

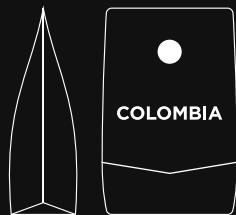


RAEES COFFEE

RAEES

بیستم آذر ماه ۱۳۸۰، اولین شعبه رئیس را با ارائه ی بهترین قهوه های روز دنیا تاسیس کردیم، با این هدف که آنچه در فنجان قهوه به شما عزیزان عرضه می کنیم با استانداردهای روز جهان مطابقت داشته باشد. سپس، با تاسیس کارخانه عمل آوری قهوه در شهر صنعتی قزوین قادر شدیم مرغوب ترین قهوه های خام مزارع آفریقا و آمریکای جنوبی را با ذائقه عزیزان هموطن تطبیق دهیم تا آنچه در شعب رئیس در فنجان قهوه عرضه می کنیم مورد پسند شما باشد.

The first branch of Raees Coffee was established on December 11, 2001, with the intention of providing our customers with coffee drinks with international standards. We started with the world's finest coffees before establishing our roastery in the industrial city of Qazvin which enabled us to adapt the most high-quality coffees from Africa and South America to Iranians' preferences. Raees Coffee customers deserve the best.



Colombian coffee reviews note it as medium-bodied with a rich taste and medium acidity. They are known for being smooth and easy-drinking, the characteristics that have made them popular in many countries.

از قهوه‌ی کلمبیا به عنوان قهوه‌ای با غلظت متوسط همراه با طعم غنی و اسیدیته متعادل یاد می‌کنند این قهوه به دلیل گوارا بودن شناخته شده‌است، شاخصه‌ای که آن را در بسیاری از کشورها محبوب نموده است.

COLOMBIA



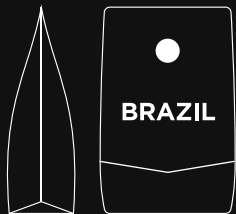
250 g



4 kg



1 kg



BRAZIL

Brazil is the biggest coffee producing country in the world. Both Arabica and Robusta are grown in this region, and the climate, soil quality and altitude determine which variety grows best in which region. A fine cup of Brazilian coffee is clear, sweet, medium-bodied, and low-acid.

برزیل بزرگ ترین کشور تولیدکننده قهوه در جهان است. هر دو گونه آرابیکا و روبوستا در این کشور رشد میکنند و آب و هوا، کیفیت خاک و ارتفاع تعیین می‌کند که کدام نوع در چه مناطقی بهترین رشد را دارند. یک فنجان قهوه خوب برزیلی طعمی واضح، شیرین، به همراه غلظت متوسط و با اسیدیته کم دارد.



250 g

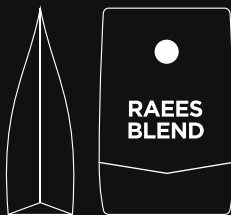
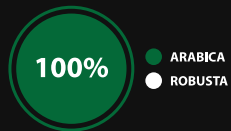


4 kg



1 kg

ROAST
LIGHT MEDIUM DARK



Blending coffee is a fine art that marries coffee beans from different origins to enhance the best qualities of each. Roasters select coffees that are compatible and complete each other in different ways. Raees coffee blend is a coffee that is made of fine coffee beans from Latin America.

آمیختن قهوه (blending) هنری است که دانه‌های قهوه را از مناطق مختلف با هم پیوند می‌دهد تا بهترین کیفیت هر یک را ارتقا بخشد. ژسترها، قهوه‌هایی را انتخاب می‌کنند که از جهات مختلف مکمل یکدیگر هستند. این قهوه حاصل آمیختن دانه‌های مرغوب آمریکای لاتین است.

RAEES BLEND



250 g

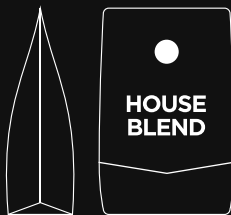
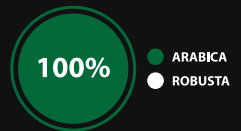


4 kg



1 kg

ROAST



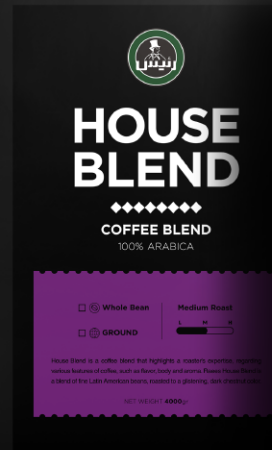
House blend is a coffee blend that highlights and showcases a roaster's specialty and expertise, regarding various features of coffee, such as flavor, body and aroma. Raees House Blend is a blend of fine, high-quality Latin American coffee beans, roasted to a glistening, dark chestnut color.

این محصول قهوه‌ای آمیخته (blend) است که از لحاظ طعم، غلظت و رایحه، توانایی و تخصص رُستر را نشان می‌دهد. هاونس پلند رُستیس ترکیبی از دانه‌های مرغوب آمریکای لاتین است که پس از رُست شدن به رنگ شاه بلوط تیره و درخشان در می‌آید.

HOUSE BLEND



250 g

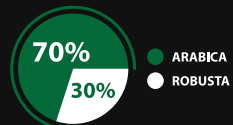


4 kg



1 kg

ROAST



Espresso roast is a kind of roasted coffee that is used in preparing the perfect espresso. It's also perfect for making latte or cappuccino. Raees Espresso Roast is a blend of fine coffee beans from south America and Asia, roasted to highlight a soft acidity.

اسپرسو رست قهوه ای است که برای تهیه یک فنجان اسپرسوی ممتاز پیشنهاد می شود و پایه مناسبی جهت تهیه لاته یا کاپوچینو نیز می باشد. قهوه اسپرسو رست رئیس آمیخته (blend) از دانه های مرغوب آمریکای جنوبی و آسیا است که با رست شدن، اسیدیته ملایم آن برجسته می شود.

ESPRESSO ROAST



250 g

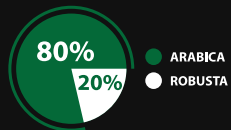


4 kg



1 kg

ROAST



The basic theory behind espresso blending is to create a layered set of flavors. This layering allows the roaster to control the sensory balance of acidity, sweetness, body and other critical features of coffee. Raees Espresso Blend is a blend of fine African and Latin American coffee beans.

اساس تئوری آمیختگی (blending) ایجاد لایه‌هایی از طعم‌هاست که به خوبی در دم کردن اسپرسو احساس می‌شوند. این لایه‌بندی اجازه می‌دهد که رُستر بتواند تعادل حسی را در اسیدیته، شیرینی و تلخی یک قهوه کنترل کند. این محصول آمیخته‌ای (blend) از دانه‌های مرغوب قهوه کشت شده در آفریقا و آمریکای لاتین است.

ESPRESSO BLEND



250 g



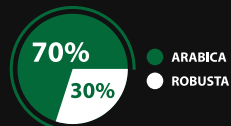
4 kg



1 kg

ROAST

LIGHT MEDIUM DARK



Raees Italian Roast is a kind of roasted coffee that is recommended for preparing the perfect and exemplary espresso. It's also perfect for making latte or cappuccino. Raees Italian Roast is a blend of fine coffee beans from South American and Asian coffee farms, roasted to highlight a soft acidity.

ایتالین رُست قهوه‌ای است که برای تهیه یک فنجان اسپرسوی ممتاز پیشنهاد می‌شود و پایه مناسبی جهت تهیه لاته یا کاپوچینو نیز می‌باشد. قهوه ایتالین رُست رُیس آمیخته‌ای (blend) از دانه‌های مرغوب آمریکای جنوبی و آسیا است که با رُست شدن، اسیدیته ملایم آن برجسته می‌شود.

ITALIAN ROAST



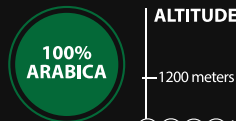
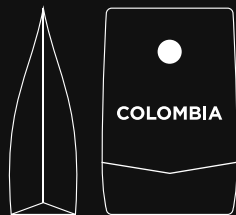
250 g



4 kg



1 kg



Colombian coffee reviews note it as medium-bodied with a rich taste and medium acidity. They are known for being smooth and easy-drinking, the characteristics that have made them popular in many countries.

از قهوه‌ی کلمبیا به عنوان قهوه‌ای با غلظت متوسط همراه با طعم غنی و اسیدیته متعادل یاد می‌کنند. این قهوه به دلیل گوارا بودن شناخته شده‌است، شاخصه‌ای که آن را در بسیاری از کشورها محبوب نموده است.

COLOMBIA

LIGHT ROAST



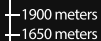
250 g



ROAST



ALTITUDE



A wide range of flavors are present in Guatemalan coffee. This medium-to-high bodeid coffee has a depth and complexity of taste.

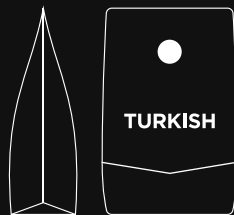
Guatemalan coffees are true central American coffees .

طیف گسترده ای از طعمها در قهوه گواتمالا وجود دارند. این قهوه با غلظت متوسط تا زیاد، دارای عمق و پیچیدگی در طعم است. قهوه های گواتمالا معنای واقعی قهوه آمریکای مرکزی هستند.

GUATEMALA



250 g



ROAST

LIGHT MEDIUM DARK

100%
ARABICA

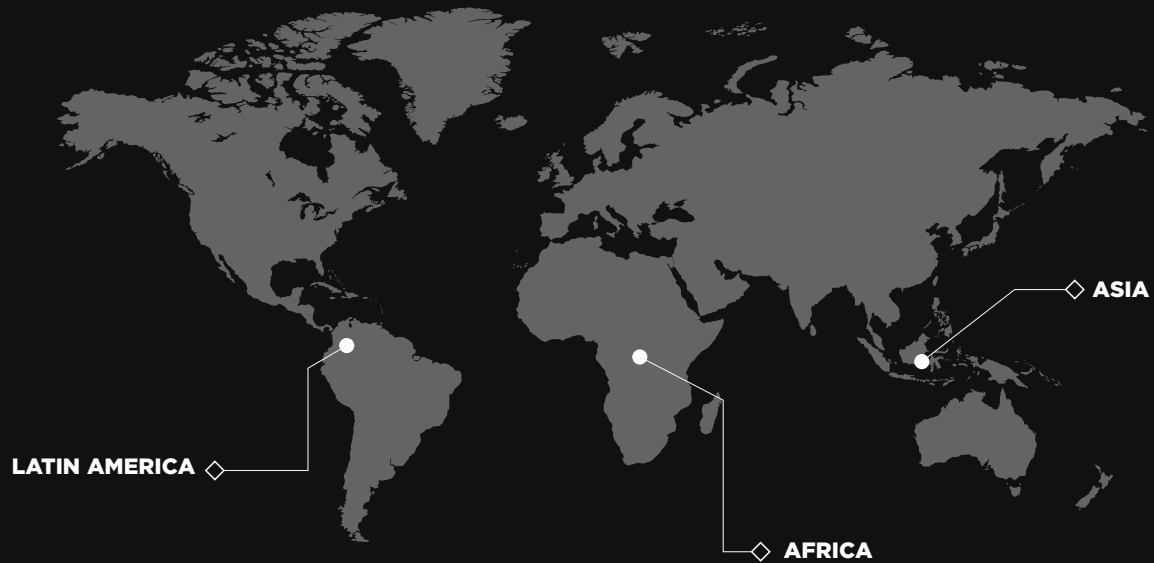
Turkish coffee refers to a brewing method in which extra fine ground coffee is used. Though Robusta, Arabica or coffee blends are used for this method, Arabica coffees are considered best. Raees Turkish coffee powder is produced with fine brazilian coffee beans.

قهوه ترک به روش دم‌آوری قهوه آسیاب شده خیلی ریز اشاره دارد. هر نوعی از قهوه را برای دم‌آوری قهوه ترک می‌توان استفاده کرد، ولی دانه قهوه آرابیکا بهترین گزینه محسوب می‌شود. پودر قهوه ترک رئیس از دانه‌های مرغوب مزارع برزیل تهیه شده است.

TURKISH



250 g



LATIN AMERICA

AFRICA

ASIA



فروشگاه

آنلاین
رئیس

raescoffee
.com