



<<Будущее превосходного кофе зависит от сохранения локального микробиома>>

Андрес Фелипе Оспина Раширез

Основатель компаний Colors of Nature (Колумбия, Япония), Colors of Coffee (Коста Рика), Coffee Democracy (США), доктор наук, микробиолог, кофейный эксперт, специалист и инструктор Института качества кофе (CQI) по курсам Q-processing.

Сотрудничает с международными организациями по улучшению и повышению важности качества обработки кофе.



wintergreen
green coffee



COLORS OF NATURE
EXOTIC COFFEES FROM COLOMBIA

Wintergreen green coffee, один из ведущих поставщиков кофе в Россию и СНГ, и Colors of Nature, один из мировых лидеров по обработке и производству спешелти кофе, приглашают вас в увлекательное путешествие в мир кофе.

wintergreen.coffee

Colors of Nature:

уникальные сорта кофе и раскрытие потенциала терруара



COLORS OF NATURE
EXOTIC COFFEES FROM COLOMBIA

Компания Colors of Nature (Колумбия) производит кофе совместно с 1000 семьями из нескольких регионов Колумбии.

В основу нашей деятельности легли проекты по развитию локальных сообществ. Они направлены на улучшение качества производимого кофе, уменьшение воздействия на окружающую среду и повышение качества жизни.

С 2007 г. Colors of Nature, используя научный подход, проводят исследования и профессиональное обучение фермеров. Многолетнее внимание к вопросам качества позволяет нам предлагать широкий ассортимент удивительных сортов кофе.

La Cereza. Исследовательский центр обработки кофе

В нашем исследовательском центре La Cereza кофе производится по самым передовым технологиям ферментации.

Здесь разработаны протоколы обработки с использованием локальных микроорганизмов. Применяя эти технологии, мы не только получаем экзотические кофейные вкусы, но и защищаем хрупкую экосистему, раскрывая удивительный потенциал нашего терруара.

Сорт Катурра мытой обработки со станции La Cereza стал финалистом конкурса Cup of Excellence с оценкой в 91,11. La Cereza держит рекорд по производству наибольшего количества лотов-финалистов конкурса Cup of Excellence в Колумбии. На фермах в департаментах Нариño, Каука, Уила и Сесар мы выращиваем экзотические разновидности кофе. Наши нанолоты отличаются комплексными, чистыми, очень яркими чашками и могут использоваться как в чемпионатах, так и в ограниченных тиражах для ценителей.



LA CEREZA
COFFEE PROCESSING
RESEARCH CENTER

В этой линейке представлены сорта Гейша, Вуш-Вуш, Мокка, Розовый Бурbon, Ява, Лаурина, Руме Судан и другие.



Colors of Coffee

Colors of Coffee (Коста-Рика) основана как подразделение Colors of Nature в 2007 г. Наша деятельность направлена на обучение фермеров, совместное производство и продвижение кофе из Коста-Рики.

В 2018 г. в регионе Тарразу мы основали ферму La Rocka в 16 га, 8 из которых занимают нетронутый лес с рекой. Ферма располагается на высоте 2100 м над уровнем моря, что делает её самой высокорасположенной в регионе. Здесь мы выращиваем 12 экзотических сортов кофе. Первый урожай был получен в 2020 г., и с тех пор мы наращиваем объём и разнообразие нашей продукции.

Colors of Coffee сотрудничает как с фермерами, производящими микро-лоты, так и со станциями обработки в нескольких регионах Коста-Рики. Мы обучаем и консультируем производителей, внедряем инновационные, научно обоснованные техники обработки кофе. Это позволяет предложить большое разнообразие вкусов: от очень чистых цитрусовых чашек мытой обработки, до комплексных, многогранных чашек сухой и хани-обработок.



Уникальная оригинальная обработка зерна



Wintergreen **green coffee** – один из ведущих поставщиков зеленого кофе для обжарщиков.

В нашем ассортименте как коммерческие сорта, так и кофе класса спешелти.



WINTERGREEN green coffee — это:

- импорт зеленого кофе в Россию и страны СНГ;
- прямые поставки с кофейных плантаций из разных стран мира;
- возможность поставки кофе под заказ;
- собственная кофейная лаборатория, оснащенная современным профессиональным оборудованием.



125424, Россия, Москва,
Волоколамское шоссе д. 73, офис 817
+7 499 705-05-33
mbox@wintergreen.coffee
wintergreen.coffee

