



ТВОЙ ПЕРВЫЙ КОФЕЙНЫЙ о кофе и о нас ГАЙД

Лучшие должны строить бизнес вместе

О КОМПАНИИ

Компания «РЭЙВБЕЛ» существует на рынке с 2007 года. РЭЙВБЕЛ сегодня – это:

- Обжарщик отборного кофейного зерна из Африки, Южной Америки и Азии. Собственное производство;
- производитель расходных материалов для сегмента HoReCa: одноразовых стаканов, тарелок, размешивателей, пакетированного сахара;
- производитель сэндвичей;
- производитель порционных, 100% натуральных основ для приготовления напитков.
- эксклюзивный дистрибутор брендов BarLine, GreenMilk, SimpaTea, Империя Джемов, JFK, DrinkSome, Баринофф, Мамин Рецепт;
- поставщик кофейного оборудования в сегмент HoReCa от брендов Eureka, Magister, Dr. Coffee, I Pilot.

“

Богатый опыт работы в сегменте HoReCa и сотрудничество с тысячами партнеров по умолчанию обязывают предлагать продукцию исключительно высокого класса.

*Владимир Станский,
основатель и директор RAIWBEL*



ИСТОРИЯ



ИСТОРИЯ



В ЦИФРАХ

18 ЛЕТ

НА КОФЕЙНОМ РЫНКЕ

32 %

ДОЛЯ РЫНКА В БЕЛАРУСИ В СЕГМЕНТЕ HORECA

94 %

ПОКРЫТИЕ ТЕРРИТОРИИ БЕЛАРУСИ

4500 КЛИЕНТОВ

В СНГ И В БЕЛАРУСИ

40 ТОНН

ЗЕРНА В МЕСЯЦ

2500+ М2

ПЛОЩАДЬ ПРОИЗВОДСТВА И СКЛАДСКИХ
ПОМЕЩЕНИЙ

12 ЕДИНИЦ

В АВТОМОБИЛЬНОМ ПАРКЕ

15 БРЕНДОВ

С ЭКСКЛЮЗИВНОЙ ДИСТРИБЬЮЦИЕЙ В
БЕЛАРУСИ

17 РЕГИОНОВ

ПРОИЗРАСТАНИЯ КОФЕЙНОГО ЗЕРНА.
ПРЯМЫЕ ПОСТАВКИ

1154 СТМ-ПАРТНЕРОВ

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ПОД СОБСТВЕННЫМИ
ТОРГОВЫМИ МАРКАМИ НАШИХ КЛИЕНТОВ

ПОД КЛЮЧ

НАШИ ВОЗМОЖНОСТИ



- работа в двух сегментах: HoReCa и Retail;
- собственное производство от обжарки до упаковки;
- ассортиментная линейка, позволяющая обеспечить потребности покупателей “под ключ”;
- промомероприятия и реклама;
- продукты от эконом до премиум-сегмента;
- бесплатная доставка;
- сделано в Беларуси;
- качество, которым мы гордимся, по адекватным ценам;
- возможность производства СТМ.

Наша КОМАНДА

Творческие люди, стоящие за нашим исключительным кофе и вашим комфортом.



**Александр
Марушкевич**

Менеджер,
координатор
проекта "Регионы"



**Олег
Гаврилович**

Менеджер,
координатор
проекта "Столица"



**Татьяна
Подгорная**

Начальник
производства кофе
и кофейных
напитков



**Алена
Кул'зем**

Голос RAIVBEL,
ваш первый
менеджер



ИСТОРИЯ

”

НИКТО НЕ МОЖЕТ ПОНЯТЬ ИСТИНЫ,
ПОКА НЕ ВКУСИТ КОФЕЙНОГО
ПЕННОГО БЛАЖЕНСТВА.
АБД-АЛЬ-КАДИР, ЙЕМЕНСКИЙ ШЕЙХ

Добро пожаловать в удивительный мир кофе

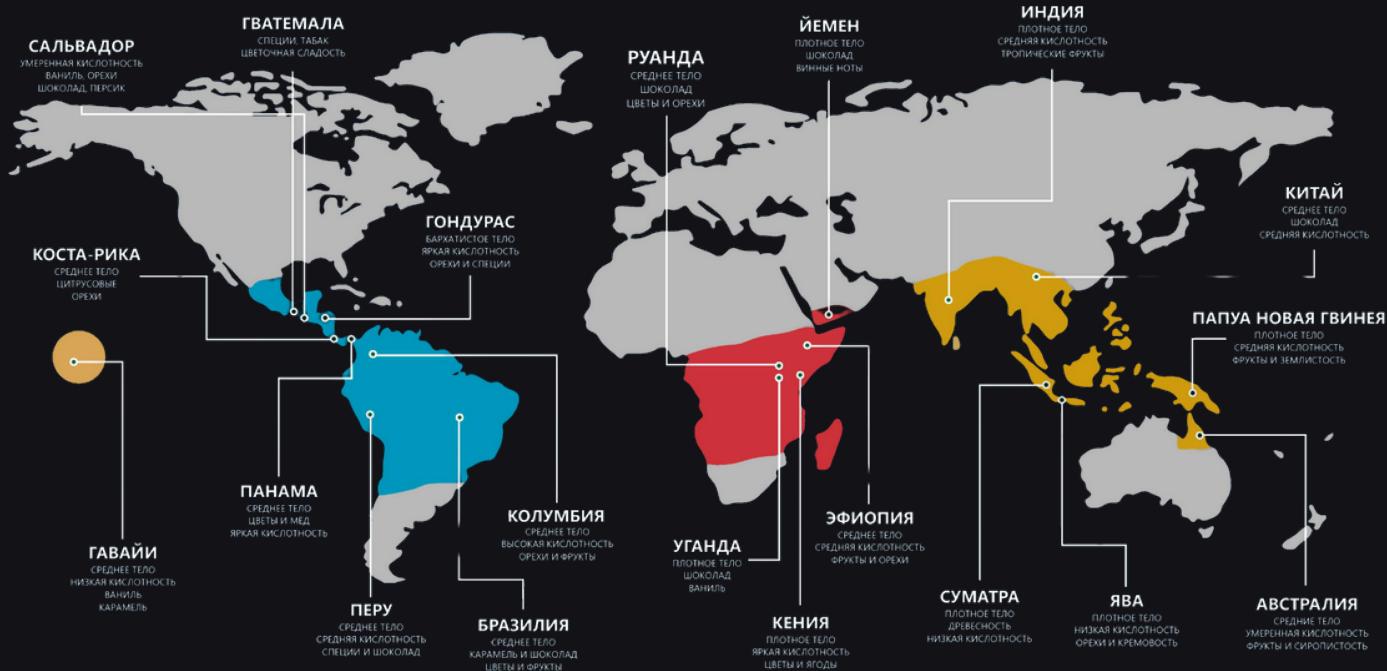
Происхождение: Родиной кофе является Эфиопия (ок. 850 г. н.э.), а его название, по одной из версий, связано с регионом Каффа. Первоначально в пищу шли сырье ягоды, а не обжаренные зёрна.

Распространение на Востоке: Глобальная история кофе началась в Йемене, куда его завезли арабские купцы. С XV века, с началом культивации, Йемен на 200 лет установил монополию на торговлю кофейными зёрнами с Ближним и Средним Востоком.

Выход на мировую арену: После утраты Йеменом монополии плантации возникли в Азии. В XVII веке кофе проник в Европу и Северную Америку. Огромный спрос побудил европейские державы создавать плантации в своих колониях по всему миру.

КОФЕЙНЫЙ ПОЯС ЗЕМЛИ

«КОФЕЙНЫЙ ПОЯС» – УСЛОВНОЕ НАЗВАНИЕ ТРОПИЧЕСКОЙ ЗОНЫ, ОПТИМАЛЬНОЙ ДЛЯ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ КОФЕЙНЫХ ДЕРЕВЬЕВ. ОН РАСПОЛОЖЕН МЕЖДУ 23-Й ПАРАЛЛЕЛЯМИ К СЕВЕРУ И ЮГУ ОТ ЭКВАТОРА. В ПРЕДЕЛАХ ЭТОГО ПОЯСА ПРОТЯЖЕНОСТЬЮ ОКОЛО 5100 КИЛОМЕТРОВ С СЕВЕРА НА ЮГ НАХОДЯТСЯ БОЛЕЕ 70 СТРАН-ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ. РАЗЛИЧИЯ В ПОЧВАХ, КЛИМАТЕ И ВЫСОТЕ НАД УРОВНЕМ МОРЯ В КАЖДОЙ ИЗ НИХ ФОРМИРУЮТ УНИКАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОФИЛИ КОФЕ.



СОПТА

TAKE THE SWEETNESS

Сорт кофе – это группа кофейных деревьев с особыми, устойчивыми признаками. Эти признаки возникают в результате селекции, естественного отбора, мутаций или скрещивания разных видов.

Для приготовления напитка люди используют всего четыре основных вида кофейных деревьев.

- Арабика (*Coffea arabica*) – наиболее популярный и широко возделываемый вид, также известный как Аравийский кофе.
- Робуста (*Coffea canephora*) – более крепкий и кофеиносодержащий вид, называемый также Кофе конголезским.
- Либерика (*Coffea liberica*) – вид, ценимый за исключительно сильный и яркий аромат.
- Эужениоидис (*Coffea eugeniooides*) – менее известный вид, являющийся генетическим предком арабики.

Эужениоидис (*Coffea eugeniooides*) – дикорастущий вид кофейного дерева, сыгравший ключевую роль в истории самого популярного кофе в мире. Это небольшое дерево (1–4,5 м в высоту) с серо-зелёной корой, раскидистой кроной, мелкими листьями и ягодами.

Место произрастания: Его естественный ареал – тропические леса Восточной Африки на высотах от 1000 до 2100 метров. Встречается в западной Танзании, Демократической Республике Конго, Руанде, Уганде и Кении.

Родство с арабикой: Эужениоидис – не просто родственник, а один из двух «родителей» арабики. Учёные установили, что арабика (*Coffea arabica*) – это естественный гибрид между эужениоидисом и другим видом – робустой (*Coffea canephora*). Этот гибрид был обнаружен в районе Южного Судана, а его культурное возделывание началось в Эфиопии, откуда арабика и распространилась по миру.

Вкусовые особенности: Несмотря на прямое родство, вкус эужениоидиса кардинально отличается от арабики. Для него характерны: Ярко выраженная природная сладость.

Очень низкая кислотность.

Минимальная горечь, что связано с крайне низким содержанием кофеина (около 0,2% – в 7 раз меньше, чем в арабике).

Таким образом, баланс его вкуса смешён именно в сторону чистой, мягкой сладости, без привычной кофейной кислотности или сильной горчинки.



ПРИЗНАННЫЕ ВО ВСЕМ МИРЕ СОРТА

ИЗ БОЛЕЕ ЧЕМ 60 ИЗВЕСТНЫХ НАУКЕ ВИДОВ КОФЕЙНОГО ДЕРЕВА В КОММЕРЧЕСКОМ СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ЛИШЬ ОКОЛО ДЕСЯТИ. ПРИ ЭТОМ ПОДАВЛЯЮЩАЯ ЧАСТЬ МИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА – 99% – ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ ВСЕГО ДВУМЯ ВИДАМИ, ИЗ КОТОРЫХ И ПРОИЗВОДЯТ НАПИТОК.



ARABICA COFFEE

Арабика – безусловный лидер кофейного рынка, на долю которого приходится около 75% мирового производства. Этот вид кофе высоко ценится благодаря своему сложному вкусовому и ароматическому профилю, который считается эталонным.



ROBUSTA COFFEE

Робуста – второй по распространённости вид кофе, на который приходится порядка 25% мирового производства. Хотя его традиционно считают менее ценным, чем арабика, спрос и объёмы выращивания робусты стабильно увеличиваются.



ЧТО МЫ ЖАРИМ?



РЭЙВБЕЛ занимается обжаркой двух сортов кофе из 17 регионов произрастания: арабики и робусты.

100% ARABICA

MAJOR

- бренд кофе, состоящий исключительно из моносортов 100% арабики из разных регионов произрастания. Линейка представлена 17 сортами зернового кофе из Эфиопии, Бразилии, Кении, Гондураса, Перу, Колумбии, Уганды. Бренд кофе используется как в retail, так и в HoReCa.

100% ARABICA И БЛЕНДЫ

CAFFÈ RIA

- HoReCa-бренд. Продукты под этим брендом используются в кофейнях, ресторанах, вендингах. В ассортиментных линейках представлен зерновой кофе (как моносорта, так и бленды)



- Бразилия
- Эфиопия
- Гондурас
- Танзания
- Кения
- Вьетнам
- Уганда
- Колумбия
- Руанда
- Мексика
- Перу

MAJOR



Бренд: MAJOR

Состав: Моносорт. 100% арабика

Вес (нетто): 250 гр. | 1000 гр.

Q-grade: от 80 баллов

Регионы и сорта:

- Brazil Cerrado Fine Cup
- Brazil Mogiana Fine Cup
- Brazil Yellow Bourbon 16 up
- Ethiopia Sidamo Gr.2
- Ethiopia Yirgacheffe Gr.2
- Kenya AB FAQ
- Honduras SHG
- Uganda Bugisu AA
- Columbia Supremo 17/18
- Rwanda Nuaraguru
- Tanzania Kilimanjaro AA
- Mexica SHG
- Peru HB MCM Gr.1
- Vietnam



SPECIALTY

ЛУЧШЕЕ, ЧТО ЕСТЬ В МИРЕ КОФЕ



Спешелти кофе (Specialty coffee) – это высший сорт, гарантирующий исключительное качество напитка. Изначально этот статус присваивался только зёрнам арабики, выращенным в идеальных микроклиматических условиях и обладающим превосходным вкусом и ароматом. Однако сегодня понятие «спешелти» эволюционировало и вышло за эти рамки.

Появилось понятие «спешелти робуста» – результат применения к традиционно менее ценимому виду тех же строгих стандартов, что и к арабике. Это не новый сорт, а революция в подходе: тщательная селекция, ручной сбор только спелых ягод, контроль на каждом этапе обработки, ферментации и подготовки к экспорту. Когда к робусте начали относиться с тем же вниманием, что и к арабике, это привело к открытию её скрытого потенциала и появлению по-настоящему уникального кофе.

История движения спешелти кофе

1974 год: Термин «Specialty coffee» впервые использовала Эрна Кнутсен в журнале Tea & Coffee Trade Journal, описывая зёрна с выдающимся вкусом из особых микрорегионов.

1982 год: В США энтузиасты основали Specialty Coffee Association of America (SCAA), чтобы выделить кофе высочайшего качества в отдельную категорию.

1995-1998 годы: Движение пришло в Европу. После первой конференции в Венеции (1995) была основана Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) на лондонской конференции 5 июня 1998 года.

2017 год: Две ведущие организации объединились в глобальную Specialty Coffee Association (SCA), которая сегодня объединяет всех участников рынка – от производителей до бариста – и задаёт мировые стандарты качества, проводя знаменитые чемпионаты.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ

Международным стандартом для объективной оценки качества спешелти кофе служит профессиональная система баллов Q (Q Grade System), разработанная Ассоциацией спешелти кофе (SCA).

Как проходит оценка:

Сертифицированный Q-грейдер (эксперт-дегустатор) анализирует образец по десяти ключевым параметрам: аромат, вкус, послевкусие, кислотность, тело (текстура), баланс, чистота чашки, однородность, сладость и наличие дефектов во вкусе. Максимально возможная оценка по этой системе – 100 баллов.

Жёсткие стандарты SCA:

Чтобы лот зёрен был отнесён к категории спешелти, он должен соответствовать строгим критериям:

Высокий балл: Набрать не менее 80 баллов при дегустации.

Кофе с оценкой 90+ баллов считается исключительным, уникальным продуктом. Такие лоты часто используются на чемпионатах, в ограниченных обжарках и редко попадают в массовую розницу.

Минимальное количество дефектов: В 350 граммах зелёного (необжаренного) кофе: Не допускается ни одного первичного дефекта (например, полностью чёрных или заплесневельных зёрен).

Допускается не более пяти вторичных дефектов (таких как повреждённые насекомыми, сломанные, неочищенные зёна или зёна в мякоти).



НАЧНИ С “ЗАЧЕМ”

Спешелти кофе – ваш ключ к уникальности и лояльности гостей. В мире, где на каждом углу предлагают «просто хороший кофе», спешелти – это ваш стратегический выбор. Это не продукт массового потребления, а эксклюзив, который позволяет выделиться на фоне конкурентов и привлечь истинных ценителей, готовых платить за впечатления.

Три неоспоримых преимущества для вашей кофейни:

- Гарантия безупречного качества. Забудьте о вопросах «понравится ли гостям?». Каждая партия спешелти кофе – это стабильно высокий балл Q-грейда, что означает неизменно превосходный вкус в каждой чашке.
- WOW-эффект, который возвращает клиентов. Гости приходят не просто за кофе, а за эмоциями. Богатый, чистый и сложный вкусовой профиль спешелти кофе гарантирует, что ни один посетитель не останется равнодушным. Они вернутся за новыми ощущениями.
- Безграничные возможности для творчества. Кофе из отборных зёрен раскрывает целую палитру вкусов. Разная степень обжарки одного и того же лота дарит спектр оттенков – от лёгких фруктовых и ягодных до насыщенных шоколадных и карамельных. Вы сможете создавать уникальные предложения и удивлять даже самых искушённых гурманов.
- Прозрачность от зерна до чашки: Каждая упаковка нашего спешелти кофе – это история происхождения. Подробная информация о ферме, регионе, высоте произрастания и способе обработки на этикетке превращает выбор кофе в увлекательное путешествие, подобное выбору элитного вина, где важен каждый нюанс терруара.
- Идеальная совместимость с любым методом заваривания: Аэропресс, кемекс, воронка, клевер или капельная кофеварка – спешелти кофе раскроется в любом формате. Это даёт вам гибкость для создания разнообразного меню и возможность угодить предпочтениям каждого гостя.



ОБРАБОТКА ЗЕРНА

МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО ОТБОРНОЕ ЗЕРНО. НО ЧТО ПРОИСХОДИТ С ЗЕРНОМ ДО ТОГО, КАК ОНО ПОПАДЕТ К НАМ?

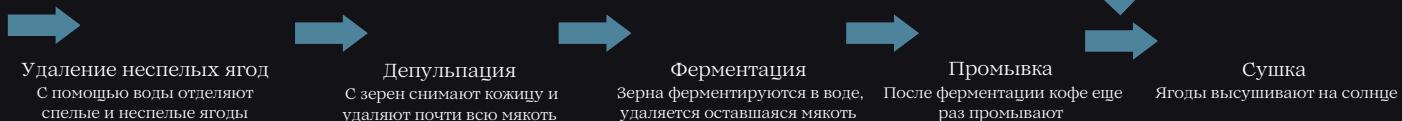
НАТУРАЛЬНАЯ / СУХАЯ ОБРАБОТКА



ХАНИ / ПОЛУМЫТАЯ ОБРАБОТКА*



МЫТАЯ ОБРАБОТКА



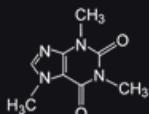
- Сушка в клейковине делится на две основные группы – хани и полумытый способ. Они очень похожи, однако есть отличия. Хани – это способ обработки, при котором удаляется кожица и часть мякоти. Такие ягоды при сушке приобретают медовый цвет и становятся липкими. Поэтому способ называется «honey», что означает «мед». Сразу после сбора урожая фермеры проводят депульпацию – этап обработки кофе, при котором зерна отделяют от кожицы и частично от мякоти. После этого кофе сушат до влажности 10–12 %. Полумытая обработка или механическое отделение мякоти отличается от хани обработки тем, что после депульпации кофе отправляется на другую машину – демосилиятор. Машина удаляет мякоть почти полностью, и уже потом зерна отправляются на сушку. То есть ключевое отличие от хани в том, что мякоти на поверхности почти не остается. В результате хани и полумытой обработок получается высущенный пачмент – зерна покрыты последним защитным слоем. Пачмент также еще некоторое время хранят в специальных в сilosах, чтобы стабилизировать вкус и водную активность. Затем, перед отправкой покупателю, пачмент отправляется на халлинг, где его отшелушивают, извлекают зеленые зерна и упаковывают в экспортную упаковку.

СОСТАВ КОФЕ

Химический состав кофейного зерна. Сырое кофейное зерно – это сложная кладовая органических веществ. Около четверти его массы составляют водорастворимые соединения, определяющие вкус и эффект напитка: кофеин, тригонеллин, хлорогеновая кислота, белки и минеральные соли. Остальную часть формируют клетчатка, кофейные масла и вода.

Кофеин: главный алкалоид кофе. Ключевым биологически активным веществом в этом наборе является кофеин, относящийся к группе алкалоидов. Именно ему кофе обязан своим знаменитым возбуждающим и бодрящим действием.

История изучения: В 1920-х годах это вещество было впервые выделено в чистом виде из кофейного экстракта. Кофеин представляет собой горьковатые на вкус бесцветные кристаллы. Его структурная формула была расшифрована в конце XIX века, а в 1897 году немецкий химик Эмиль Герман Фишер (отмету, что его более известное имя – Герман Эмиль Фишер, лауреат Нобелевской премии по химии 1902 года) впервые осуществил его полный химический синтез



Процентное содержание кофеина в зернах зависит от сорта. Наибольшее количество обнаруживается в робусте из Гвинеи (1,7% – 2,3%), Сантосе (1,3% – 1,5%), Ходейде (1,2%).

Второй алкалоид, содержащийся в кофейных зернах, – тригонеллин. Он не обладает возбуждающими свойствами, но ему принадлежит важная роль в образовании **вкуса и запаха обжаренного кофе**.



Г. Фишер,
немецкий химик

СОСТАВ КОФЕ и ОБЖАРКА

Обжарка – это ключевой процесс, в котором под воздействием высокой температуры сырое зелёное зерно приобретает знакомый вкус, аромат и цвет. Это сложная цепь химических реакций, главными из которых являются:

Удаление влаги. Содержание воды в зерне падает с ~11% до ~3%, что делает его хрупким и готовым к помолу.

Карамелизация сахаров. Сахароза, содержащаяся в зерне, под действием тепла распадается, образуя карамелин – вещество, отвечающее за красивый коричневый цвет зерна и напитка. Параллельно сложные полисахариды распадаются на более простые, растворимые углеводы, влияя на сладость и тело напитка.

Образование кафеоля. Самая важная и сложная реакция – формирование кафеоля, летучего ароматического комплекса, который и создает неповторимый кофейный аромат. В обжаренном кофе его содержание достигает 1,5%.

Кафеоль был выделен в результате дистилляции жареного кофе перегретым паром. Это не одно вещество, а чрезвычайно сложная смесь, в которой современные аналитические методы обнаруживают более 220 различных компонентов. Именно их баланс и определяет уникальный ароматический профиль каждой партии кофе.



СТЕПЕНИ ОБЖАРКИ

Степень обжарки – один из важнейших факторов, формирующих конечный вкус кофе в вашей чашке. Зелёные кофейные зёрна сами по себе мягкие, имеют травянистый аромат и практически лишены того богатого вкуса, за который мы ценим напиток. Именно высокотемпературная обработка совершает волшебное превращение: в процессе обжаривания сырые зёрна становятся хрупкими, тёмными, наполняются сотнями ароматических соединений и обретают свой характер.

Разные степени обжарки по-разному раскрывают потенциал зерна, смешая баланс между его природной кислотностью, сладостью, телом и горчинкой. Условно все обжарки можно разделить на три основные категории: светлую, среднюю и тёмную.



СВЕТЛАЯ ОБЖАРКА

Внешний вид: светло-коричневый цвет, отсутствие масла на зернах.

Вкус: преобладает кислотность, ярко выражены фруктовые, ягодные ноты, в отдельных сортах – специи.

Запах: насыщенный, фруктово-кислотный, кофейный.

Температура: 180–205 °С

Время обжарки: 7–10 минут

Подходит для заваривания альтернативными методами, в турке, гейзерной кофеварке, время заваривания 2–4 мин.

СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА

Внешний вид: коричневый цвет, отсутствие масла на поверхности зерен

Вкус: баланс между фруктовым, ягодным и карамельным вкусом, карамельный вкус преобладает.

Запах: насыщенный карамельный с фруктовыми, ягодными нотами

Температура: 205–220 °С

Время обжарки: 10–16 минут

Подходит для заваривания в эспрессо-машинах, кофеавтоматах, турке, гейзерной кофеварке

ТЕМНАЯ ОБЖАРКА

Внешний вид: темно-шоколадный, черный цвет, масло на поверхности зерен

Вкус: едкий, острый, горячий

Запах: кофейно-поджаренный

Температура: 240–250 °С

Время обжарки более 16 минут

RAIVBEL MONO

CAFFETTERIA

Зерновой кофе Caffetteria Mono

Состав: Моносорт, 100% арабика

Сорт:

- Brasil Santos Good Cup
- Ethiopia Djimmah
- Ethiopia Golden 5
- Vietnam



BLEND, SINGLE ORIGIN, LOT, MICROLOT

И ВОТ МЫ КУПИЛИ КОФЕ... А ЧТО ЭТО ВСЁ ЗНАЧИТ?

Понимание того, как маркируется происхождение кофе, – ключ к выбору. Вот основные термины, расположенные по степени конкретности происхождения:

- Бленд (Blend). Что это: Искусственное смешивание зёрен из разных стран, регионов или сортов в одной пачке. Цель – создание сбалансированного, универсального и стабильного вкусового профиля, который не зависит от сезонных изменений в одном регионе.
- Моносорт (Single Origin). Что это: Кофе, выращенный в одной стране. Это довольно широкое понятие: внутри пачки могут быть смешаны зёрна с разных ферм, регионов или даже разных сортов арабики из этой страны. По сути, это внутристрановой бленд, который знакомит с общим вкусовым почерком региона.
- Лот (Lot). Что это: Партия кофе одного вида (например, только арабика) и одной обработки, поступившая с одной фермы или кооператива. Ключевая идея – единообразие: всё зерно в лоте обладает схожими характеристиками. Один производитель может предлагать несколько разных лотов, каждый со своим уникальным профилем.
- Микролот (Microlot). Что это: Высшая степень отслеживаемости. Это маленькая, выделенная партия кофе: одной генетической разновидности (например, арабика Бурбон или Геша), собранная с конкретного участка фермы (часто с определённой высоты), обработанная отдельно от основного урожая. Это часто результат прямого сотрудничества фермера и обжарщика, позволяющий экспериментировать с обработкой и раскрыть уникальный, неповторимый вкус конкретного куска земли (терруара).



RAIVBEL BLENDS

CAFFETTERIA



Зерновой кофе Caffetteria Blend

Состав: Бленд

- Exclusive 90% арабика, 10% робуста
- Premium 80% арабика, 20% робуста
- Maxima
- Extra 80% арабика, 20% робуста
- Classic 50% арабика, 50% робуста
- Gusto Crema 20% арабика, 80% робуста
- Oro 10% арабика, 90% робуста



ЧТО ПО ВКУСУ?

Колесо вкусов – главный инструмент для описания вкуса и аромата кофе.

Что такое дескрипторы вкуса

Дескриптор – это единица описания вкуса и аромата кофе. Например, когда Q-грейдер находит во вкусе ноты тёмного винограда, красного яблока и горького шоколада, он, по сути, определяет дескрипторы.

Во вкусе кофе можно почувствовать огромное количество разных дескрипторов, именно поэтому его считают наиболее сложным продуктом по количеству вкусоароматических компонентов.

Чтобы научиться пользоваться «колесом вкусов», нужно:

- Ознакомиться с колесом и представить всю палитру вкусов и ароматов кофе: от фруктовых и цветочных нот до химических и затхлых. Лучше начать с центра и постепенно двигаться вовне.
 - Разобраться с дескрипторами, которые вам незнакомы.
 - Практиковаться. Первый шаг — помолоть кофе и ощутить аромат зерна, затем — начать приготовление и обратить внимание на аромат на этапе предсмачивания и во время заваривания. Второй шаг — продегустировать кофе. В течение этого процесса нужно сверяться с колесом вкусов и записывать ощущения — это поможет развить осознанность во время дегустации.
 - Научиться описывать вкус. Для этого нужно начинать из центра колеса: сначала выбрать группу дескрипторов, затем подгруппу, а потом — сам дескриптор.
 - Развивать вкусовой опыт. Чтобы легко пользоваться колесом и без проблем описывать вкус кофе, нужно тренироваться, развивая вкусовой опыт.



КАК ВАРИТЬ?

Создание кофейного экстракта – это искусство, где каждый является создателем уникального произведения, и в нашем случае, произведением является кофейная «чашка». Размер помола, метод заваривания, оборудование – всё это лишь инструменты, которые работают на ваши вкусовые рецепторы и предпочтения.

Кофе как напиток – это экстракт. В популярных методах заварки – эспрессо и альтернатива – где вода в том или ином виде проходит через кофе, забирая с собой вкус и аромат. Степень обжарки кофе влияет на результат готового экстракта



Эспрессо-машина

Кофе в эспрессо-машине готовится с помощью "трубой силы" – вода проходит через помол под большим давлением, что стимулирует высокую скорость экстракции.



Пурвер

Метод заваривания фильтр-кофе, при котором горячая вода проходит через молотый кофе, находящийся в специальной воронке с бумажным фильтром.



Френч-пресс

В основе приготовления кофе стоит метод заваривания, включающий в себя полное погружение промолотого кофе в воду, настаивание и последующую фильтрацию.



Гейзерная кофеварка (мока) – тип кофеварки, в которой горячая вода, вытесняемая давлением пара, поднимается из нижнего резервуара в верхний через отделение с молотым кофе.



Капельная кофеварка.

Вода в виде водно-паровой смеси поднимается по трубке в отсек с кофе, конденсируется и каплями попадает в кофе, под естественным давлением, стекая в кофейник.



Турка.

Кофе из турки получается очень плотным и крепким, за счёт отсутствия фильтрации, большого количества частиц кофе, длительности приготовления и температуры.

НА ЧЕМ ВАРИТЬ?

АРЕНДА И ПРОДАЖА
КОФЕЙНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ОБОРУДОВАНИЕ

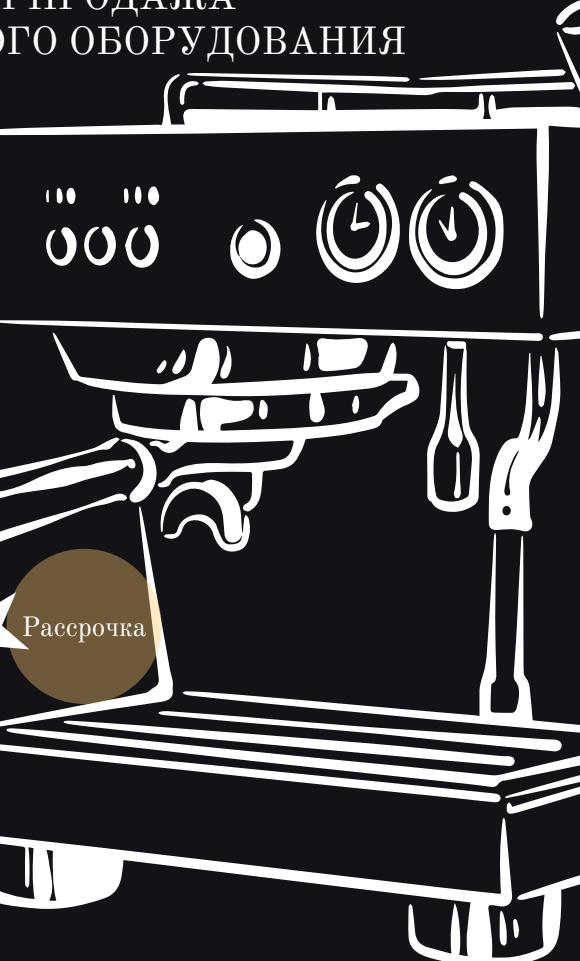
Кофемашины
Кофемолки

БРЕНДЫ

Eureka
Magister
Dr. Coffee
I Pilot
Jetinno

Аренда

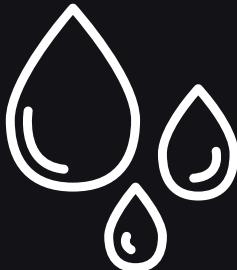
Продажа



Рассрочка

ВАЖНО!

Помимо выбора хороших зёрен, на вкус кофе влияет процесс заваривания. Следуйте этим принципам, чтобы раскрыть потенциал вашего зерна.



1. Вода: основа вкуса. Качество воды – самый важный фактор после самих зёрен.

- Используйте: фильтрованную или бутилированную питьевую воду.
- Избегайте: водопроводной воды с хлором и избытком солей, дистиллированной (лишена минералов) и жёсткой минеральной. Почему: примеси искажают вкус, а высокая жёсткость нарушает процесс экстракции, не позволяя воде полноценно "вытянуть" вкус из кофе.

2. Помол: правило свежести

- Идеально: молоть зерно непосредственно перед завариванием.
- Допустимо: смолоть заранее и хранить в герметичном контейнере не более нескольких дней, чтобы замедлить окисление. Свежесть молотого кофе из недавно вскрытой пачки также может быть приемлемой.

3. Метод: соответствие и синергия

- Подберите размер помола под конкретный метод заваривания (например, грубый – для френч-пресса, средний – для заливных методов, мелкий – для эспрессо). Выбирайте сам метод, исходя из профиля зёрен и обжарки (светлая обжарка часто раскрывается в пуревере, тёмная – в эспрессо).

4. Пропорции (Рэтио): экспериментируйте

- Используйте правильное соотношение кофе и воды (стандарт – 1:15–1:18, т.е. 60 г кофе на 1 л воды). Не бойтесь менять пропорции, чтобы подчеркнуть желаемые нотки: больше кофе – интенсивнее и крепче вкус, меньше – легче и прозрачнее.

ПОМОЛ



Вот краткая и наглядная таблица основных размеров помола с примерами:

Размер помола	Похож на...	Идеальный метод заваривания
Очень крупный	Морскую соль	Френч-пресс
Крупный/Среднекрупный	Крупный песок	Chemex, капельная кофеварка
Средний	Обычный песок	Аэропресс, пурвер
Средне-мелкий	Более мелкий песок	Hario V60, Калита, короткая экстракция в аэропрессе (2–3 мин)
Мелкий	Поваренная соль (мелче)	Эспрессо, мока-пот
Очень мелкий	Мука или пудра	Турка (джезва)



Простое правило: чем меньше время контакта воды с кофе (как в эспрессо), тем **мелчее** должен быть помол. Чем дольше время заваривания (как во френч-прессе), тем **крупнее**.

ЧТО ГОТОВИМ?

Виды кофейных напитков



Эспрессо

Небольшое количество концентрированного черного кофе



Ристретто

Небольшой шот эспрессо с горячей водой



Лунго

Эспрессо с двойной порцией воды



Черный

Обычный кофе без добавок



Американо

Эспрессо с горячей водой



Доппио

Двойной эспрессо



Галлон

Одна часть эспрессо и две части вспененного молока



Аффогато

Шарик мороженого с шотом эспрессо



Айриш

Эспрессо с шотом ирландского виски и взбитыми сливками



Макиато

Шот эспрессо с молочной пенкой



Флэт Вайт

Эспрессо с горячим молоком



Кортадо

Эспрессо с горячим молоком в пропорции 1:1



Капучино

Шот эспрессо с такой же частью горячего молока и молочной пенкой



Моккачино

Эспрессо с шоколадом горячим молоком и молочной пенкой



Инстант

Быстро растворимый кофе



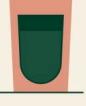
Латте

Одна часть эспрессо и две части молока



Café au Lait

Кофе с молоком, как Кортадо, только больше



Рэд Эй

Крепкий черный кофе с шотом эспрессо

КОФЕ И МОЛОКО



Кофе с молоком прочно удерживает лидерство среди кофейных предпочтений по всему миру. Однако этот союз вызывает жаркие споры среди ценителей.

Две философии:

Сторонники уверены, что правильно подобранное молоко не портит, а дополняет кофе, смягчая горечь и добавляя кремовую текстуру.

Противники утверждают, что молоко перебивает тонкий вкус, особенно у сложных моносортов и спешелти-кофе, где важно оценить чистоту и многослойность оттенков.

Как найти баланс?

Ключ – в гармонии. Яркий, фруктовый или цветочный спешелти-кофе действительно может потерять свою изысканность с молоком. И наоборот, классические бленды или кофе с выраженной горчинкой молоко часто смягчает и округляет, делая вкус более доступным.

Важное замечание о здоровье:

Для почти 75% взрослого населения мира, имеющих ту или иную степень непереносимости лактозы, кофе с обычным молоком может стать причиной дискомфорта. Отличной и трендовой альтернативой стало растительное молоко (овсянное, миндальное, кокосовое, соевое), которое позволяет наслаждаться любимым напитком без последствий.

Таким образом, выбор – «с молоком или без» – это всегда вопрос личного вкуса, здоровья и уважения к характеру самого кофе.

GREEN MILK

Напитки на растительной основе

Ассортиментная линейка: 7 вкусов.

Объем: 1 л. (нетто)

Упаковка: Тетрапак

Напитки на растительной основе со вкусом:

- Кокос,
- Миндаль,
- Банан,
- Фундук,
- Овес,
- Ваниль,
- Соя.

ПРЕИМУЩЕСТВА GreenMilk

- без ГМО;
- минимум калорий;
- всегда пышная пенка для LatteArt;
- сохраняет вкус кофе;
- без лактозы;
- 100% растительные компоненты.

Green Milk



СИРОПЫ | ТОПИНГИ



Сироп — это концентрированный раствор сахара и воды с добавлением натуральных или идентичных натуральным ароматизаторов (фруктовых, ореховых, пряных). В XX веке бариста Европы и Америки начали активно использовать сиропы, чтобы смягчить горечь и кислотность кофе, а также создать новые вкусовые комбинации.

Классификация вкусов

Чтобы сориентироваться в многообразии, сиропы принято делить на несколько основных категорий:

Фруктовые и ягодные: клубника, малина, апельсин, дыня.

Ореховые: фундук, миндаль, кокос, пекан.

Пряные и цветочные: ваниль, корица, лаванда, имбирь.

Десертные и карамельные: карамель, шоколад, солёная карамель, ирис.

Как правильно сочетать сироп с кофе?

Ключ к успеху — гармония. Вкус кофе зависит от сорта, обжарки и способа заваривания, поэтому сироп должен его дополнять, а не перебивать.

Основные рекомендации:

Для крепкого эспрессо или кофе тёмной обжарки выбирайте сиропы, которые смягчат горечь и добавляют сладости: карамель, ваниль, миндаль, шоколад.

Для напитков с молоком (латте, капучино) идеально подходят карамель, ваниль, фундук — они создают классический десертный вкус.

Для более лёгкого кофе (американо, фильтр-кофе светлой/средней обжарки) можно использовать фруктовые или ягодные сиропы (цитрусовые, лесные ягоды), которые подчеркнут природную кислотность и сложность зерна.

- Простой совет: Ваниль и карамель — универсальные «базовые» вкусы, которые хорошо сочетаются с большинством видов кофе. Начните с них для первых экспериментов.

BarLine

Сиропы Barline

Ассортиментная линейка: свыше 50 вкусов.

Объем: 1 л. (нетто)

Упаковка: стекло / пластик

Преимущества сиропов BarLine:

- использование в производстве только тростникового сахара;
- использование только натуральных ингредиентов;
- чистая артезианская вода;
- широкий ассортимент;
- премиальный и удобный дизайн бутылки;
- срок хранения до 24 мес.;
- отсутствие загустителей и наличие соков;
- пластик высочайшего качества.

КАКИЕ БЫ СОЧЕТАНИЯ ВКУСОВ ВЫ НИ ПРЕДПОЧИТАЛИ, ГЛАВНЫМ ОСТАЕТСЯ КАЧЕСТВО. ОТБОРНЫЙ ЗЕРНОВОЙ КОФЕ – ОСНОВА ПЕРВОКЛАССНЫХ НАПИТКОВ.



BARLINE



МАМИН РЕЦЕПТ

Сиропы Мамин Рецепт

Ассортиментная линейка: 30 вкусов.

Объем: 1 л. (нетто)

Упаковка: пластик

Преимущества сиропов Мамин Рецепт:

Сиропы "Мамин рецепт" - идеальное решение для создания разнообразных и вкусных напитков и десертов. Продукция создана на основе натуральных фруктов, ягод, тщательно подобранных пряностей и экстрактов, чтобы дать настоящий вкус и аромат.



КУЛЬТУРА ПОДАЧИ КОФЕ

ИССЛЕДОВАНИЕ
ЗДЕСЬ



Кофейная посуда – это не только элемент сервировки или дизайна. Чашка – это последний «инструмент» бариста, который напрямую влияет на то, как гость воспримет вкус и аромат напитка, может подчеркнуть его достоинства или сгладить недостатки.

Научный взгляд: психология цвета и формы. Исследования в области сенсорного восприятия показывают, что наш мозг неосознанно связывает определённые характеристики посуды с ожиданием вкуса. Этот феномен называется «сенсорным трансфером».

Цвет: Мы подсознательно ассоциируем цвета с базовыми вкусами.

Красный и розовый – со сладостью. Кофе в красной чашке может субъективно казаться сладче, чем тот же напиток в белой.

Зелёный – с кислотностью или свежестью.

Чёрный или тёмно-коричневый – с интенсивностью и горечью.

Вес и материал: Тяжёлая фарфоровая или керамическая чашка создаёт ощущение премиальности и насыщенности напитка. Лёгкая и тонкая посуда может ассоциироваться с деликатностью и лёгкостью.

Практический вывод для бариста и гостя:

Осознанный выбор чашки позволяет управлять впечатлением. Например, яркий кофе с ягодными нотами может выиграть от сервировки в чашке с розовым или коралловым элементом, который намекнёт на сладость. В то же время насыщенный эспрессо в массивной тёмной кружке будет восприниматься как более плотный и горьковатый.

А ЕСЛИ С СОБОЙ?

- **Материал:** Бумажные стаканы могут быть изготовлены из различных материалов, таких как обычная, биоразлагаемая или переработанная бумага. Выбор материала зависит от вашей экологической ответственности и предпочтений клиентов.
- **Теплоизоляция:** для горячих напитков важно выбирать стаканы с хорошей теплоизоляцией, чтобы предотвратить обжигания рук клиентов.
- **Размер и объем** также имеют значение при выборе бумажных стаканов. Для горячих напитков, таких как кофе, может потребоваться стакан объемом от 250 до 350 мл.
- **Дизайн и брендирование:** Дизайн стаканов может помочь создать уникальный внешний вид и брендирование для вашего бизнеса. Выбирайте их с дизайном, соответствующим вашему стилю и возможностями брендирования, таким как нанесение логотипа.
- **Устойчивость к влаге:** Важно выбирать бумажные стаканы с высокой устойчивостью к влаге, чтобы избежать неприятных ситуаций и сохранить качество напитка.
- **Цена и качество:** Бюджет также важен при выборе стаканов, но не стоит забывать о качестве.

Буквально пара глотков хорошо сваренного качественного кофе – да ещё и оптимальной температуры – способна творить чудеса. А для того, чтобы обеспечить это в полной мере, нужно позаботиться о том, чтобы подавать его в соответствующих стаканчиках. Одноразовые стаканы для кофе, в которых его подают, вносят свой вклад в термодинамику жидкости. Это, в свою очередь, значит что они оказывают влияние на его вкус.



БЕРИ РЭЙВБЕЛ С СОБОЙ

ВОЗМОЖНОСТИ

Наша компания является одним из ведущих производителей одноразовой посуды в Беларуси. С нами можно надежно запускать крупные тиражи.

- полный цикл собственного производства;
- сертифицированное для пищевой упаковки сырье;
- короткие сроки производства;
- прозрачное ценообразование;
- бесплатная доставка;
- сделано в Беларуси;
- качество, которым мы гордимся;
- возможность производства под вашим брендом;
- ОДИН ИЗ САМЫХ ВЫГОДНЫХ МИНИМАЛЬНЫХ ЗАКАЗОВ БРЕНДИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ В СТРАНЕ - 5000 шт.

КАЧЕСТВО, БЕЗОПАСНОСТЬ, ЭКОЛОГИЯ

Мы постоянно совершенствуем наши процессы, чтобы гарантировать качество и безопасность нашей продукции.

ЛОГИСТИКА И СЕРВИС

Наша главная ценность - это наши клиенты. Каждый день мы стремимся стать лучше.

РЭЙВБЕЛ - БЕЛОРУССКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ: ОДНОРАЗОВЫХ СТАКАНОВ, ТАРЕЛОК, РАЗМЕШИВАЛЕЙ, ПАКЕТИРОВАННОГО САХАРА.



НЕКОФЕ

ОЧЕНЬ
ИНТЕРЕСНО

Готовая заварка SimpaTea

Ассортиментная линейка: 5 вкусов.

Объем: 1 дип-пот = 60 гр. (нетто)

Упаковка: дип-пот

Чайные напитки со вкусом: имбирь-лимон, брусника-каркаде, манго-маракуйя, глинтвейн, облепиха-апельсин.

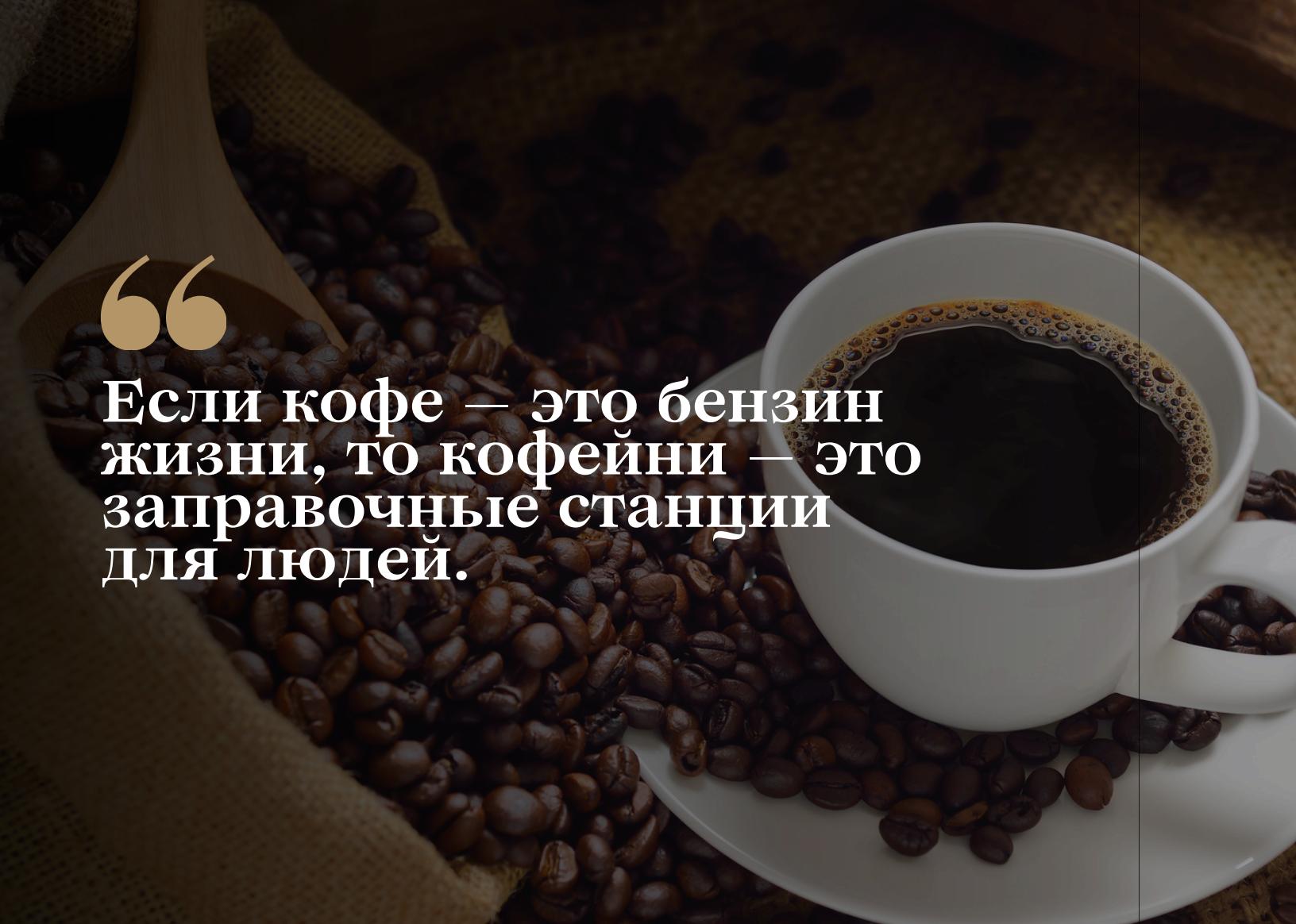
ПРЕИМУЩЕСТВА SimpaTea

- Популярные вкусы;
- Экономия времени бариста;
- Простота приготовления (просто добавь воды);
- Удобство хранения и учета;
- Срок годности 9 мес.
- Условия хранения от 0 до +25С



“

Если кофе – это бензин
жизни, то кофейни – это
заправочные станции
для людей.



У ВАС ЕСТЬ, ЧТО СПРОСИТЬ?

call-center

пн-пт: с 8.00 до 17.00

+375 (33) 354-88-88

+375 (29) 622-00-08

web.market@raivbel.by

www.raivbel.by

г. Минск, ул. Кульман, 35А

г. Барановичи, ул. Пролетарская, 2Б

г. Брест, ул. Кирова, 161

г. Витебск, ул. Воинов-Интернационалистов, 26

г. Гомель, ул. Шевченко, 27/1

г. Гродно, ул. 1 мая, 7

г. Могилев



