



## У вас есть свое кофейное дерево

На земле примерно столько же кофейных деревьев, сколько людей. Каждое дерево дает в сезон приблизительно 4000 зерен или 500 г обжаренного кофе. И примерно столько же кофе выпивает среднестатистический житель. Значит, где-то в одной из 50 кофейных стран мира растет и ваше дерево. Оно относится к семейству мареновых, а его главный признак - наличие кофеина в плодах и листьях. Культивируемые деревья подрезают на высоте 2 м. Наиболее известны сорта Арабика и Робуста. Арабика считается более вкусной, Робуста более дешевой и менее вкусной, и в ней больше кофеина. Плод кофейного дерева - ягода длиной около 1,5 см со сладкой мякотью и зерном.



Свое кофейное дерево можно вырастить и в горшке

**Страны.** Кофе в Россию экспортируется из многих стран и имеет разный вкус и качество. Эфиопию называют «колыбелью кофе», Бразилия, Колумбия и Мексика - лидеры по объемам экспорта, а Йемен именуют «отцом кофе», так как именно здесь на Красном море находится легендарный порт Мокко. Многие страны не имеют кофейных плантаций, но являются авторитетами в обжаривании, например, Италия и Франция. Они поставляют в Россию уже готовый кофе.

**Созревание кофейных ягод и сбор урожая.** Кофе уникально тем, что на ветках одновременно могут находиться и цветки, и ягоды всех степеней зрелости. Зрелые ягоды имеют насыщенный красный или желтый цвет, а незрелые - зеленый.

**Общий сбор (стриппинг).** Сборщики срывают с деревьев все подряд - цветки, листья, зеленые, зрелые и перезревшие плоды.

**Выборочный сбор (пиккинг).** Сборщики снимают вручную только созревшие ягоды. Этот метод требует больше затрат труда и времени, но дает более высокое качество зерна.

**Первичная обработка.** За сбором урожая следует очистка кофейного зерна от мякоти и внешней оболочки. Существует два способа очистки: сухой и влажный. Влажный способ дороже, но многим вкус такого кофе нравится больше. Ведутся давние споры о том, какой способ лучше. Например, в Бразилии кофе обрабатывают в основном сухим способом, а в Коста-Рике - влажным, в Эфиопии сорт Харар обрабатывают и сухим и влажным способом, а Йергачефф - только влажным. Во многом выбор метода зависит от наличия источников воды.

**Сухой способ.** Под деревьями расстилается ткань, создаются специальные площадки или настилы, на которых собранные плоды раскладываются и сушатся на солнце 2-3 недели, пока зерно не начнет



Так проходят соревнования бариста по приготовлению кофе эспрессо

гремять внутри высохшего плода. Затем плоды сортируют и пропускают через очиститель, который отделяет оболочку от зерна. Большая часть Арабики и почти вся робуста обрабатываются сухим способом.

**Влажный способ.** Кофе, обработанный таким способом, называется «мытая» Арабика. Свежесобранные плоды поступают на станции по промывке кофе. Машина, называемая пульпер, сдирает верхний мягкий слой (пульпу). Затем кофейные зерна замачиваются в больших резервуарах для набухания остатков пульпы. Во время замачивания в зерне происходят бродильные процессы (ферментация), в результате которых зерно приобретает дополнительный приятный вкус. После ферментации зерно тщательно промывается свежей водой. Обмытые зерна высыплются на ровные площадки и сушатся на солнце.

**Сортировка зерна, контроль качества.** После сушки и лущения происходит сортировка по размеру и весу. При оценке качества подсчитывается количество дефектов в 300 гр. зерен. Самый высокий стандарт - отсутствие дефектов.

**Обжарка.** Сырой кофе не имеет запаха и непригоден для потребления, его необходимо обжарить. В обжарочных печах (ростерах) температура может изменяться от 200 до 250 С. Вкус и аромат кофе зависят от температуры и скорости обжаривания. При медленной обжарке легче добиться хорошего вкуса. Но чем выше температура и быстрее обжарка, тем выше производительность оборудования и меньше себестоимость.

**При обжарке в зернах происходят изменения:**

- 1000 эфирных масел, содержащихся внутри



сырых зерен, выделяются на поверхность и создают целую гамму ароматов от цветочного до классического кофейного.

- Цвет зерен меняется с сине-зеленого на различные оттенки коричневого.

- Зерна разбухают и становятся в два раза больше по размеру.

- Зерна становятся твердыми, хрупкими и легко мелются.

Есть 3 степени обжаривания: легкая (скандинавская), средняя (немецкая, голландская, австрийская) и сильная (французская, итальянская). В общем, чем южнее район, тем более горькому, сильно обжаренному кофе отдается предпочтение, чем севернее, тем народ

больше тяготеет к мягкому вкусу.

**Хранение.** Зеленые кофейные зерна могут храниться годами. При этом они медленно и лишь в незначительной степени ухудшают свой вкус и качество. Свежеобжаренные кофейные зерна лучше всего хранить в стеклянной банке с плотно прилегающей крышкой. Иначе они начинают терять свои вкусовые и ароматические качества. Молотый кофе хранить нежелательно и лучше употреблять его сразу же после помола или вскрытия пачки. Впрочем, на вакуумированных пачках или пачках с ароматоберегающими клапанами обычно указывается срок хранения кофе 1-2 года.



### Приготовление и помол зернового кофе.

**Эспрессо** - это название напитка, приготовленного на эспрессо машине. Машина пропускает горячую воду под высоким давлением через кофейную массу. Готовят обыкновенный эспрессо из сильно обжаренных зерен мелкого помола.

**Капучино** - это эспрессо со вспененным молоком и красивой молочной пенкой.

Также популярны и способы заваривания кофе во френч-прессах, фильтр кофеварках и турках.

Мастера приготовления кофе на эспрессо машинах именуются итальянским словом бариста. Эта профессия оказалась настолько сложной и интересной, что даже проводятся региональные и мировые чемпионаты.

Для каждого способа заваривания необходимо подбирать свой помол и продолжительность заварки. Тогда кофе будет насыщенным и вкусным.

Самый грубый помол годится для френч-пресса. Кофе, заваренный во френч-прессе, максимально сохраняет вкусовое своеобразие выбранного сорта.

Второе место по величине частиц занимает

фильтр кофеварка. Помол нужен средний.

Для эспрессо машин нужен мелкий помол. Но, если он слишком мелкий, то кофе будет горьким, а если слишком грубый, то водянистым. Регулируя степень помола можно убрать лишнюю горчинку, или кислотку, добиться большей насыщенности.

Самый тонкий помол нужен для приготовления кофе по-восточному. Это единственный способ, при котором кофе подается вместе с гущей.

**Растворимый кофе.** Сегодня лучшим считается сублимированный кофе, приготовленный по методу «фриз-драйд». Этот метод появился в середине 60-х годов. Он самый дорогой, но позволяет лучше сохранить свойства натурального кофе, его вкус и аромат. Кофейный отвар замораживают при очень низких температурах. В результате образуются ледяные кристаллы. Их обезвоживают под вакуумом, а потом разбивают. В результате получаются мелкие кристаллики неровной формы, которые мы и видим в кофейных баночках.

**Цена кофе и принцип отбора торговых марок в «Море кофе».** Цена кофе с похожими названиями может отличаться в десять раз - от 20 до 200 и более рублей за 100 грамм. Внимательно прочитав приведенный выше текст, мы увидим, что стоимость готового продукта зависит от ряда факторов. Кофе становится дороже, если зерна собраны методом пиккинга, а не стриппинга, обработаны влажным, а не сухим способом, если при сортировке допускается минимальное количество дефектов, а обжарка производится на современном оборудовании и не очень быстро. Также очень сильно отличаются цены на кофе разных стран и плантаций. Таким образом, цена и качество кофе прямо связаны между собой. Мы с вами не можем реально проверить, какую технологию применяют разные поставщики и справедлива ли их цена. Нам остается только верить, но кому? Конечно, мы сами пробуем все предлагаемые нам сорта. Но как будут меняться их вкус и качество от партии к партии? В итоге для «Моря кофе» мы отобрали только проверенные временем и международным признанием компании, которые подходят под один из трех принципов:

1. Свежеобжаренный в России при участии мастеров международного класса зерновой кофе под девизом: «Не более 80 дней от ростера до чашки».
2. Зерновой кофе лучших обжарщиков Европы и



Капучино

мира под девизом «Не менее 80 лет мирового успеха».

3. Зерновой и растворимый кофе с современными фабриками, имеющих значимые международные премии за качество.

А дальше мы собираемся улучшить наш ассортимент вместе с вами, уважаемые Ценители кофе. Давайте обмениваться впечатлениями. Пишите нам по почте или опусайте свои письма в почтовые ящики в магазинах «Море чая». Мы будем изменять ассортимент в магазинах с учетом ваших пожеланий и предпочтений. 50 наиболее активных участников этого процесса, написавшие нам наиболее интересные письма, будут отмечены кофейными призами. Поэтому указывайте в письмах, пожалуйста, ваш контактный телефон для связи.

Генеральный директор ТД «Рубин»  
Александр Чудок

В статье использованы материалы интернет-сайтов [www.coffeenews.ru](http://www.coffeenews.ru), [coffeclub.ru](http://coffeclub.ru), [lifecoffee.ru](http://lifecoffee.ru), [montana.ru](http://montana.ru), [madeo.ru](http://madeo.ru), [yumax.ru](http://yumax.ru), [cafecolumbia.ru](http://cafecolumbia.ru), [cafesati.ru](http://cafesati.ru), [coffeehit.ru](http://coffeehit.ru).



## МОРЕ КОФЕ



# Кофе из сердца Колумбии!

Компания «Элитные сорта» одна из первых, которая поставляет на российский рынок высококачественный кофе, выращенный, произведенный и упакованный в Колумбии: сублимированный «Cafe Esmeralda» (Эсмеральда) и натуральный «Cafe Quindío» (Квиндио).

Обе марки кофе производят из зерен 100% колумбийской Арабики мытых сортов. Ценители кофе знают, что при таком способе обработки готовый напиток приобретает восхитительную фруктово-винную кислотку. Кофе такого качества высоко ценится во всем мире.

**CAFE Esmeralda®**

Сублимированный кофе Cafe Esmeralda



Сублимированный кофе «Cafe Esmeralda» производится и упаковывается на современной и одной из крупнейших фабрик Южной Америки, «Фабрика де Кафе Лиофилизадо». Эта фабрика - единственная в Колумбии, на которой производится сублимированный кофе. Продукция фабрики экспортируется по всему миру. На фабрике применяется передовая технология производства растворимого кофе «FREEZE DRIED» - быстрая заморозка в вакууме. Вода из концентрированного кофейного раствора удаляется при помощи заморозки, а не выпаривания, как при обычной технологии, благодаря чему готовый продукт сохраняет полную гамму вкуса и аромата и очень близок по своим качествам к вкусу молотого кофе.

В ассортимент «Cafe Esmeralda» входят классический кофе, кофе без кофеина и ароматизированный кофе в стеклянных банках, а также кофе в индиви-

дуальных пакетиках. На каждой упаковке кофе «Cafe Esmeralda» присутствует всемирно известный знак с изображением колумбийского героя Хуана Вальдеса, ведущего под узды своего мула. Этот знак гарантирует, что кофе произведен и упакован в Колумбии под строгим контролем Национальной Федерации производителей кофе Колумбии.

Кофе «Cafe Esmeralda» без кофеина содержит не более 0,3% кофеина, его можно употреблять людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями и тем, кто хочет избежать воздействия кофеина на организм.



Натуральный кофе «Cafe Quindío»

Натуральный кофе «Cafe Quindío» производят и упаковывают на фабрике «Кафе Квиндио» (Cafe Quindio), которая располагается в одном из известнейших кофейных регионов Колумбии, муниципалитете Quindio. Фабрика «Cafe Quindío» - это небольшое семейное предприятие, для которого качество своей продукции стоит на первом месте и является залогом успеха.



Кофе «Cafe Quindío» производится только из отборного зерна класса EXCELSO. Это означает, что каждое зерно кофе имеет одинаковый размер и не имеет никаких изъянов.

Упаковка кофе «Cafe Quindío» гордо носит знак «Cafe Gourmet» (Кофе для гурманов), который говорит о признании высокого качества продукции этой марки у ценителей кофе во всем мире. В ассортимент марки «Cafe Quindío» входят молотый кофе, кофе в зернах, кофе Espresso для кофемашин, кофе в подарочной упаковке ручной работы.

Узнать больше информации и познакомиться с полным ассортиментом колумбийского кофе можно на страницах сайта [www.cafecolombia.ru](http://www.cafecolombia.ru).

Руководитель отдела маркетинга ООО «Элитные сорта» САЧКОВА Галина



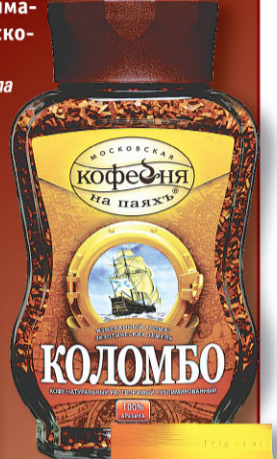
# Московская кофейня на паяхъ

Мы рады представить нашему потребителю торговую марку кофе «Московская кофейня на паяхъ». С 1997 года мы известны отечественному потребителю как производители и поставщики натурального кофе, в зернах, молотого, а также растворимого. Мы начинали с процессов обжарки и фасовки. А сейчас с гордостью можем сказать, что производим лучший кофе по технологии фриз-драйд на самом современном предприятии Восточной Европы.

Самое новое и качественное оборудование, высококвалифицированный персонал - вот что помогает нам делать продукт отменного качества. Осваивая и внедряя новые технологии, мы не забываем о традициях и международном опыте. Специалисты нашей фирмы проходят обучение на заводах - мировых лидерах в производстве кофе. Опыт в сочетании с самыми последними научно-техническими достижениями позволяет нам производить продукт высочайшего качества, который, мы надеемся, принесет Вам настоящее наслаждение и радость. Качество нашей продукции неоднократно отмечалось наградами в рамках российских и международных конкурсов, таких как «Продукт года», «ПродЭкспо», «WorlFood»,

«Гурман». В апреле 2004 года в Париже «Московская кофейня на паяхъ» была удостоена одной из самых престижных наград Международного приза Европы «За качество», а в 2005 году в Лондоне - специальной награды «Европейское качество». Теперь нашу торговую марку знают во всем мире и принимают за эталон российского кофе.

Начальник отдела маркетинга ЗАО «Московская кофейня на паяхъ» Бабнов Дмитрий



# Кофе HELSY – традиции высочайшего качества

В середине 19 века в Великобритании жил новатор и большой энтузиаст своего дела, ученый, лорд J. Helsy (Хелси). Всю свою жизнь он посвятил путешествиям и исследованиям в области растениеводства, а культура кофе его заинтересовала настолько, что вдохновленный лорд самостоятельно создал несколько великолепных коллекций кофейных смесей.



В 20 веке дело английского ученого было продолжено его последователями из американской компании «ILKO Corporation»: богатое наследие разработок кофейных купажей, оставленных лордом, было заложено в основу коллекции кофе, созданной специалистами «ILKO Corporation» и названной в честь лорда - кофе «Хелси». Сегодня эта компания, продолжая дело лорда, создает коллекции кофе, соответствующие эталонам высочайшего качества и разработанные по самым современным технологиям. Главный принцип, которого придерживаются специалисты «ILKO Corporation» - производство кофе не терпит дилетантов: это продукт изысканный и капризный. Работа с ним на всех этапах требует особого понимания его природы, характера и темперамента, поэтому для участия в процессе производства кофе «Хелси» привлекаются только лучшие знатоки своего дела.



Специалисты «ILKO Corporation» отмечают, что безупречное качество кофе «Хелси» складывается из нескольких ключевых процессов, позволяющих контролировать всю цепочку производства этого продукта:

### Выбор поставщиков кофейного зерна

Для производства кофе «Хелси» отбираются только высшие сорта кофейных зерен Эквадора и Колумбии, по праву славящихся традициями в выращивании лучших элитных сортов кофе.

### Контроль качества производства кофейного зерна

Специалистами «ILKO Corporation» особое внимание уделяется не только контролю качества уже получаемого с плантации сырья, но и в первую очередь - условиям его выращивания и технологиям, применяемым в эксплуатации плантаций.

### Выбор производителя кофе

Процесс производства кофе сложен и многогранен. Ключевой принцип в подходе к производству кофе HELSY - доверять производство только зарекомендовавшим себя профессионалам. Именно поэтому для производства кофе «Хелси» была выбрана крупнейшая в Европе фабрика по производству растворимого кофе - «Deutsche Extrakt Kaffee (DEK)».

Компания «DEK» была основана в Гамбурге в 1955 году. Продукция компании продается более чем в 60-ти странах мира. «DEK» имеет заводы в Гамбурге, Берлине, Бельгии, Англии, Венесуэле и Польше.

Немецкое внимание к мелочам и деталям, трепетное отношение к безопасности, экологичности процессов производства определяются как внутренней политикой производителя, так и полностью соответствуют требованиям мировых систем качества, безопасности и менеджмента: «International Food Standard (IFS)», «BRC Global Standard», HACCP и ISO 9001:2000.

### Применяемые технологии производства.

Растворимый кофе «Хелси» готовится по технологии «freeze-dried». Для его упаковки используется только стеклянная банка.

Помимо этого, в производстве кофе «Хелси» использован ряд уникальных технологий, в частности: революционная технология создания кофейной смеси, основанная на «золотой пропорции» отбора зерен, которая позволяет использовать спелые зерна только идеального размера и формы.

Сложнейшая филигранная обжарка кофе, позволяющая добиваться стабильности и полноты вкуса и аромата получаемого кофейного напитка.

Следует отметить особую принципиальность в области применяемых технологий в упаковке. К примеру, для нанесения этикетки на стеклянные банки применяется технология склейки при помощи ультрафиолета, а для закрепления защитной мембраны на горлышке банки применяется тепловой способ нанесения, исключая применение клея.

Таким образом, любая, даже малейшая возможность контакта продукта с таким нелицевым материалом как клей, абсолютно исключена.

В ассортиментной линейке кофе «Хелси» Вы сможете найти как молотый, так и растворимый кофе, но какой бы кофе вы не выбрали, вы всегда можете быть уверенными в том, что выбираете лучшее. Торговая марка «Хелси» - это верность традициям и новаторство, качественное сырье и высокие технологии производства!

ГК «Тарпан» - официальный представитель ILKO Corporation в России, Мария Гладченко

С 1 августа по 30 сентября 2008г каждому покупателю, совершившему покупку кофе «Хелси» в любом фирменном магазине или отделе сети «Море чая», вручается эксклю-

зивный ПОДАРОК от производителя торговой марки.

Подробные условия акции вы можете получить у консультантов сети «Море чая».



# Кофе «MADEO» — изысканность и многообразие вкуса



Мир кофе загадочен и непостижим. Его история наполнена загадками и удивительными фактами, овеяна легендами и мифами. И, пожалуй, единственный напиток, который, может сравниться с кофе богатством традиций, величием пройденного пути и силой почитания во всем мире - это чай. Так исторически сложилось, что эти два напитка сопровождали друг друга на протяжении многих веков, порой конкурируя, порой вытесняя друг друга, влияя на мировоззрение людей и культурные традиции разных стран.

Кофе и чай - напитки, неподвластные моде и времени. Они объединяют людей для непринужденной беседы, обостряют наши ощущения, взбадривают в моменты усталости, приносят радость вкусов в наш день, наполняя его приятным ароматом и особым шармом.

Вот уже 10 лет «Русская Чайная Компания» помогает российским потребителям приобщиться к чайной

культуре, познать таинства чайных церемоний, предлагая гурманам уникальные купажи с лучших плантаций Китая, Индии, Шри-Ланки, оригинальные смеси, традиционные и экзотические сорта.

После длительных поисков «Русская Чайная Компания» избрала своим партнером компанию «Freshly Roasted Coffee» (далее - «FRC»), в совершенстве владеющую уникальной технологией выращивания и обжарки кофе.

Руководствуясь высоким стандартом качества, принятым в «Русской Чайной Компании», обе компании объединили накопленный опыт и создали две линейки кофе под торговыми марками «Santa Fe» и «MADEO», используя оригинальные рецептуры обжарки кофе, до-контактные знания в этой области, учитывающие вкусы и предпочтения российских потребителей.

Прошло не много времени, и сегодня можно с гордостью рассказать об успехе и популярности этих видов кофе, а также приоткрыть секреты мастеров, которые позволили компании найти путь к сердцам искушенных кофеманов.

Сегодня мы хотели бы поговорить подробнее о торговой марке кофе премиум-класса - «MADEO», созданную для людей, предпочитающих редкие и дорогие сорта кофе и способных оценить неповторимую палитру роскошных вкусов.

Кофейные линии торговой марки «MADEO» разработаны в 2006 году российской компанией «Freshly Roasted Coffee» («FRC») - первые три буквы от английских слов «свежий обжаренный кофе» в сотрудничестве с опытными специалистами из Италии и воплощают в себе один из главных принципов философии кофе - внимание к мельчайшим деталям. Итальянские мастера обжарки кофейных зерен не случайно были выбраны в качестве партнеров «FRC». Скоро исполнится 400 лет с момента, когда употребление и обжарка кофе стали для итальянцев национальной традицией. Эта страна и по сей день является законодательницей кофейного искусства. «FRC» пригласили в качестве партнеров одного из наиболее квалифицированных мастеров из города С. Агостино г-на Роберто Педдини - потомственного владельца кофейного обжарочного производства. И он не только передал им итальянские секреты отбора и обжарки кофейных зерен для более 50 различных сортов, но и помог подобрать современное оборудование, наладить его работу в Москве и подготовить специалистов для работы на этом оборудовании в полном соответствии с уникальной технологией «Freshly Roasted Coffee». И теперь он продолжает наблюдать за отбором партий кофе, обжаркой зерен и контролировать точное соответствие качества каждой партии разработанной рецептуре. Поэтому безупречное итальян-

ское качество, яркий, неповторимый вкус и выдающийся аромат - все это в полной мере выражено в каждом сорте кофе «MADEO». Вкус, цвет и аромат кофе зависят от места произрастания кофейного дерева. Страна, климат, рельеф и даже местная флора и фауна влияют на то, каким станет «характер» кофейного напитка. Однако собранные и высушенные зеленые кофейные зерна не имеют ни запаха, ни вкуса. Формирование аромата происходит при обжаривании, когда образуется так называемое кофейное масло. Качество обжарки зависит от оборудования, продолжительности, температуры, но в первую очередь от личности и опыта главного создателя технологической карты данной торговой марки. Хотя тип обжарки - это всегда авторское произведение, как и качественное блюдо, приготовленное шеф-поваром хорошего ресторана, но все-таки типы обжарки обычно разделяют на светлую, среднюю и темную. Иногда употребляют и другие термины: сильная, средняя, слабая венская, французская и прочие. Особо остановимся на термине «свежая» обжарка и дадим ему точное определение. Конечно, современная технология позволяет сохранять продукты длительное время, но свежее обжаренными, а значит и сохранившими максимум вкуса и аромата кофейные зерна могут считаться, если:

- От момента обжарки до упаковки в специальный пакет с ароматосберегающим клапаном прошло не более 8 часов.

- На пакете указана дата обжарки.

**Суматра.** Индонезийский сорт высокогорной Арабики с острова Суматра. Обладает богатым, насыщенным вкусом, с выраженной горчинкой. Настой крепкий с оригинальным пикантным вкусом.

**Кения.** Кофе «MADEO Кения» культивируется на склонах знаменитой африканской горы Килиманджаро. Обладает полным, насыщенным, идеально сбалансированным настоем с фруктовыми полутонами и ярко выраженным ароматом.

**Колумбия.** Один из самых лучших и популярных в мире сортов кофе. Выращенный на склонах Анд на высоте 1500-1800 метров над уровнем моря, кофе «MADEO Колумбия» обладает тонким, ярко выраженным ароматом и мягким, слегка винным вкусом. Настой крепкий, средней кислотности.

**Коста Рика.** Кофе «MADEO Коста-Рика», выращенный на высокогорье самой южной республики Центральной Америки, обладает высокой экстрактивностью, приятным цитрусовым ароматом и изысканным сбалансированным вкусом.

**Эфиопия Харар.** Эта высококачественная Арабика выращивается в восточной части Эфиопии в окрестностях города Харар и собирается на высокогорных кофейных плантациях вручную. Кофе «MADEO Эфиопия Харар» дает крепкий настой с умеренной кислотностью. Обладает мягким насыщенным вкусом с шоколадным оттенком.

шоколадным послевкусием. Йеменский кофе традиционно выращивается на орошаемых террасных плантациях и возделывается способом, имеющим многовековую историю. Знатки отличают кофейные зерна йеменского кофе от других сортов по неровной форме. В десертную линию кофе «MADEO» включены изысканные микстовые сорта.

• **Взбитые сливки.** Классическое сочетание аромата сливок и вкуса кофе «MADEO».

• **Сливочная помадка.** Вкус кофе «MADEO» и нежная сладость десерта приятно дополняют друг друга - это настоящий сюрприз для сладкоежек.

• **Ирландский крем.** Когда вы вдохнете аромат, то почувствуете в нем настоящий ирландский виски и запах сливок.

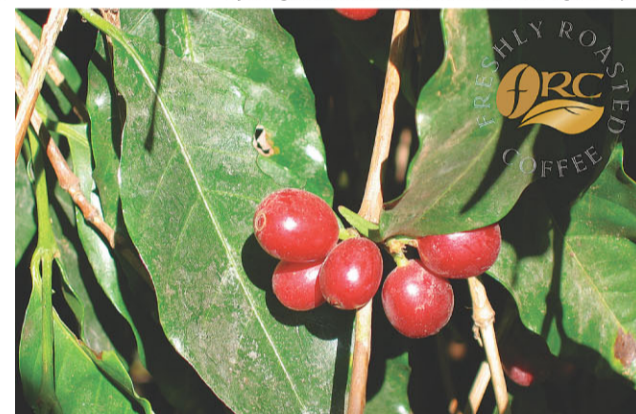
• **Капучино.** Насыщенный вкус кофе «MADEO» и вкус нежнейшего молока - отличное настроение на весь день.

• **Мокко.** Нежный молочный шоколад с мягким вкусом ванили идеально сочетается с ароматом кофе «MADEO».

• **Орех Пекан.** Вкус кофе «MADEO» с насыщенным ореховым ароматом.

• **Шоколад.** Сочетание аромата кофе «MADEO» и горячего шоколада послужит хорошим началом дня.

• **Французская ваниль.** Насыщенный букет аро-



матов ванили, сливок, какао и кофе «MADEO» - и вы в Париже.

матов ванили, сливок, какао и кофе «MADEO» - и вы в Париже.

## Авторские эспрессо - смеси

Кофейные смеси различных сортов, видов и степени обжарки, способны удовлетворить вкус любого потребителя, ведь целью смешивания является достижение высоких специфических характеристик напитка путем сочетания таких качеств, как аромат, крепость и вкус. Чистые сорта, дополняя друг друга, создают неповторимый букет ароматов и оригинальную вкусовую гамму.

**Венская обжарка.** Смесь лучших сортов Арабики из Латинской Америки темной обжарки (100% Арабика). Обладает насыщенным ароматом и приятной горчинкой. Способ приготовления - эспрессо.

**Французская обжарка.** Смесь Арабики из Латинской Америки средней обжарки (100% Арабика). Обладает мягким и нежным вкусом с бархатным ароматом. Способ приготовления - эспрессо и на френч - прессе.

**Эспрессо Классик.** Смесь Латиноамериканских сортов кофе средней обжарки (95% Арабики и 5% Робусты). Обладает хорошо сбалансированным вкусом и насыщенным ароматом. Способ приготовления - эспрессо.

Плясов Сергей Владимирович,  
директор представительства ООО «Русская Чайная Компания» в СПб

- Кофе используется в течение 80 дней с даты обжарки.

Замечательно отлаженная логистика "Русской Чайной Компании" позволяет без малейших задержек доставлять конечным покупателям сети магазинов "Море чая" кофе "MADEO" с фабрики сразу после обжарки.

Отдельно хочется написать о вкусе кофе «MADEO». Многообразие вкусов кофе «MADEO» воплощено в трех Авторских кофейных линиях. В этой газете «Море кофе» мы представляем около 20 сортов.

## MADEO

### Плантационные сорта кофе «MADEO»

Это удивительное многообразие вкусов и ароматов кофе из разных стран. Несмотря на чисто кофейный вкус, они отличаются друг от друга, как народы разных стран, и невозможно какому-либо одному отдать предпочтение, все по-своему интересны. Пробуйте, выбирайте!

**Бразилия.** Кофе «MADEO Бразилия» выращивается на лучших бразильских кофейных плантациях. Дает крепкий настой, обладает ярким вкусом и ароматом.

**Марагоджип Гватемала.** Это уникальная гватемальская Арабика с особо крупными кофейными зёрнами. Кофе дает крепкий настой и обладает ярко выраженным вкусом. Дзэаф (кофе без кофеина). Этот сорт кофе «MADEO» производится специально для людей, не употребляющих кофеиносодержащих напитков - это декофеинизированный кофе. В нем сохраняется богатый кофейный вкус, нежный аромат и длительное послевкусие.

### Эксклюзивные сорта кофе «MADEO»

Индивидуальный, изысканный вкус и утонченный аромат кофе с лучших кофейных плантаций мира. Пить кофе эксклюзивной линии «MADEO» позволит себе не каждый. Это сродни тому, что вы без проблем ежедневно для удовольствия пропускаете бокал-другой хорошего бордоского вина «контролируемого наименования по происхождению». Аналогия не случайна. Особые сорта холят и лелеют, как элитный виноград. Урожай «кофейных шато» составляет 10% от общего объема производства кофе в мире. Понятно, что и стоимость отборных кофейных зерен не может быть ординарной. Это продукт для тех, кто высоко ценит качество жизни.

**Йемен (Емен Мокко Санани).** Вкус этого кофе необычайно богат и ярост: обладает высокой кислотностью с приятным винным оттенком и знаменитым



разработанной рецептуре. Поэтому безупречное итальян-



# Остановить мгновение

Что ни говори, жизнь наша быстротечна, но иногда хочется воскликнуть: «Остановись, мгновение, ты прекрасно!» Например, когда подносишь к губам чашку первоклассного «Монтана кофе» и растворяешься в его аромате.

Компания «Монтана Кофе» была создана в начале 90-х в Москве и впервые в России начала обжаривать и поставлять на рынок свежееобжаренный «speciality» (специальный, особенный) кофе.

Наша компания - единственный российский производитель свежееобжаренного кофе, который одновременно является действительным членом американской и европейской ассоциаций «Specialty Coffee».

«Speciality» кофе - это кофе, выращенный в уникальных природных условиях. Он ценится за выдающиеся вкусовые качества и прекрасный аромат. Его плантации невелики, расположены высоко в горах на склонах потухших вулканов иногда на высоте более 2 000 м над уровнем моря. В названии такого кофе часто указывается плантация или регион, где он вырос. Например, Коста Рика Тарразу, Гватемала Антигуа, или Суматра Линтунг.

Кофейная коллекция «Монтана Кофе» предлагает 16 наименований плантационного кофе из Америки, Африки и Азии, в том числе такие редкие сорта как Ямайка Голубая Гора и овсянный легендами Копи Лювак. Для тех, кто особенно чувствителен к кофеину, но не прочь порадовать себя чашкой отменного напитка, имеется кофе без кофеина.

Для сохранения свежести и аромата кофе фасуется в специальную непроницаемую для воздуха упаковку. Клапан с односторонней проводимостью, не пропускает воздух внутрь. Не беда, если у вас нет ко-

фемолки - в коллекции есть молотый кофе. На упаковках молотого кофе есть специальная метка, указывающая степень помола и рекомендуемый способ приготовления.

Особый раздел коллекции составляет ароматизированный кофе. Кофе со вкусом свежей малины или ванили или горького шоколада - из двенадцати сортов можно выбрать!

К середине 20-го века кофе стал вторым после нефти товаром в мире по количеству торговых сделок. Сейчас «кофейное золото» как и «черное золото» с космической скоростью завоевывает страны и континенты. Даже Япония и Китай изменяют своей традиционно чайной культуре - там открываются кофейни, и с утра плывет по улицам городов манящий запах.

Что за очарование скрыто в этих маленьких цветках шоколада зернах, перед которыми падают границы и открываются людские сердца? Для описания вкуса кофе специалисты используют более 1200 терминов. По действию на человека кофе диаметрально противоположен вину. Если вино расслабляет, вызывает сонливость, то кофе концентрирует ум, освежает его и бодрит, заставляет работать: кофе - напиток созидателей. Но это должен быть такой кофе, который хочется пить и пить.

Устраивайте себе минуты радости, останавливая поток жизни вместе с отличным свежееобжаренным «Монтана Кофе»!

*Зам. директора филиала «Монтана Кофе» в Санкт-Петербурге Горбунова Кира Георгиевна*



# Италия, Падуя - кофе Диемме

**История.** Итальянцы по праву считаются законодателями европейской кофейной моды. Римский папа Климент VIII в 17 веке благословил употребление кофе. С этого времени итальянские мастера почти 400 лет совершенствовали искусство купаживания и обжарки кофе. История одной из самых уважаемых кофейных марок Италии «Диемме» (DIEMME) началась в 1927 году в городе Падуе - замечательном городе на северо-востоке Италии в сорока километрах от Венеции. Основал фирму - Ромео Даббини, а сегодня компанией успешно управляют три его внука. Жители Падуи считают: если вы не посидели в кафе «Педрокки» за чашечкой кофе «Диемме», вы не были в Падуе.

ны Европы, США и Канаду, Японию и Сингапур.

Отбор зеленых кофейных бобов - первый, очень важный аспект деятельности Диемме. Эксперты компании посещают плантации и отбирают самые качественные зерна из лучших урожаев с лучших плантаций Бразилии, Колумбии, Коста-Рики, Кении, Танзании и Индии.

**Контроль качества.** Как только партии бобов были отобраны и подготовлены к отправке, из каждой партии изымаются образцы и проводится первая тестовая дегустация. По прибытию в Италию из каждой партии изымаются образцы для второй тестовой дегустации, которая проводится прежде, чем кофейные бобы выгружены с судна. Как только было установлено, что

машина, которая проверяет их один за другим, устраняя те, которые являются слишком маленькими или несовершенными. Только лучшие зерна каждой партии будут отобраны для обжарки. Этим процессом управляет автоматическая электронная система, которая, в процессе обжарки следит за точным выбором времени для того, чтобы увеличивать и уменьшать температуру, с целью сохранить максимум особенностей кофейного зерна. Жареные бобы автоматически направляются в специальный бункер, в котором происходит повторный отбор, на сей раз относительно не только их размера, но также и веса. Все обжаренные партии проверяются опытным дегустатором, который дает окончательное заключение о готовности продукта.



С момента основания компания «Диемме Кофе» посвятила себя производству продукта высочайшего класса, ориентируясь на самого требовательного потребителя. Старые рецепты смесей Диемме тщательно охраняются, как драгоценное наследие, передаваемое в семье Даббини из поколения в поколение. География продажи охватывает все стра-

кофе соответствует всем критериям отбора - их посылают для следующего этапа - обжарки.

**Обжарка - один из ключевых этапов производства Диемме.** Сырые кофейные бобы пропускают через селекционную

**Упаковка.** Для максимальной надежности и сохранности продукта, эспрессо смеси Диемме упаковывают в пакеты с «ароматосберегающим клапаном», который поддерживает свежесть и аромат кофе до 18 месяцев. Свежемолотый кофе в вакуумной упаковке 250 грамм сохраняет свои ароматические свойства и вкусовые качества до 24 месяцев.

*Директор компании «Юманс Трэйд» представителя Диемме в России Алексей Федоров*

# Не только чай, но и кофе

Магазин «Море чая» на ул. Большой Московской, д. 8/2

Продажа чая и кофе - особый вид торговли, который привлекает покупателей оригинальным оформлением торгового зала, а также необыкновенным ароматом чая и кофе. Повышенный интерес покупателей к чаю и кофе требует от продавца грамотного обслуживания и глубоких знаний, как о том, так и о другом продукте в целом. Далеко не в каждом магазине вам смогут объяснить, как правильно заварить выбранный вами сорт чая, чтобы почувствовать тот вкус и букет напитка, который присущ именно данному виду чая, объяснить разницу между плантационным кофе и купажируемым, кофе из 100% Арабики или с добавлением Робусты.

В центре города, рядом со станцией метро «Владимирская» находится симпатичный магазин «Море чая». Весь ассортимент магазина хорошо спланирован, продуман и подобран так, чтобы при любых ситуациях, невзирая «на повод», можно было доставить себе удовольствие, купив хороший чай или кофе, порадовать своих гостей новым оригинальным напит-

ком, сделать представительский подарок. Ассортимент магазина помимо относительно недорогих, но качественных чаев включает высоко ценные гурманами эксклюзивные зеленые, бирюзовые и черные чаи, фруктовые коктейли и травяные смеси, плантационный кофе из Бразилии и Эфиопии, купажируемые сорта Арабики с плантациями Бразилии, Коста-Рики, Кении и Танзании, кофе с добавлением Робусты, а также ароматизированный кофе.

Вы можете смело прийти в этот магазин, где всегда есть возможность купить себе или в подарок хороший, качественный чай и кофе, а также получить грамотный и квалифицированный совет внимательного продавца-консультанта.

*Менеджер по развитию Гормина Любовь Борисовна*



## ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ СЕТИ «МОРЕ ЧАЯ»

1. м. «Владимирская», ул. Большая Московская, д. 8/2, тел. 572-75-14
2. м. «пл. Восстания», ул. 1-я Советская, д.7, тел. 717-75-65 (NEW)
3. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д. 108, тел. 364-52-30
4. м. «пл. Ленина», пл. Ленина, д.3, тел. 542-26-22
5. м. «Удельная», ул. Енотаевская, д.14, тел. 293-55-51
6. м. «Маяковская», м. «Чернышевского», пр. Литейный, д. 46, тел. 579-14-42
7. м. «Новочеркасская», пр. Новочеркаский, д. 43/17, тел. 528-13-10
8. м. «Сенная площадь», наб. р. Фонтанки, д. 91, тел. 310-36-98 (Клуб чайной культуры)
9. м. «Академическая», пр. Гражданский, д. 80/1, тел. 550-86-90
10. м. «пр. Просвещения», пр. Художников, д.24, тел. 599-27-80 (NEW)
11. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.10/2, тел. 430-60-45 (NEW)
12. м. «Приморская», ул. Наличная, д. 49, тел. 350-38-61 (NEW)
13. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д. 26
14. м. «пл. Ленина», шоссе Революции, д. 13 (СКОРО ОТКРЫТИЕ)
15. м. «Комendantский проспект», ул. Ильюшина, д.1 (СКОРО ОТКРЫТИЕ)

## ОТДЕЛЫ «МОРЕ ЧАЯ» В ТОРГОВЫХ КОМПЛЕКСАХ И МАГАЗИНАХ

1. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», секция № 32-34, тел.365-41-60
2. м. «Автово», ТК «Северная звезда», павильон № 10, пр. Стачек, д. 94-96
3. м. «Технолитический институт», магазин «Медок», ул.1-я Красноармейская, д. 8/10, тел. 316-08-25

## СЕКЦИИ И ПАВИЛЬОНЫ «МОРЕ ЧАЯ» НА РЫНКАХ

1. м. «Купчино», рынок «Балканский», секция № 62.
2. м. «пл. Мужества», Калининская база, рынок «Конкурент», секция № 67, пр. Нелокоренных, д. 63, опт и розница, тел. 329-35-56
3. м. «Московская», рынок «Южный», павильон 267, опт., тел: 8-905-203-54-55

## ФИРМЕННЫЕ ОТДЕЛЫ «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ» В МАГАЗИНАХ

1. м. «Технолитический институт», фирм. маг. фабр. «Н.К.Крупской» №3, Загородный пр., д. 64
2. м. «Василеостровская», В.О., Средний пр., д. 28, магазин «Белочка»,
3. КСП Кировского района, ул. Генерала Симоняка, д.9

## МАГАЗИНЫ «ЭКСКЛЮЗИВ. ЧАЙ И КОФЕ»

1. Путиловский рынок, пр. Народного Ополчения, д. 6
2. Магазины «Веста» ул. Костюшко, д. 68; ул. Седова, д.87/9; пр. Стачек, д.39; пр. Ветеранов, д.143

## ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ СЕТИ «МОРЕ ЧАЯ» В РЕГИОНАХ

1. г. Архангельск, магазин «Море чая», ТЦ «Панорама», пр. Троицкий, д.77
2. г. Архангельск, площадь Терехина, ТЦ «Макаровский», отдел «Море чая» 2 этаж
3. г. Кисловодск, магазин «Море чая & Фиеста» пр. Карла Маркса, д.2
4. г. Валдай, пр. Васильева, д. 32а

## ФИРМЕННЫЕ ОТДЕЛЫ «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ» В РЕГИОНАХ

1. г. Кингисепп, ООО «Фосфорит», на территории комбината.
2. г. Великий Новгород ЧП «Екимовских О.И.», ул. Великая, д.23
3. г. Норильск универсам «Норильчанка», Ленинский пр., д.3
4. г. Мурманск магазины «Фея» ул. Воровского, д.17 и ул. Полярные Зори, д.28/13

Газета зарегистрирована в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному федеральному округу. Свидетельство ПИ №ФС2-8932 от 18. 12. 2007г  
 Учредитель: ООО «Имидж». Адрес: 194902, Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж. Адрес редакции: 190031, Санкт-Петербург, наб. р. Фонтанки, д. 91 Тираж номера: 100 000. Заказ № ТД-0002283. Отпечатано в типографии: ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, Санкт-Петербург, В.О., 17 линия, д. 60, лит. А, помещение 4Н.

**Продадим любой кофе из этой газеты оптом!**  
 196135, Санкт-Петербург, ул. Бастелло, д. 20, [www.tdr.ru](http://www.tdr.ru)  
 городской отдел: (812)600-12-93, [cot@tdr.ru](mailto:cot@tdr.ru) ;  
 областной отдел: (812) 600-12-94, [oblast@tdr.ru](mailto:oblast@tdr.ru) ;  
 региональный отдел: (812)600-12-91, [region@tdr.ru](mailto:region@tdr.ru) ;  
**«Торговый Дом «РУБИН»**