

CHUYÊN CUNG CẤP CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT – NGUYÊN CHẤT

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ sáu, 23 Tháng 9 2022 14:39 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 23 Tháng 9 2022 15:33

CHUYÊN CUNG CẤP CÀ PHÊ BỘT, CÀ PHÊ HẠT RANG BUÔN MA THUỘT – NGUYÊN CHẤT

CHUYÊN CUNG CẤP

* Cà Phê Bột

* Cà Phê Hạt Rang

- Sản phẩm nhà làm

Đặc sản

Buôn Ma Thuột

Giá:

- 65.000VND/bịch 500gr.
- 130.000 VND/2 bịch 1kg.
- Giao hàng toàn quốc
- Liên hệ để nhận thông tin chi tiết 0833601954 để biết thông tin chi tiết



Cà phê là một thức uống thân thuộc với tất cả mọi người, mọi lứa tuổi, có mặt khắp các vùng miền với nhiều phong cách khác nhau. Nhưng có lẽ, một lần thưởng thức cà phê đặc sản địa phương, đặc biệt là Buôn Ma Thuột sẽ khiến ta khó quên hơn cả những hương vị cà phê thơm, còn

trong đó là hàng của núi rừng Tây Nguyên hùng vĩ.



Là một người yêu cà phê, đã uống cà phê rất nhiều năm và với những cách pha chế khác nhau những hàng của của ly cà phê Buôn Ma Thuận quê nhà vẫn luôn là ngon nhất, đúng chất nhất trong lòng tôi. Tôi luôn lý ly cà Ban Mê làm chuẩn khi so sánh với cà phê những nơi khác, và với tôi uống cà phê theo kiểu Ban Mê mới là đúng điệu nhất. Nói như vậy cũng không ngoa, bởi Buôn Ma Thuận chính là thủ phủ cà phê và cà phê ở đây ngon nhất từng gặt hái.



Vậy tại sao cà phê Buôn Ma Thuận lại ngon như thế?

Buôn Ma Thuận là một trong những cao nguyên tự nhiên và nổi tiếng của vùng đất Tây Nguyên Việt Nam. Khi những người Pháp đi thám hiểm vùng đất Tây Nguyên và đến Buôn Ma Thuận, họ đã rất bất ngờ với sự trù phú và khí hậu nơi đây. Tuy nhiên, trước khi quyết định xây dựng các đồn điền cà phê đầu tiên tại Buôn Ma Thuận vào đầu thế kỷ 20, người Pháp đã khoanh vùng cần thám sát và gửi các mẫu đất về phân tích tại Pháp.



Phải mất ba năm sau khi trồng thì mới thu hoạch được loại cà phê đầu tiên tại Buôn Ma Thuột. Sau khi giới thiệu cà phê đầu tiên về Pháp để thử nghiệm, người Pháp đã vô cùng ngạc nhiên, sau đó là vui mừng lớn phẫn khích vì chất lượng của cà phê robusta trồng tại Buôn Ma Thuột vượt xa chất lượng của cà phê robusta trồng tại Bờ Biển Ngà vốn đang là thu hoạch của Pháp tại Phi Châu và cũng là nông trồng chính cung cấp cà phê nhân cho Pháp thời đó.

Một hiệu ứng domino xảy ra ngay sau đó, người Pháp nhanh chóng thành lập thêm các đồn điền cà phê tại phía đông thị xã Buôn Ma Thuột để tăng nguồn cung cấp cà phê vối (robusta) hàng năm có mặt không hai, đặc biệt nhất. Tên tuổi cà phê Buôn Ma Thuột nhanh chóng lan đi khắp thế giới và tên tuổi vùng bôn cho đồn ngày nay.



Hiện nay, nếu chúng ta đồn Buôn Ma Thuột sẽ thấy các đồn điền cà phê đầu tiên vẫn còn như CADA, CHPI, ROSSI, AUX TROIS SOEURS..., đặc biệt theo các quốc gia đồn vào thành phố Buôn Ma Thuột.

Điều gì đã làm cho cà phê Buôn Ma Thuột có được những phẩm chất tuyệt vời như vậy? Trách nhiệm do thị trường nội địa phú cho Buôn Ma Thuột có được đặc điểm, nhiệt độ và lượng mưa các kích thích hợp với cây cà phê hơn những vùng đất khác. Không phải là lượng nước ngọt và nguồn nước luôn dồi dào, không quá ít cũng không quá nhiều như những vùng khác. Cuối cùng là vùng đất đỏ bazan tại Buôn Ma Thuột có những đặc điểm giúp cho hạt cà phê nhân không chỉ đậm đà mà còn thơm tự nhiên.



CHUYÊN CUNG CẤP CÀ PHÊ BUÔN MA THUẬN – NGUYÊN CHẤT

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ sáu, 23 Tháng 9 2022 14:39 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 23 Tháng 9 2022 15:33

Ngày nay, ra mắt các con hàng nào bán cũng dễ dàng mua một ly cà phê để nhâm nhi vào buổi sáng. Tuy nhiên, nhiều người cảm thấy không an tâm khi uống cà phê ngoài đường vì người ta kinh doanh mà tiêu là lợi nhuận.

Đến gần nhất là mua cà phê bột hoặc mua cà phê hạt rang nguyên chất về nhà xay và pha một phin vào một buổi sáng trước khi đi làm, làm cho con người ta sống khoẻ, lành lặn.

Chúng tôi chuyên cung cấp cà phê bột và cà phê hạt rang chính hiệu Buôn Ma Thuận. Cà phê do nhà trồng, chăm sóc, thu hoạch và chế biến nên bảo đảm chất lượng 100% nguyên chất, không pha trộn với bột khác một chút nào khác.

- Khối lượng: 500gr /bịch

- Thành phần: bột cà phê nguyên chất thu hoạch khi đã chín rang xay thành bột cà phê

- Không chứa chất bảo quản, không phẩm màu, ăn chay dùng được. Sản phẩm phù hợp cho nhà hàng, quán cafe, làm bánh.

- Nguyên chất cà phê rang xay 100%, không trộn dầu béo, cà phê rang mộc cà phê rang không sao thơm ngon lịu, hóa chất

- Phù hợp khi uống với người Việt Nam cà phê tự nhiên, vị đắng nhẹ, không chua, cà phê rang mộc

- Phù hợp cà phê phin hay pha máy. Pha cà phê phù hợp theo gu uống quán.

CHUYÊN CUNG CẤP CÀ PHÊ BUÔN MA THUẬN – NGUYÊN CHẤT

Vị trí bài Ban Quản Trị

Thứ sáu, 23 Tháng 9 2022 14:39 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 23 Tháng 9 2022 15:33

Giá:

- **65.000VND/bịch 500gr.**

- **130.000 VND/2 bịch 1kg.**

- **Giao hàng toàn quốc**

- **Liên hệ điện thoại 0833601954 để biết thông tin chi tiết**

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHA CÀ PHÊ PHIN:

- Cho 25gram cà phê xay vào trong phin

- Dùng nước tinh khiết đun nóng châm 30ml nước vào phin, đợi khoảng 2 phút sau đó rót thêm 60ml nước để lọc ly cà phê thành phẩm.

- Cho thêm sữa đặc hoặc đường, đá tùy thích và thưởng thức, cà phê giấm cân cho sữa đặc hoặc đường ít

CÁCH BẢO QUẢN:

- Bảo quản cà phê ở nhiệt độ thường (không nên để trong tủ lạnh), khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.