

Кофе

В КуулКлевер мы собираем лучшие вкусы со всего света!

Кофе Италия

Кофе итальянской обжарки из 100% Арабики вы всегда можете попробовать в кофе-баре. Мы готовим эспрессо по классическому итальянскому рецепту. Для капучино, латте, макиато, флэт уайт с восхитительной пенкой используем молоко бережной пастеризации 2,5% МясновЪ ФЕРМА.

Альпс Кофе – вершина вкуса

- Альпс Кофе (ALPS COFFE) обжаривают наши давние партнеры –компания Шрайёгг из Южного Тироля на Севере Италии.
- Уникальная обжарка позволяет добиться восхитительного вкуса — без кислинки, с ароматом карамели и копченостей!
- Линейка вкусов благодаря искусству купажирования итальянских мастеров



Кофе Альпс Классик - 100% Арабика из Южной Америки (зерно, молотый, в капсулах). Темная обжарка

- Насыщенный фруктовый аромат
- Яркий, богатый вкус с бархатистой текстурой
- Мягкая сбалансированная кислотность
- Тона жареного ореха и горького шоколада



Кофе Альпс Эксквизит 90% отборной Арабики из Центральной Америки, Южной Америки и сердца Африки + 10% отборных зерен Робуста из Южной Азии.

- Средняя обжарка
- Мягкий, хорошо сбалансированный вкус
- Легкая кислотность



Кофе Альпс Декафеинато Био - 90% отборной Арабики + 10% Робуста.

- Темная обжарка
- Содержание кофеина менее 0,1%
- Насыщенный аромат и мягкий вкус



Кофе Альпс Делиция 70% Арабика, 30% Робуста.

- Темная обжарка.
- Яркий, насыщенный аромат и выразительный вкус с фруктово-пряными нотками и низкой кислотностью.
- Идеально подходит для приготовления эспрессо и капучино.



Кофе молотый Альпс Экстра Арабика 90% Робуста 10%

- Светлая обжарка сохраняет вкусо-ароматические характеристики кофейных зерен и придает напитку деликатные фруктовые нотки.
- Глубокий аромат с яркими оттенками специй и сбалансированным вкусом со средней кислотностью.
- Молотый идеально подходит для френч-пресса и капельной кофеварки.

	Классик	Эксквизит	Делиция	Декафеинато
обжарка	темная	средняя	темная	темная
состав	100% арабика	90% арабика 10% робуста	70% арабика 30% робуста	90% арабика 10% робуста
аромат	4/5	5/5	5/5	5/5
плотность/тело	3/5	4/5	4/5	3/5
интенсивность(насыщенность)	3/5	5/5	4/5	4/5
кислотность	3/5	2/5	2/5	2/5

Фреш-кофе в кофе-барах МясновЪ

Итальянский кофе Альпс представлен в кофе-баре МясновЪ

- Зерновой кофе С-КАФФЕ КЛАССИК (100 % Арабика) МясновЪ Буфет
- Молоко 2,5% ГОСТ пастеризованное питьевое МясновЪ Ферма (для приготовления кофе в кофе-барах МясновЪ используется только бутылки объемом 1000 мл)

	<p>Эспрессо</p> <p>Эспрессо - это и напиток, и метод приготовления. Метод приготовления заключается в том, что кофе готовится под высоким давлением при кратковременном контакте воды и свежемолотого кофе, благодаря чему в напитке концентрируется максимальное количество полезных веществ. Эспрессо обладает сильным ароматом и полным вкусом. Пить эспрессо нужно сразу после приготовления. Объем эспрессо составляет 40 мл и является самым крепким напитком кофе-бара МясновЪ.</p>
	<p>Американо</p> <p>Кофе американо – это классический эспрессо, в который добавляется горячая вода. Для приготовления американо в Кофе-баре МясновЪ используется больше кофейных зерен, чем для приготовления классического эспрессо, благодаря чему американо обладает насыщенным, но при этом более мягким и менее крепким вкусом. Объем американо 200 мл.</p>
	<p>Капучино</p> <p>Капучино – это кофе с молочной пеной сверху. Порция капучино кофе-бара МясновЪ состоит из эспрессо, молока и молочной пены, взбитой горячим паром. Густая и плотная молочная пена придает сладость и нежность готовому напитку. Объем капучино 220мл и 350мл</p>
	<p>Л атте</p> <p>Latte" по-итальянски - "молоко", соответственно, "caffè latte" - это кофе с молоком, точнее, кофе с большим количеством пропаренного молока и нежной молочной пенкой сверху. Пена у латте менее густая и плотная, и благодаря большему количеству молока латте обладает ярко выраженным молочным вкусом. Объем латте:220 мл</p>
	<p>Л атте Макиато</p> <p>Латте Макиато отличается от Латте тем, что в стакан сначала наливается взбитое молоко, затем выдерживается время, за которое взбитое молоко расслаивается, и затем вливается эспрессо. Таким образом, получается слоистый напиток. Объем латте макиато: 220 мл</p>
	<p>Флэт Уайт</p> <p>Приготовление флэт уайта начинается с увеличенной порции эспрессо (60 мл), далее в напиток добавляется молоко (меньше, нежели в латте), а молочной пены в этом напитке практически нет. Поэтому, сохраняя мягкий молочный вкус, флэт уайт имеет более выраженный кофейный характер. Объем флэт уайт: 220 мл</p>

Кофе Испания

Испанцы – одни из главных фанатов кофе во всем мире. За день жители этой солнечной страны могут легко выпить до 5-7 чашек эспрессо: бодрящий напиток помогает им сохранять работоспособность в жарком климате. Именно в Испании мы нашли кофе Тьеррас Дель Кафе от компании Хурадо, который покори нас своим мягким нравом, широкой линейкой и демократичностью.

Тьеррас Дель Кафе – элита испанского кофе

- Кофе от компании Хурадо Эрманос считается настоящей легендой и символом испанского кофе во всем мире.
- Тщательный контроль на всех этапах — отбор лучших сортов кофе и венская (средняя степень) обжарка позволяют добиваться неповторимого аромата и безупречного вкуса.
- Широкая линейка зернового, молотого, капсульного и сублимированного кофе позволяет найти свой вкус

	<p>Кофе жареный в зернах Тьеррас Дель Кафе Экселленс</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% арабика – Венская обжарка – бархатистая текстура и насыщенный полный вкус с умеренной горечью. – Оставляет приятное послевкусие с легкой кислинкой. – Идеально подходит для приготовления эспрессо и капучино.
	<p>Кофе жареный в зернах Тьеррас Дель Кафе Интенс</p> <ul style="list-style-type: none"> – арабики (80%) и робусты (20%) – Венская обжарка – плотная текстура, тонкий аромат с оттенками жареных орехов и богатый вкус. – Средняя кислотность и сбалансированная горечь. – Идеально подходит для приготовления эспрессо и капучино.
	<p>Кофе жареный молотый Тьеррас Дель Кафе Бразил</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% арабика из Бразилии – Венская обжарка – бархатистая текстура, терпкий сбалансированный вкус с приятной горчинкой и богатый аромат с тонами поджаренных тостов, орехов и легкими древесными нюансами. – Идеально подходит для приготовления эспрессо и капучино.
	<p>Кофе натуральный жареный молотый Тьеррас Дель Кафе Никарагуа</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% арабика из Никарагуа – Венская обжарка – средняя кислотность, сбалансированный вкус с умеренной горечью, богатый аромат с оттенками грецких и лесных орехов и приятное послевкусие – Идеально подходит для приготовления эспрессо и капучино.
	<p>Кофе молотый Хурадо Нэйчурал</p> <ul style="list-style-type: none"> – 70% робуста, 30% арабика – Венская обжарка – многогранный аромат с древесными тонами, нотками злаков, орехов и поджаренных тостов, а также сбалансированным вкусом и приятным и мягким послевкусием – Идеально подходит для френч-пресса и капельной кофеварки.
	<p>Кофе в зернах Хурадо Экстракрим</p> <ul style="list-style-type: none"> – 95% робуста и 5% арабики – Венская обжарка – бодрящий аромат с нотками грецкого ореха, фундука и поджаренного хлеба. – blend подходит для приготовления как классического эспрессо, так и напитков с добавлением молока.
	<p>Кофе в капсулах Тьеррас Дель Кафе Эспрессо</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% робуста – Венская обжарка – Умеренная крепость, плотная текстура, насыщенный аромат и вкус с многообразием оттенков, и сбалансированной горечью.
	<p>Кофе в капсулах Тьеррас Дель Кафе Дескаффи</p> <ul style="list-style-type: none"> – 85% робуста и 15% арабика – Венская обжарка – Содержание кофеина менее 0,1% – Деликатный кофе, обладает тонким ароматом, гармоничным мягким вкусом и бархатистой текстурой.

	<p>Кофе в капсулах Тьеррас Дель Кафе Бразил</p> <ul style="list-style-type: none"> – 75% робуста и 25% арабика – Венская обжарка – с оттенками поджаренных тостов в букете и гармоничным вкусом с легкой кислинкой в послевкусии.
	<p>Кофе в капсулах Тьеррас Дель Кафе с ароматом ванили</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% Арабика – Венская обжарка – Обладает сбалансированным вкусом со средней кислотностью и мягким, бархатистым послевкусием.
	<p>Кофе в капсулах Тьеррас Дель Кафе с ароматом корицы</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% Арабика – Венская обжарка – Обладает сбалансированным вкусом со средней кислотностью и мягким, бархатистым послевкусием.
	<p>Кофе растворимый Тьеррас Дель Кафе –</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% робуста, средняя обжарка – Обладает насыщенным ореховым ароматом и гармоничным вкусом с оттенком горького шоколада.
	<p>Кофе растворимый Тьеррас Дель Кафе Арабика</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% арабика, средняя обжарка – Обладает шелковистым цветочным ароматом с мягким фруктовым послевкусием. Эфирные масла зерен 100% арабики придают напитку цитрусовые, фруктовые нотки, манящий аромат шоколада, яркий вкус с легкой кислинкой.
	<p>Кофе растворимый Хурадо Голд 100г Испания –</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% робуста – Обладает глубоким ароматом с яркими оттенками шоколада, сбалансированным вкусом со средней кислотностью и бархатистым послевкусием.
	<p>Кофе растворимый Тьеррас Дель Кафе 100 г</p> <ul style="list-style-type: none"> – 100% арабика, средняя обжарка – Содержание кофеина менее 0,1% – Отличается утонченным вкусом спелых фруктов и карамели и легким приятным послевкусием.