов и специалистов кофейного бизнеса.

Компания «Gorilla's Coffee» имеет две плантации кофейных деревьев:

### **КОРАКАМА** (кооператив)

Провинция: **Western**

Район: **Rutsiro**

Сектор: **Mushubati**

Деревня: **Rarankuba**

Плантация: **Rarankuba**, Широта **432614**; Долгота **9778810**

Высота произрастания зерна: **1700 — 2000м** над уровнем моря

Уровень среднегодовых осадков: **1100-1300мм**

Площадь выращивания кофе: **329 га**

Ежегодное производство: **3200 мешков зеленого кофе**

Процесс (естественный / промытый): **естественная ферментация / мокрая обработка в CWS**

Сезон урожая: **февраль - конец июня**

Диапазон температур: **+18 +20**

Сорт кофе: **«Specialty coffee», класс А**

Сорт кофе: **Arabica Bourbon**

Тип почвы: **Глинисто-песчаный**

Источник воды: **Источник родниковой воды**

Сушильная система: **Сушка на сухих столах**

### **DUKUNDEKAWA MUSASA** (кооператив)

Провинция: **Northern**

Район: **Gakenke**

Сектор: **Ruli**

Деревня: **Musasa**

Хилл: **Ruli**

Плантация: Широта **482750**; Долгота **9800044**

Высота произрастания зерна: **1900 – 2020м** над уровнем моря

Диапазон температур: **+17 +18**

Почва РН Вода: **5.1**

Площадь выращивания кофе: **390 га**

Ежегодное производство: **3840 мешков зеленого кофе**

Процесс (естественный / промытый): **естественная ферментация / мокрая обработка в CWS**

Уровень среднегодовых осадков (дождь): **от 1300 до 1400 мм**

Тип почвы: **Глинисто-песчаный**

Сезон урожая: **конец февраля - конец июня**

Сорт кофе: **«Specialty coffee», класс А**

Сорт кофе: **Arabica Bourbon**

Источник воды: **Источник родниковой воды**

Сушильная система: **Сушка на сухих столах**





## Цены и Фасовка

Возможны четыре варианта обжарки зерен *Light, Medium, Medium to Dark* и *Espresso*.

### Фасовка:



250гр (герметичная с дегазационным клапаном)

### Цена:

№	Наименование	Вид	Обжарка	Фасовка, г.	Цена опт., грн	Цена на релиз., грн	Цена реоменд. Рознч., грн
1	Кофе «Gorillas Coffee»	зерно	Light	250	187,5	200	230
2	Кофе «Gorillas Coffee»	зерно	Medium	250	187,5	200	240
3	Кофе «Gorillas Coffee»	зерно	Med to Dark	250	187,5	200	245
4	Кофе «Gorillas Coffee»	зерно	Espresso	250	187,5	200	230
5	Кофе «Gorillas Coffee»	молотый	Light	250	187,5	200	235
6	Кофе «Gorillas Coffee»	молотый	Medium	250	187,5	200	245
7	Кофе «Gorillas Coffee»	молотый	Medium to Dark	250	187,5	200	250

+38(067)725-30-88 Денис

Email: [eco.coffee.rw@gmail.com](mailto:eco.coffee.rw@gmail.com)

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

Instagram:

@gorillascoffee\_ua

@gorillas\_market

Facebook: @gorillascoffee

