

Cafeistas®



# The Complete Coffee Experience

Roastery – Coffee Shop – SCA Premier Training Campus – Q Venue

# Ποιοι είμαστε

Το Cafeistas είναι το Specialty project της Coffee Republic που δημιουργήθηκε το 2011 με στόχο να προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία καφέ!

Πρόκειται για μια αμιγώς ελληνική εταιρεία που εδρεύει στο Περιστέρι, Αττικής και δραστηριοποιείται στην επεξεργασία - χονδρική & λιανική πώληση καφέ.

Η παραγωγή του καφέ, το καβούρδισμα, η συσκευασία του και η αποθήκευση, λαμβάνουν χώρα σε ένα ανοιχτό και επισκέψιμο περιβάλλον, εξοπλισμένο με μηχανήματα τεχνολογίας αιχμής και χαρακτηριστικά φιλικά προς το περιβάλλον!

Cafeistas® 



# Νέα, πρωτότυπη συσκευασία με retro αισθητική



- Αφορά δοχείο από λευκοσίδηρο που αποτελεί παραδοσιακό υλικό συσκευασίας, με πολύ καλή περιβαλλοντική ισορροπία (environmental balance) που χρησιμοποιείται ευρέως στην αγορά
- Η συσκευασία διατηρεί τη φρεσκάδα του καφέ, με κομψή και minimal εμφάνιση
- Προσφέρει δυνατότητα επαναχρησιμοποίησης, προσδίδοντας δημιουργική αξία πέρα από την αρχική της χρήση ή μπορεί να ανακυκλωθεί σε ποσοστό 100% απεριόριστες φορές, χωρίς καμία απώλεια ποιότητας
- Εγγυάται υγιεινή και ασφαλή αποθήκευση σε αεροστεγές περιβάλλον με ενσωματωμένη βαλβίδα μονής κατεύθυνσης για την απελευθέρωση διοξειδίου του άνθρακα, μην επιτρέποντας την είσοδο οξυγόνου
- Προσφέρει ευκολία στη χρήση, καθώς μετά το άνοιγμα, μπορεί να κλείνει ξανά αεροστεγώς και να διατηρήσει τον καφέ αναλλοίωτο.

# Τα προϊόντα μας

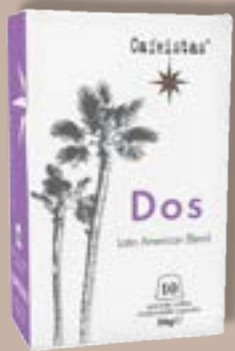
- Specialty χαρμάνια καφέ
- Specialty single origins – microlots
- Βιολογικοί καφέδες
- Κάψουλες καφέ
- Τσάι/ Matcha
- Σοκολάτα

Προσφέρουμε specialty καφέδες σε σακούλες 1000g και 500g για τις ανάγκες χονδρικής, σε cap 250g και κάψουλες καφέ για λιανική πώληση.



Είμαστε πιστοποιημένοι από το **φορέα ΔΗΩ**, οργανισμό επιθεώρησης και πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων και έχουμε καθιερώσει το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων ISO 22000:2018.

# Specialty Coffee Blends



## Dos Latin American Blend

- «Dos» στα ισπανικά σημαίνει "δύο". Το δεύτερο χαρμάνι μας είναι ένα μίγμα λατινοαμερικάνικων καφέδων, συνδυάζοντας τα μοναδικά χαρακτηριστικά των προελεύσεων τους
- Γεμάτο και στρογγυλό σώμα, νότες από ξηρούς καρπούς και μαύρη σοκολάτα



## Moja African Blend

- "Moja" στα σουαχίλι σημαίνει "ένα". Το πρώτο χαρμάνι που δημιουργήσαμε που αποτελείται από εκλεκτούς specialty αφρικάνικους κόκκους καφέ
- Βελούδινο σώμα με γεύση ώριμων φρούτων και επίγευση ξηρών καρπών



# Decaffeinated coffee



## Decaffeinated coffee

### Water process

- Οργανικός καφές arabica water decaffeinated από πιστοποιημένη βιολογική γεωργία, χωρίς χημικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα!
- η τέλεια ισορροπία μεταξύ γεύσης και ελαφρότητας
- Η αφαίρεση της καφεΐνης έχει γίνει με φυσικό τρόπο κάνοντας χρήση νερού, αντί χημικού διαλύτη
- Προέλευση: Μεξικό



# Specialty single origin



## Jamaica Blue Mountain

- Ένας από τους πολυτιμότερους καφέδες στον κόσμο. Καλλιεργείται στο Blue Mountain στα ανατολικά του νησιού σε υψόμετρο πάνω από 2200 μέτρα
- Έντονη μεταξένια γεύση που θυμίζει βατόμουρο και σκούρα σοκολάτα



# Specialty single origin



## Brazil Aracacu με γεύση που θυμίζει σοκολάτα, κεράσι, μήλο

Aracacu" σημαίνει το μεγάλο δέντρο που αγγίζει τον ουρανό ή δέντρο που συνδέει τον ουρανό με τη γη.

Η συγκομιδή και επεξεργασία μετά τη συγκομιδή του καφέ έγινε από έναν συνεταιρισμό που ιδρύθηκε το 2009 με έδρα το Guaxupe, με σκοπό να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις της αγοράς για specialty καφέ. Σε συνεργασία με 40 γεωπόνους, παρέχουν εκπαίδευση και υποστήριξη σε όλους τους μικρούς αγρότες του συνεταιρισμού.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:

region — guaxupe, minas gerais

elevation — 960 - 1100 m.a.s.l

producer — SMC

varietal — acaia

harvest — may-august

process — natural



# Specialty single origin



## Ethiopia Kelloo Wuri #1 με γεύση που θυμίζει πυρηνόκαρπα φρούτα, δαμάσκνο, λευκά άνθη

Ο καφές προέρχεται από την περιοχή Yirgacheffe, που βρίσκεται στην ευρύτερη περιοχή Gedeo της Αιθιοπίας. Οι κόκκοι καφέ καλλιεργούνται σε υψόμετρο 1950 έως 2100 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, όπου το γόνιμο έδαφος προσφέρει ιδανικές συνθήκες καλλιέργειας καφεόδεντρων. Στη γλώσσα Oromiffa η λέξη "Kelloo" σημαίνει "κίτρινο" και αντιπροσωπεύει την έντονη, ζωνρή γεύση αυτού του καφέ που θυμίζει πυρηνόκαρπα φρούτα με νότες από δαμάσκνο και λευκά άνθη.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:

region — yirgacheffe  
elevation — 1.950 - 2.100 m.a.s.l  
producer — local smallholders  
variety — heirloom  
harvest — october - january  
process — washed

# Specialty single origin



## Indonesia Bersama με γεύση που θυμίζει παπάγια, ακτινίδιο, κόκκινο σταφύλι

Η Ινδονησία έχει μια μακρά ιστορία παραγωγής καφέ και προσφέρει μια εντυπωσιακή ποικιλία καφέδων. Χάρη στην καινοτόμο και, συνεχώς, αναπτυσσόμενη αλυσίδα εφοδιασμού τους, η βιομηχανία συνεχίζει να εξελίσσεται και να αλλάζει.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:

region — kerinci, sumatra

elevation — 1400-1700 m.a.s.l.

producer — 320 members of koerintji barokah bersama cooperative

varietal — andung sari, sigarar utang

harvest — april - june

process — anaerobic honey

# Specialty single origin



## Kenya Gatina AA με γεύση που θυμίζει κράνμπερι, λευκό σταφύλι, τσάι κεϋλάνης

Οι καφέδες από την Κένυα είναι παγκοσμίως γνωστοί για την εξαιρετική ποιότητα, την προσεκτική επεξεργασία και τη μοναδική γεύση τους. Ο σταθμός επεξεργασίας Gatina βρίσκεται λίγα χιλιόμετρα έξω από την πόλη Karatina, στην περιοχή Nyeri, και διαχειρίζεται από τον Συνεταιρισμό Αγροτών Mugaga. Ο σταθμός παραλαμβάνει κεράσια καφέ από 790 μέλη, εκ των οποίων 280 (πάνω από 30%) είναι γυναίκες.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:

region — nyeri

elevation — 1.800 - 2.050 m.a.s.l

producer — 790 farmers working with Mugaga Farmers' Cooperative Society

variety — batian, ruiru 11, sl28, sl34

harvest — may - july

process — fully washed

# Specialty single origin



## Peru El Paraiso με γεύση που θυμίζει καραμέλα βουτύρου, μοσχοκάρυδο, μανταρίνι

Το El Paraiso είναι ένα χωριό που βρίσκεται στην περιοχή Huabal της περιφέρειας Cajamarca. Βρίσκεται σε ένα μικρό βουνό σε υψόμετρο 2000 μέτρων και προσφέρει εκπληκτική πανοραμική θέα, από την οποία προέρχεται το όνομά του "παράδεισος".

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:  
region — cajamarca, jaén, huabal  
elevation — 1850-2050 m.a.s.l  
producer — local producers  
varietal — caturra, bourbon, catimor  
harvest — may - october  
process — washed



# Specialty single origin



## Nicaragua Finca Aurora με γεύση που θυμίζει ακτινίδιο, μάνγκο, μαρμελάδα βερίκοκο

Ο Enrique Ferrufino είναι ο ιδιοκτήτης της φάρμας Aurora και από το 2004, εργάζεται, μαζί με την οικογένεια του, με στόχο να παράγουν την καλύτερη ποιότητα καφέ χρησιμοποιώντας μεθόδους φιλικές προς το τοπικό οικοσύστημα! Χρησιμοποιούν ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και εργάζονται, επιμελώς, για τη διατήρηση των υδάτινων πόρων και των φυσικών οικοτόπων. Η προσέγγισή τους αποτελεί ένα πρότυπο για το πώς η γεωργία μπορεί να ενσωματώσει τη βιώσιμη πρακτική και να συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:

region — matagalpa

elevation — 1.200 - 1.400 m.a.s.l.

producer — dr. enrique ferrufino

variety — parainema

harvest — december - march

process — experimental natural



# Specialty single origin



## Colombia Striped Bourbon με γεύση που θυμίζει τροπικά φρούτα, whisky, κόκκινα φρούτα

Ο Alejandro Ortiz είναι ο παραγωγός αυτού του καφέ και είναι ιδιαίτερα γνωστός για τις καινοτόμες μεθόδους του στην επεξεργασία των κερασιών καφέ. Ο Ortiz δοκιμάζει διάφορες μεθόδους, αλλά η αρχή του είναι πάντα η φυσική επεξεργασία.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:

region — pitalito, huila

elevation — 1.870 m.a.s.l.

producer — Alejandro Ortiz, Las Llanadas

varietal — striped bourbon

harvest — october - december

process — natural, double soaked

# Specialty single origin – βιολογικοί καφέδες



## Ethiopia Diima Chelchele με γεύση που θυμίζει γιαρμάς, σιρόπι σφενδάμου, ρυ'ετ ποικιλία τσαγιού

Βιολογικός καφές που παράγεται στο σταθμό Chelchele, που βρίσκεται στο χωριό Chelchele στη ζώνη Gedeo, σε υψόμετρο 2.000 μέτρων. Η περιοχή είναι γνωστή για τον ιδανικό συνδυασμό κλίματος και υψομέτρου, με τον καφέ να καλλιεργείται σε υψόμετρα μεταξύ 1.900 και 2.100 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Ο σταθμός διαθέτει σύγχρονες υποδομές και καταλαμβάνει μια έκταση περίπου 2,2 εκτάρια (22.000τ.μ.).

Περισσότερες πληροφορίες για τον καφέ:  
region — yirgacheffe  
elevation — 1.900 - 2.100 m.a.s.l.  
producer — local smallholders  
varietal — heirloom  
harvest — october - january  
process — natural



# Specialty single origin – βιολογικοί καφέδες



Bio filter coffee  
με γεύση που θυμίζει καραμέλα, σοκολάτα με μέτριο  
σώμα

Οργανικός καφές arabica κατάλληλος για καφέ φίλτρου  
Προέλευση: Μεξικό



# Cold Brew coffee

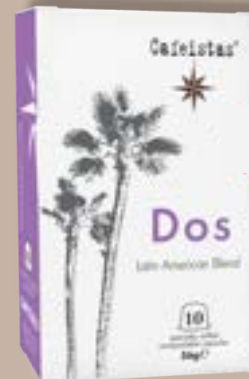
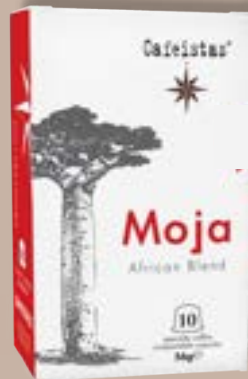
Καφές κρύας εκχύλισης κατηγορίας specialty

- Χωρίς προσθήκη ζάχαρης
- Σερβίρεται παγωμένο ή σε ποτήρι με πάγο



# Specialty κάψουλες καφέ

Διαθέσιμες σε κουτί με 10 κομποστοποιήσιμες κάψουλες συμβατές nespresso\*



# Τσάι

Φύλλα τσαγιού και βοτάνων εμπλουτισμένα με αποξηραμένα φρούτα, λουλούδια και μπαχαρικά



Μαύρο τσάι

Πράσινο τσάι



Τσάι χωρίς τείνη

# Σοκολάτα

Μείγμα σε σκόνη για σοκολατούχο ρόφημα σε διάφορες γεύσεις!



Bitter



Double 33%



Λευκή



Λευκή με φουντούκι



Τσίλι



Αλατισμένη καραμέλα



Φουντούκι



Πορτοκάλι



Φράουλα

# Επικοινωνία



Οικονομίδου 25, Περιστέρι 12132, Ελλάδα  
Τηλ: 210 5156460 | [mail@coffeerepublic.gr](mailto:mail@coffeerepublic.gr)  
[www.cafeistas.com](http://www.cafeistas.com)