



**MÉCAFÉ**  
ROASTERS

## مقدمة:

- مي كافة رُستِرز، هي ماركة تجارية لشركة تجارت انرژى خاورميانه.
- لدينا شبكة توزيع مباشرة للقهوة للمقاهي في جميع أنحاء إيران.
- لدينا ما يكفي من المعرفة التقنية والمرافق لإنتاج القهوة المناسبة للسوق العراقي وتحت علامتك التجارية.
- ينصب تركيزنا في صناعة القهوة على إنتاج وتوريد القهوة لخط هوريكا وخط الاستهلاك المنزلي.

WhatsApp: +989124518501

Instagram: @mecafo\_roasters



## فهرس



٢	❖ لاین للقهوة التجاري و سينجل اورجين
٣	❖ لاین ميكسولوجي للقهوة المتخصصة (إسبرسو)
٤	❖ لاین للقهوة المتخصصة (كمكس - وى60)
٥-٦	❖ لاین قهوة سوبر اسيديتى 100% أرابيكا
٥-٦	❖ لاین قهوة مدریت اسيديتى 100% أرابيكا
٧-٨	❖ لاین قهوة آروما تاش 80% أرابيكا
٧-٨	❖ لاین قهوة بالانس 50% أرابيكا
٩-١٠	❖ لاین قهوة اكسترا كافئين 20% أرابيكا و 30% أرابيكا
١١	❖ لاین قهوة بالك سرويس 100% ربوستا
١٢	❖ لاین مسحوق مشروبات (كابتشينو - شکولاته ساخنة - ماسالا)
١٣	❖ لاین شاي الفاكهة



# Private Label

نحن متخصصون في توريد القهوة بعلامتك الخاصة

Consumer Packaging 100 / 200 / 250 / 500 GR

HORECA Packaging 1 / 2 / 3 / 5 KG

Bulk Packing 10 / 15 / 20 KG



## تغليف الأكياس السائبة

Bulk Packing 10 / 15 / 20 KG

# أفكار وأمثلة تغليف القهوة

100 / 200 / 250 / 500 GR & 1 / 2 / 3 / 5 KG



**We do packaging for**

**Whole beans coffee & Ground coffee**

مسحوق قهوة فرنسي

حبوب البن الكاملة

مسحوق قهوة اسبريسو

مسحوق قهوة تركية

لاين للقهوة التجاري و سينجل اورجين:

قهوة روبوستا	قهوة أرابيكا من القارة الأفريقية	قهوة أرابيكا من الأمريكتين
چري الهند	إثيوبيا ليكمباتي	كولومبيا سوبريمو
أوغندا	إثيوبيا سيدامو	هندوراس اسكرين 20-19
فيتنام	إثيوبيا يرجاتشيف	مكسيك اسكرين 19-18
إندونيسيا EK	كينيا MH	غواتيمالا اسكرين 19-18
	كينيا AA	برازيل ريو اسكرين 19-18
		برازيل سانتوس اسكرين 18-19

**لاين ميكسولوجي للقهوة المتخصصة (إسبرسو):**

❖ هذا خط القهوة المتخصصة هو مزيج من كولومبيا وبنما مع عملية رطبة ودرجة أعلى من 86 ، معبأة بعد تفرغ الغاز.

❖ تحميص وتكوين هذه القهوة ، بهدف الحصول على جرعة إسبرسو حلوة تمامًا مع حموضة عالية الجودة ومذاق مثل الكرز الأسود والخوخ واليوسفي.

## لاين للقهوة المتخصصة (كمكس – وى60 - ايروبرس):

❖ يشتمل هذا الخط على أنواع قهوة متخصصة مع ملامح تحميص مناسبة لتخمير القهوة.

معلومات تقنية	المنشأ
المتخصصة اسكور 85 عملية مغسولة ملاحظات التذوق: الجريب فروت والخوخ واليوسفي	كولومبيا بوبايان الإرتفاع 1800 - 1900 متر فوق مستوى سطح البحر منوعات تيبিকা
المتخصصة اسكور 86 عملية مغسولة ملاحظات التذوق: زهرة الياسمين ، الكرز الأسود ، العليق	بناما دون ك الإرتفاع 1850 متر فوق مستوى سطح البحر منوعات كاتورا
المتخصصة اسكور 84 المعالجة الطبيعية ملاحظات التذوق: شوكولاتة ، الكراميل ، لوز	برازيل فازندا الإرتفاع 930 - 1428 متر فوق مستوى سطح البحر منوعات رد كاتواى

## لاين قهوة مختلطة 100٪ أرابيكا:

❖ تتبع خطوط سوبر اسيديتي ومدريت اسيديتي الصيغة الأوروبية الحديثة وهي مجدية اقتصاديًا في الجيل الثالث من القهوة. تركز العملية المستمرة لتحديثات الجودة لهذين الخطين على الجودة والحموضة المناسبة لقهوة الإسبريسو والقهوة التركية والقهوة الفرنسية إلى جانب السعر الاقتصادي.

❖ في ملف تعريف هذه الصيغة ، يتم مزج القهوة الكولومبية والقهوة البيرو من أمريكا الجنوبية ، إلى جانب القهوة الإثيوبية من إفريقيا.

❖ أيضًا ، يتم أخذ الغاز الموجود في القهوة بواسطة تقنية المهارة الإيطالية في وقت قصير ، ويتم الحفاظ على رائحة وطعم القهوة ويتم الاستخراج المثالي.

## في خط قهوة سوبر أسيديتي 100% أرابيكا:

- ❖ توقع كوبًا فريدًا من القهوة مع حموضة عالية الجودة وحلاوة متوازنة ، جنبًا إلى جنب مع القوام والقشدة المرغوبة وعلامات الذوق السائد لشوكولاتة الحليب والمكسرات الطرية والفواكه.
- ❖ أيضا ، بعد شرب هذه القهوة ، ستستمتع بالطعم اللاحق مثل النبيذ الأحمر لفترة طويلة.

## في خط قهوة مدريد أسيديتي 100% أرابيكا:

- ❖ توقع كوب من القهوة معتدلة الحلاوة والحموضة ، ناعمة القوام ممزوجة بمذاق الفواكه الخفيفة والمكسرات.
- ❖ الاختلاف العام لهذا المركب مقارنة بالخط سوبر أسيديتي هو في حموضة أكثر اعتدالًا وانخفاض في التوتر وانخفاض السعر.

## لاين قهوة أرابيكا الكلاسيكية:

❖ أروما تاتش 80% أرابيكا و بالانس 50% أرابيكا تم تطويرهما وفق الصيغة الإيطالية الكلاسيكية. الغرض من تطوير هذين الخطين هو الاستفادة من توازن الجودة في الحموضة المرغوبة ، جنبًا إلى جنب مع المرارة الخفيفة والكافيين المرتفع نسبيًا.

❖ في ملف تعريف هذين البنين ، يتم استخدام طريقة ما بعد التحميص للبن الكولومبي من أمريكا الجنوبية جنبًا إلى جنب مع البن الإثيوبي من القرن الأفريقي ، والقهوة الهندية من جنوب آسيا ، والقهوة الأوغندية من شرق إفريقيا بدرجة تحميص متوسطة.

❖ أيضًا ، يتم أخذ الغاز الموجود في القهوة بواسطة تقنية أنواع المهارة الإيطالية في وقت قصير ويتم الحفاظ على رائحة وطعم القهوة.

**فى لاين أروما تاتش 80٪ أرابيكا:**

❖ نرى فنجانًا كلاسيكيًا مليئًا بالذكريات ، مع حموضة جيدة ومرارة معتدلة معًا ، قوام عالية نسبيًا ، قشدة موحدة وعلامات طعم من الشوكولاتة الداكنة ، المكسرات الطرية والحمضيات.

**فى لاين بالانس 50٪ أرابيكا:**

❖ كوب متوازن مع مرارة كلاسيكية وحموضة معتدلة ودسم وطعم يذكرنا بالبندق المحمص والتوت السوداء والخوخ.

❖ يحتوي هذا الخط على مرارة أكثر وحموضة أكثر اعتدالًا وسعر أكثر اقتصادا.

## لاين قهوة روبوستا الكلاسيكية:

❖ لاين اكسترا كافئين عبارة عن تركيبة إيطالية تم تطويرها ببراعة بهدف الاستجابة بشكل إيجابي لعشاق القهوة الكلاسيكية. تتجلى المرارة اللطيفة في هذا الخط ، ومع حموضة معتدلة جدًا ، فقد خلقت سحرًا خاصًا ، وكمية الكافيين والقوام المخملي نسبيًا في هذا الخط مرتفع جدًا!

❖ في هذا الخط ، يتم تحميص القهوة بدرجة متوسطة (إيطالية) ، كما يتم أخذ الغاز الموجود في القهوة بواسطة تقنية نوع المهارة الإيطالية في وقت قصير ويتم الحفاظ على رائحة وطعم القهوة.

## لاين قهوة اكسترا كافئين 30% أرابيكا:

❖ يشمل تكوين هذا الخط القهوة الكولومبية من أمريكا الجنوبية والقهوة الهندية من جنوب آسيا والقهوة الأوغندية من شرق إفريقيا.

❖ في هذا الخط ، نرى فنجائاً من الإسبريسو الكلاسيكي من الدرجة الأولى ، والمرارة المر إلى جانب حموضة معتدلة ، وقوام عالية ، وقشدة موحدة وعلامات طعم من الشوكولاتة الداكنة ، والمكسرات الطرية والحمضيات.

## لاين قهوة اكسترا كافئين 20% أرابيكا:

❖ يتكون ملف تكوين هذا الخط من القهوة الإثيوبية من القرن الأفريقي ، والقهوة الهندية من جنوب آسيا ، والقهوة الأوغندية من شرق إفريقيا.

❖ في هذا الخط ، ستختبر فنجائاً من القهوة مليئاً بالتوازن بين المرارة السائدة والحموضة الخفيفة ، ودرجة نغمة عالية وطعم يذكرنا بالبندق المحمص والذاكرة المعتدلة للفواكه السوداء مثل التوت والخوخ.

## لاين قهوة بالك سرويس 100% روبوستا:

❖ يتم إنتاج هذا الخط حصريًا للمقاهي ، وهو مزيج من قهوة روبوستا من أوغندا وروبوستا من الهند ، والتي تتمتع بأعلى مستوى جودة من نوعها وجاهزة للتقديم أو الجمع مع أرابيكا.

❖ يكون شكل التحميص لهذا الخط في صورة متوسطة إلى داكنة (الكراك الثاني) ، ومذاق هذه القهوة المرة هو الكراميل والتوابل والبندق.

❖ كمية القوام في هذه القهوة عالية جدًا ولها قوام مخملي. يتم تجاوز نسبة الكافيين في هذه القهوة للشرب المستمر ، وهو ما يسمى Death Wish Coffee.

## لاين المسحوق الفوري للمشروبات الساخنة:

يتم توفير هذا الخط بهدف تسهيل توفير المشروبات الأكثر شعبية في المقهى الخاص بك ، مثل الشوكولاتة الساخنة والشوكولاتة البيضاء و كابتيشينو وشاي ماسالا ، بأعلى جودة وسعر اقتصادي للغاية.

MÉCAFÉ  
ROASTERS

## لاين شاي الفاكهة:

هذا الخط طبيعي وصحي 100٪ ولذيذ للغاية ورائحة وخيار فريد لقائمة المقهى.

❖ المكونات الرئيسية: الكمثرى والتفاح والسفرجل والتوت

❖ مركبات النكهة:

▪ ايميونيتي: زعفران ، هيل ، ورد ، برتقال ربيعي

▪ هات نيجر: الزنجبيل والقرفة وعشب الليمون والبرتقال

الربيعي والورد

▪ استرانج: زنجبيل ، قرفة ، هيل ، برتقال ، ورد ، زعفران

▪ تويستز: عشب الليمون ، إبرة الراعي ، الزعفران ، البرتقال

الربيعي ، الورد  
MÉCAFÉ  
ROASTERS



**MÉCAFÉ**  
R'OASTÉRS