



Hummingbird Coffee
КОЛИБРИ КОФЕ

Тел: +7 (964) 786-29-48
E-mail: info@colibricoffee.ru
www.colibricoffee.ru



ДЕРЕВНЯ
ОБЖАРЩИКОВ

Ассортимент и цены без учета персональных скидок

10.01.2017

МИКРОЛОТЫ

	Сорт	Упаковка	Урожай	Цена (USD/kg)
	Колибри кофе с гордостью представляет нашего поставщика колумбийского кофе – InConehus. InConehus – частный экспортер в Колумбии уже более 15 лет специализирующийся на спешелти кофе. Мы познакомились с Адрианой Виллануэва, основателем компании, в 2014 году во время поездки в Колумбию. В Колумбии крайне мало частных экспортеров, чей фокус внимания сосредоточен на качестве продукта и непосредственном участии в жизни фермеров. Нам важно, что работа InConehus построена на уважении к фермерам, гарантированной возможности отследить поступление каждого лота и поиске вкусовых характеристик чашки для самых разных запросов клиентов. Компания имеет сертификаты USDA Organic, Bird Friendly Alliance, Fairtrade. Особое внимание в своей работе Адриана уделяет роли женщин в экономике выращивания кофе и процветании Колумбии.			
	Колумбия Нариньо Инга Мистик Сан Антонио от Оливы Ривера Катурра/ мытый	Grain Pro, 70 KG	2016/2017	12,98
	Аромат: карамель, ваниль, цветы Вкус: шоколад, карамель, спелые фрукты	Кислотность: высокая, цитрус Послевкусие: сладкое, продолжительное	Тело: средне-плотное	
	Колумбия Нариньо Инга Мистик Эль Галлинераль от Нильсона Лопеса Катурра, кастильо, супремо, гейша/ хани	Grain Pro, 70 KG	2016/2017	13,86
	Аромат: карамель, ваниль, цветы Вкус: шоколад, карамель, ягодный пирог, лимонный тарт	Кислотность: высокая, цитрус Послевкусие: сладкое, продолжительное	Тело: среднее	
	Колумбия Уила Агустино Форест Ла Преференция кастильо, катурра / мытый	Grain Pro, 70 KG	2016/2017	11,52
	Аромат: фруктовые ноты, орехи, шоколад, яблоко, цитрус, специи Вкус: карамель, коричневый сахар, жареный орех, апельсин, шоколад, тост, желтые фрукты	Кислотность: средне-высокая, цитрус Послевкусие: сладкое, продолжительное	Тело: средне-плотное	



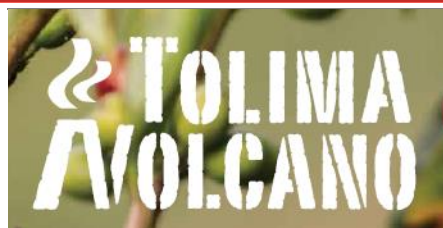


Hummingbird Coffee
КОЛИБРИ КОФЕ

Тел: +7 (964) 786-29-48
E-mail: info@colibricoffee.ru
www.colibricoffee.ru



ДЕРЕВНЯ
ОБЖАРЩИКОВ



Колумбия Толима Санта

Элена Вулкано

Катурра, типико / мытый

Аромат: красные фрукты,
орехи, шоколад, яблоко,
цитрусы, специи
Вкус: карамель, коричневый
сахар, жареный орех,
апельсин, шоколад, тост,
желтые фрукты

Grain Pro, 70 KG

2016/2017

10,26

Кислотность: средне-
высокая, цитрусовая
Послевкусие: сладкое,
продолжительное

Тело:
среднее

РЕГУЛЯРНЫЕ ПОЗИЦИИ

	Сорт	Упаковка	Урожай	Цена (USD/kg)
	<u>Brazil Hummingbird Blend NY2 SS FC S.</u> <u>17/18</u>	Grain Pro, 60 KG	2016/2017	6,45
	Аромат: яркая сладость, мед, шоколад, орехи.	Вкус: шоколад, чернослив, ягоды, орехи		Тело: среднее
	<u>Indonesia Sumatra Mandheling GR1 TP</u> <u>SILABAN TAO AP ORGANIC</u>	Джут, 60 KG	2016	9,80
	Аромат: цветы, специи	Вкус: шоколад, лимон, барбарис, сладкий		Тело: плотное, обволакивающее
	<u>Ethiopia Sidamo G1 Bagersh</u>	Grain Pro, 60 KG	2016	10,00
	Аромат: цветы, мед, бергамот	Вкус: апельсиновые цукаты, ягодный чай, бергамот, мята		Тело: среднее, округлое
	<u>Колумбия Восточный Нариньо:</u> <u>Матитуй и Чачагуи</u> Катурра/мытый	Grain Pro, 70 KG	2016/2017	7,93
	Аромат: карамель, желтые фрукты Вкус: сладкие орехи, сухофрукты, цветочные ноты	Кислотность: высокая, сочная Послевкусие: сладкое, продолжительное		Тело: плотное, комплексное
	<u>Колумбия Нариньо Эль Тамбо и</u> <u>Линарес бленд</u> Катурра/мытый	Grain Pro, 70 KG	2016/2017	7,93
	Аромат: карамель, ваниль, цветы Вкус: ягоды и цветочные ноты	Кислотность: высокая, цитрусовая Послевкусие: сладкое, продолжительное		Тело: плотное, комплексное

Обращаем Ваше внимание: наши поставщики являются участниками программ



С уважением,
Колибри кофе





Hummingbird Coffee
КОЛИБРИ КОФЕ

Тел: +7 (964) 786-29-48
E-mail: info@colibricoffee.ru
www.colibricoffee.ru



ДЕРЕВНЯ
ОБЖАРЩИКОВ

Бразилия

Бразилия Hummingbird Blend NY2 SS FC S. 17/18

Штат: Минаш Джерайс
Районы: Суль де Минас + Серрадо, Варджиния.
Разновидности: мундо ново, катуаи
Обработка: сухая
Скрин: 16 и выше
Высота: 1050-1200 м
Урожай: 2016/2017
Чашка: Fine cup.
Упаковка: джут + грейнпро

Indonesia Sumatra Mandheling GR1 TP SILABAN TAO AP

Страна: Индонезия, Северная Суматра
Регион: Горы центральной части провинции Ачех
Качество: Силабан Тао (озеро Силабан), Грейд 1
Обработка: мытая
Станция обработки: лот от различных мелких местных фермеров
Разновидность: Linie S
Высота: 1300 м над уровнем моря
Урожай: 2016
Оценка Q-грейдеров: 84
Сертификаты: Органик

Ethiopia Sidamo G1 Bagersh

Страна: Эфиопия
Регион: Сидамо
Экспортер: Багерш
Качество: Грейд 1
Обработка: мытая
Разновидность: heirloom
Урожай: 2016
Оценка Q-грейдеров: 86+

Колумбия

Внимание! Полная информация о лотах размещена на нашем сайте colibricoffee.ru





Hummingbird Coffee
КОЛИБРИ КОФЕ

Тел: +7 (964) 786-29-48
E-mail: info@colibricoffee.ru
www.colibricoffee.ru



Д Е Р Е В Н Я
О Б Ж А Р Щ И К О В

Колумбия Нариньо Инга Мистик Сан Антонио от Оливы Ривера

Регион: Нариньо

Муниципалитет: Буесако

Деревня: Медина Эспейо

Фермер: Олива Ривера

Ферма: Сан Антонио

Высота: 2000 м

Размер: 3 га

Ферментация: 18 часов (в емкостях)

Сушка: 4 дня (полутень)

Обработка: мытая

Разновидность: катурра

Урожай: июнь-август (90%)

Почва: Юнити Майо, Куина, Дона Хуана, микроклимат 220А: низкое содержание органики, средняя природная плодородность, вулканический пепел, осадки 1700-1900 мм/год (кроме июня и сентября, в сухой сезон), сказывается влияние реки Хуанамбу.

Колумбия Нариньо Инга Мистик Эль Галлинераль от Нильсона Лопеса

Регион: Нариньо

Муниципалитет: Буесако

Деревня: Медина Эспейо

Фермер: Нильсон Лопес

Ферма: Эль Галлинераль

Высота: 2000 м

Размер: 10 га

Разновидности: катурра, кастильо, супремо, гейша

Обработка: хани

Ферментация: 18 часов (в емкостях)

Сушка: 5 дней (полутень)

Почва: Майо, Куина, Дона Хуана, микроклимат 220А: низкое содержание органики, средняя природная плодородность, вулканический пепел, осадки 1700-1900 мм/год (кроме июня и сентября, в сухой сезон), сказывается влияние реки Хуанамбу.

Колумбия Уила Агустино Форест Ла Преференция

Регион: Уила

Муниципалитет: Сан Агустин

Деревня: Лас Эрас

Фермер: Орландо Ордоньез

Ферма: Ла Преференция





Hummingbird Coffee
КОЛИБРИ КОФЕ

Тел: +7 (964) 786-29-48
E-mail: info@colibricoffee.ru
www.colibricoffee.ru



**ДЕРЕВНЯ
ОБЖАРЩИКОВ**

Разновидности: кастильо, катурра

Высота: 1600 метров над уровнем моря

Площадь: 4,5 га

Месяцы сбора урожая: август-сентябрь

Ферментация: 24-36 часов (в емкостях)

Сушка: 8-15 дней (под солнцем)

Почва: микроклимат 319А – состав: глина, каменистая, вулканический пепел, низкая природная плодородность, резкие перепады рельефа со склонами более 75%.

Колумбия Толима Санта Елена Вулкано

Регион: Толима

Муниципалитет: Планадас

Деревня: Сан Фермин

Фермер: Хосе Элвер Васкез

Ферма: Санта Елена

Разновидности: катурра, типико

Высота: 1980 метров над уровнем моря

Площадь: 3га

Месяцы сбора урожая: апрель-июль

Ферментация: 32 часа (в емкостях)

Сушка: 8-12 дней (под плетеной крышей)

Почва: Юнити Сан Симон, микроклимат для кофе 210В: неглубокая, каменистая, биотитовый гранит, обычное физическое состояние, низкая природная плодородность, резкие перепады высот, склоны более 75%, есть террасы со склонами 12-25%.

Колумбия Восточный Нариньо: Матитуй и Чачагуи

Регион: Восточный Нариньо

Муниципалитет: Ла Флорида – Чачагуи

Месяцы сбора урожая: Апрель-Июль (90%)

Разновидность: катурра

Ферментация: 30-36 часов в емкостях

Сушка: 8-15 дней открыто на солнце

Колумбия Нариньо Эль Тамбо и Линарес бленд

Регион: Нариньо

Муниципалитет: Эль Тамбо, Линарес

Месяцы сбора урожая: Апрель-Июль (90%)

Разновидность: катурра

Ферментация: 36 часов в емкостях

Сушка: 8-15 дней открыто на солнце

