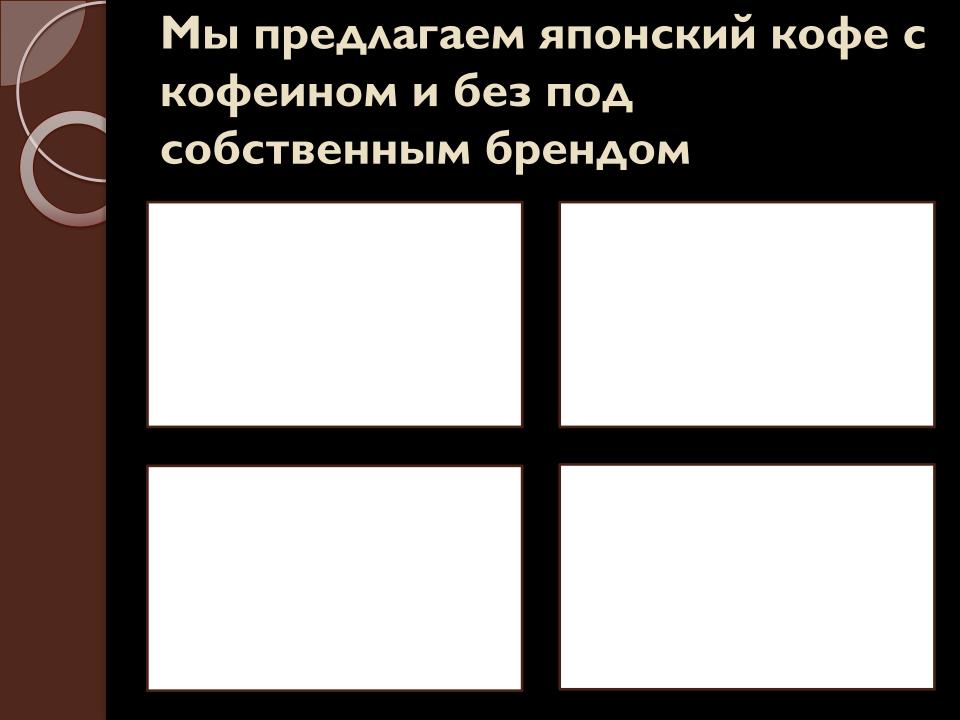


## Коммерческое предложение



Натуральный молотый кофе в дрип пакетах

Yotsuba





- Сорт кофе арабика и робуста (Бразилия и Индонезия)
- Обжарено и упаковано в Японии
- Срок годности 18 месяцев
- НЕ СОДЕРЖИТ ГМО

Смесь арабики и робусты является самым популярным видом высококачественного кофе, когда каждый компонент подразумевает определённый вкус, аромат и дополнительные специфические оттенки кофейного напитка.



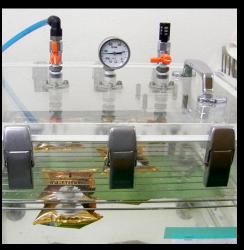
- Возможность производства упаковки по вашему индивидуальному дизайну
- На упаковке указан способ приготовления в рисунках и с подробным переводом на русском и японском языках
- На русском указаны все данные о продукции
- Не содержит ГМО
- На каждой отдельной упаковке указан штрих-код, что позволяет продавать товар штучно
- В одной упаковке содержится 8 грамм свежеобжаренного кофе, что больше, чем в подобном кофе других производителей
- Вкусовые качества специально разработаны и расчитаны на российского потребителя - насыщенный кофе даже на 200 мл горячей воды
- Внутри упаковки находится азот, который способствует долгому хранению продукции и предотвращает окисление
- Производится под строгим контролем качества, подвергается обязательным лабораторным испытаниям в процессе производства
- Имеется сертификат качества Министерства Здравоохранения, труда и благосостояния Японии и сертификат соответствия Российской Федерации

## Процесс производства











Пример упаковки кофе в дрип-пакете.
 Кофе может быть с кофеином и без по желанию заказчика.







- Маття капучино из зеленого чая.
- Инновационный японский продукт маття капучино!
- Оказывается, что не всегда нужно иметь аппарат или специальные приспособления, чтобы отведать чашечку капучино с мягкой кремовой пенкой.
- Кроме кофе, теперь капучино можно изготовить из зеленого чая маття за менее чем одну минуту.
   Для этого нужно иметь только кипяток и пакетик зеленого купучино.
- Возможно под Вашим брендом, под брендом отеля, ресторана или розничных сетей.
- Здоровая нация выбирает здоровое капучино!



## Matcha

современное время.



- Маття это вид порошкового японского чая, производимого путем перетирания каменными жерновами листьев особого сорта «тэнтя», изготовленного специальным методом кропотливого выращивания, ручного сбора и процесса обработки.
- Для производства 30-40 гр. порошка требуется около часа.
  Считается наиболее полезным видом японских зеленых чаев, поскольку в виде порошка, чай «съедается» целиком, включая все растворимые и нерастворимые в воде компоненты чайного листа.
  Маття довольно универсальный чай сегодня.
  Легкая категоря маття «усутя» это чай для питья, густой вид «коитя» это почти «чайный крем» для питья, начиная с давних времен это лекарство монахов, потом это главный атрибут чайных церемоний различных школ, в наши дни это излюбленный ингредиент в напитках и десертах молодых девушек и домохозяек, а также незаменимое сырье для пищевой промышленности Японии и многих стран мира.

Маття – это достояние японской чайной культуры, которое удалось не только сохранить с исторических времён, а также успешно применять в

## Наши контакты

Оф.caйт: yotsubarus.ru

Эл.почта: pl-rus@mail.ru

Телефон: 8-984-281-25-69

Instagram: private\_label\_rus