

FROM
CAU DATTM
— CÀ PHÊ ĐẶC SẢN CHẤT LƯỢNG CAO —

FROM CAU DAT PROFILE
(CÀ PHÊ TỪ CẦU ĐẤT)



THƯ NGỎ

Kính gửi Quý Đối Tác,

Mỗi hạt cà phê đặc sản chất lượng cao là sự hài hòa của 3 yếu tố: Nguồn nguyên liệu tự nhiên, nơi cao nguyên với thổ nhưỡng và khí hậu phù hợp để tạo ra hạt cà phê ngon nhất cùng một quy trình chế biến từ khâu thu hái, sơ chế, rang xay, đóng gói đạt chuẩn, đảm bảo sự chọn lọc và kiểm định khắt khe. Và một điều vô cùng quan trọng đó là hành trình trải nghiệm cà phê qua các phương pháp pha chế tùy theo khẩu vị người dùng.

Hoà cùng làn sóng cà phê thế giới cùng xu hướng tiêu dùng với mối quan tâm hàng đầu là sức khỏe, mong muốn góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống cộng đồng, góp phần nâng tầm giá trị đặc sản Việt, FROM CẦU ĐẤT đẩy mạnh sản xuất CÀ PHÊ ĐẶC SẢN CHẤT LƯỢNG CAO theo tiêu chuẩn quốc tế, cùng sự trân trọng biết ơn công sức và sự vất vả tạo ra những hạt cà phê giá trị cao từ bà con nông dân.

Cà phê đặc sản chất lượng cao của FROM CẦU ĐẤT đến từ vùng trồng ngon nhất Việt Nam, Arabica Cầu Đất – Lâm Đồng, Robusta Buôn Ma Thuột – Đắk Lắk, đầu tư máy móc công nghệ thiết bị từ Ý và Nhật để chọn lọc những hạt cà phê tốt nhất, đảm bảo dưỡng chất và cân bằng hương vị tự nhiên. Chúng tôi tuân thủ quy trình 10 bước tạo nên cà phê đặc sản chất lượng cao và 10 tiêu chuẩn của Hiệp Hội Cà Phê Đặc Sản SCA để tạo nên những ly cà phê tử tế với sự trân trọng cao nhất dành cho người tiêu dùng.

Hãy cùng chúng tôi chia sẻ hạt cà phê đặc sản chất lượng cao đến nhà nhà, người người Việt Nam chúng ta, cùng nhau xây dựng một cộng đồng cà phê chất lượng, thịnh vượng, tạo nên cuộc sống ngày càng thú vị và ngày càng tốt đẹp hơn.

Trân trọng cảm ơn.

Chủ tịch HĐQT
Mr. PHẠM TẤN ĐẠT





CÂU CHUYỆN FROM CẦU ĐẤT

Cà phê Việt Nam được người Pháp mang sang từ những năm 1850 với giống cây cà phê Chè (hay Arabica). Arabica được mệnh danh là nữ hoàng của thế giới cà phê bởi vẻ ngoài quyến rũ cùng hương thơm nồng nàn đặc trưng của chocolate, các loại hạt béo, trái cây, hoa cỏ, có vị chua thanh, hàm lượng caffeine thấp (1% - 2%).

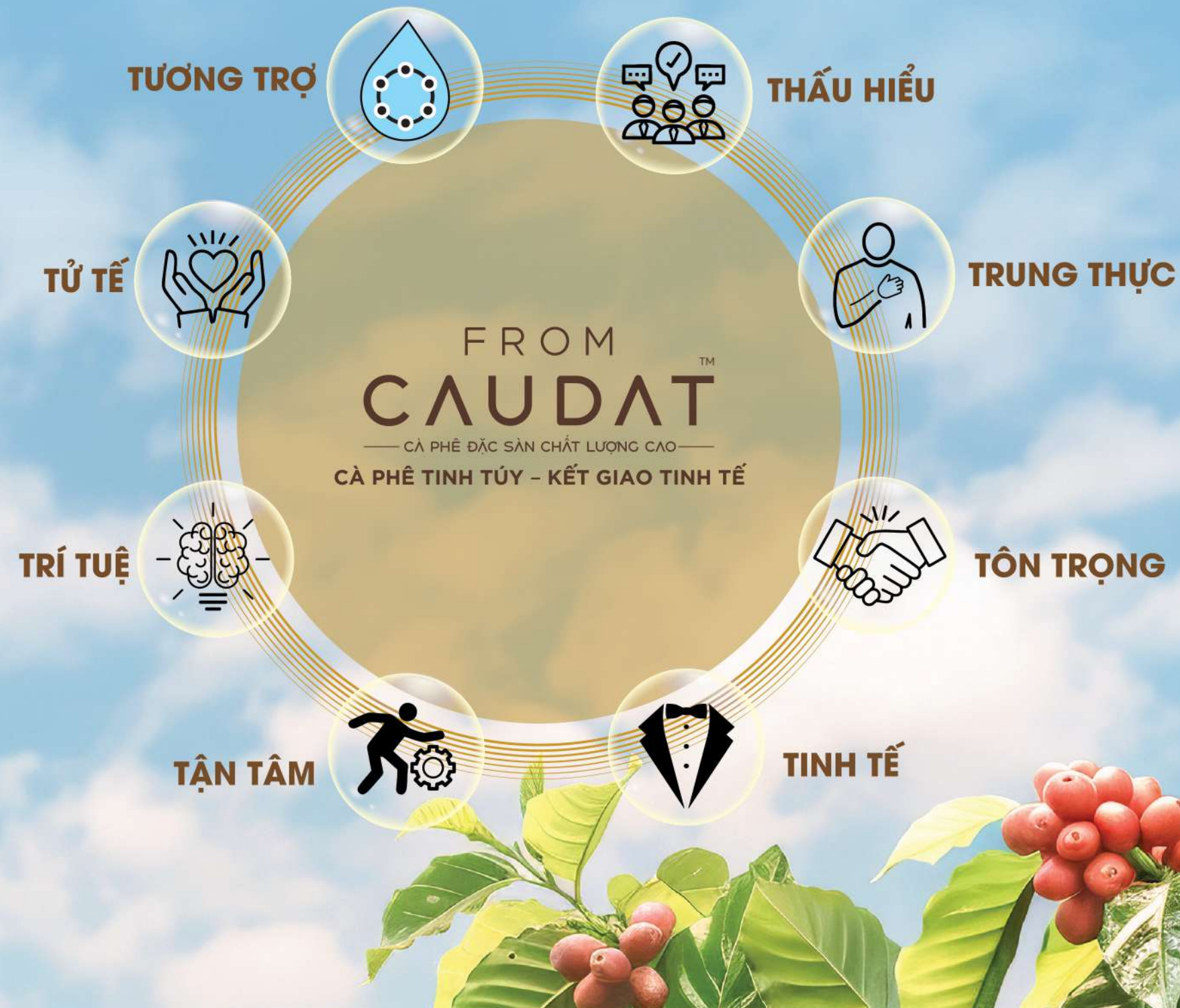
Nếu bạn là một fan chính hiệu của Đà Lạt, đã đam mê xách ba lô rong ruổi các vùng đất của chốn thiên nhiên ngọt ngào này, rồi số đông chúng ta mê mẩn những góc cà phê đầy thú vị hay những đồi cà phê xanh mướt, nhưng bạn có biết nơi đây cũng là một xứ sở của những hạt cà phê Arabica vô cùng chất lượng được người Pháp gieo mầm tại CẦU ĐẤT và trở thành một trong những loại CÀ PHÊ ĐẶC SẢN NGON NHẤT VIỆT NAM.

Cầu Đất nằm ở độ cao lý tưởng, trung bình từ 1500 - 1650m so với mực nước biển, thổ nhưỡng đất Bazan màu mỡ và có lợi thế về độ cao, điều kiện khí hậu, nhiệt độ hoàn hảo, vùng đất hội tụ đầy đủ 3 điều kiện vàng cho sự phát triển của cây cà phê, cho chất lượng rất cao và đa dạng trong hương vị.

Người ta vẫn gọi Đà Lạt là góc bình yên của những kẻ mộng mơ, thì có lẽ Cầu Đất là vùng đất chất chứa ước mơ của những con người dành tình yêu nồng nàn cho hạt cà phê đất Việt. Với sự gắn bó lâu dài hàng chục năm, lập nghiệp từ những ngày đầu, cùng tình yêu mãnh liệt và tâm huyết muốn đưa hạt cà phê Cầu Đất chất lượng cao, tốt cho sức khỏe đến gần hơn với người tiêu dùng, đồng thời góp phần xây dựng và phát triển Cầu Đất - để mọi người cùng biết đến một nơi không chỉ vô cùng xinh đẹp và nhiều tiềm năng, mà còn có cà phê với hương vị tuyệt vời, đồng thời góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống của bà con nông dân và cộng đồng, cùng chung tay nâng tầm giá trị đặc sản Việt.

Sau khoảng thời gian dài ấp ủ, vào năm 2019, thương hiệu “FROM CẦU ĐẤT” chính thức chào sân thị trường cà phê Việt chuyên sản xuất dòng cà phê đặc sản chất lượng cao.

VĂN HÓA FROM CAUDAT



TRIẾT LÝ

Ngũ Đạo Cà Phê Việt không chỉ là câu chuyện về hạt, mà là triết lý sống – sự gắn kết giữa đất, con người và tâm hồn. Hành trình ấy khởi nguồn từ **Đất** lành, kết tinh trong **Hạt**, được đánh thức bởi **Hỏa**, thăng hoa trong **Thưởng** và đọng lại trong **Tâm**.

ĐẠO THỔ CỘI NGUỒN

Từ cao nguyên Cầu Đất ở độ cao 1650m, nơi sương mờ bao phủ và đất đỏ bazan đầy màu mỡ, cây cà phê bén rễ. Mỗi thớ đất nơi đây không chỉ nuôi dưỡng mà còn truyền linh hồn cho hạt, tạo nên bản sắc của cà phê đặc sản chất lượng cao mà không nơi nào có được.

ĐẠO THƯỞNG TRẢI NGHIỆM

Mỗi tách cà phê không chỉ để uống. Đó là sự dừng lại, hít sâu mùi hương, nhấp một ngụm nhỏ, lắng nghe vị đắng dịu tan ra thành ngọt ngào. Từ phin chậm rãi, espresso mạnh mẽ đến cold brew trẻ trung - mỗi cách thưởng thức là một chuyến du hành trong thế giới hương vị.

ĐẠO TÂM TINH HOA SỐNG

Đích đến của cà phê đặc sản chất lượng cao không phải trong tách, mà là trong lòng người. Đạo Tâm là nơi cà phê trở thành nguồn cảm hứng, đánh thức sự sáng tạo, kết nối con người, và để lại dư vị sâu xa - như một tinh hoa văn hóa sống cùng ta mỗi ngày.

ĐẠO HẠT TINH TÚY

Hạt cà phê Arabica từ Cầu Đất không đơn thuần là nông sản. Trong nó chứa đựng sự giao hòa của khí hậu, thổ nhưỡng và bàn tay cần mẫn. Mỗi hạt là một tinh túy nhỏ bé, ẩn giấu hương hoa, vị chua thanh và hậu ngọt sâu lắng.

ĐẠO HỎA BIẾN HÓA

Ngọn lửa rang xay là khoảnh khắc diệu kỳ, nơi hạt nâu sẫm tỏa ra hương thơm ngọt ngào, phức hợp. Đạo hỏa là nghệ thuật của sự cân bằng - đủ lửa để đánh thức, nhưng giữ lại cái tinh khiết, để mỗi hạt trở thành tiếng nói riêng của vùng cao nguyên Cầu Đất.

TÂM NHÌN

Thương hiệu tiên phong lan tỏa Ngũ Đạo Cà Phê Việt với – hành trình trọn vẹn từ đất đến cảm xúc.. From Cầu Đất hướng đến vị thế biểu tượng cà phê tinh hoa của Việt Nam, nơi thế giới tìm thấy giá trị đích thực từ Cà phê đặc sản chất lượng cao Việt Nam.

SỨ MỆNH

From Cầu Đất mang đến ly cà phê đặc sản chất lượng cao, trọn vẹn từ đất lành – hạt sạch – bàn tay người thợ – nghệ thuật pha chế – cảm xúc thưởng thức. Chúng tôi kiến tạo hành trình cà phê đầy đủ giá trị, để mỗi ly cà phê không chỉ là thức uống mà là trải nghiệm tinh hoa của cà phê Việt.

TÂM NHÌN SỨ MỆNH



GIÁ TRỊ CỐT LÕI

F

FINEST QUALITY (Chất lượng tinh tuyển):
Cam kết mang đến cà phê đặc sản chất lượng cao, minh bạch và chuẩn mực quốc tế.

C

CULTURAL ESSENCE (Tinh hoa văn hóa):
Mỗi hạt cà phê là đại diện cho bản sắc Việt, kết nối đất, người và tâm hồn trên hành trình bước ra thế giới.

D

DEVELOPMENT WITH SUSTAINABILITY (Phát triển bền vững):
Phát triển cùng người nông dân, bảo vệ đất mẹ, lan tỏa giá trị lâu dài cho cộng đồng.

Ý NGHĨA THƯƠNG HIỆU

“Ngũ đạo cà phê Việt” tôn vinh cà phê không chỉ là nông sản, mà là một triết lý sống.

Hành trình ấy khởi nguồn từ **Đất** lành, kết tinh trong **Hạt**, được đánh thức bởi **Hỏa**, thăng hoa trong **Thưởng** và đọng lại trong **Tâm**.

From **Cầu Đất** chính là nơi khởi nguồn của triết lý này - đưa cà phê Việt bước ra thế giới với bản sắc riêng.



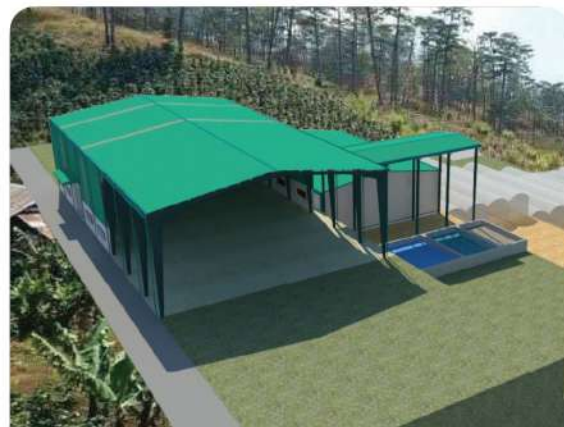
HÀNH TRÌNH PHÁT TRIỂN²



2000

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ THƯƠNG MẠI NAM ÂN

- Địa chỉ: tại 52 Trương Định, Quận 3, TP.HCM
- Thành lập năm 2002 với chuỗi cà phê sân vườn Ấn Nam, tạo dấu ấn trong lĩnh vực Food and Beverage.
- Tích lũy hơn 20 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực ẩm thực – đồ uống.
- Đặt nền móng cho hành trình tìm kiếm và mang đến nguồn Cà Phê Đặc Sản Chất Lượng Cao cho người Việt.



2012

CÔNG TY CP ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG NGHIỆP TRỌNG TÍN

- Thành lập nhằm phát triển vùng nguyên liệu cà phê Cầu Đất.
- Hơn 10 năm gắn bó với địa hình, thổ nhưỡng và khí hậu nơi đây.
- Đam mê nghiên cứu giống loài, tập trung sản xuất cà phê Arabica chất lượng cao.
- Là nơi cung cấp cà phê nhân uy tín cho nhiều công ty rang xay cà phê nước ngoài



2019

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT - THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ NAM ÂN

- Địa chỉ: Số 2, Đường D9, Khu dân cư Chánh Nghĩa, TP. Thủ Dầu Một, Bình Dương.
 - Showroom From Cầu Đất: 88-90 Đường 65, P. Tân Hưng, TP. HCM.
- Ra đời với sứ mệnh sản xuất cà phê rang xay sạch, tốt cho sức khỏe. Cam kết mang lại sự thịnh vượng cho người kinh doanh cà phê. Định vị thương hiệu From Cầu Đất – mang cà phê đặc sản chất lượng cao đến nhiều phân khúc thị trường.

MỘT HÀNH TRÌNH XUYỀN SUỐT CHO MỘT SỨ MỆNH: NÂNG TẦM GIÁ TRỊ CÀ PHÊ ĐẶC SẢN VIỆT



2025

TUNG CHIẾN DỊCH AN NHIÊN RA THỊ TRƯỜNG

FCD triển khai mạnh mẽ chiến dịch "An Nhiên Cùng FCD" – một hệ sinh thái toàn diện, kiến tạo giải pháp tiêu dùng thông minh, thưởng thức cà phê đặc sản chất lượng cao tại nhà một cách an tâm, tiết kiệm và mở ra cơ hội khởi nghiệp tinh gọn. Đây là cột mốc quan trọng, định hình hành trình để FCD đạt được mục tiêu đầy khát vọng: mang cà phê đặc sản đến hàng triệu hộ gia đình Việt, nâng tầm giá trị cuộc sống và lan tỏa tinh hoa cà phê Việt.



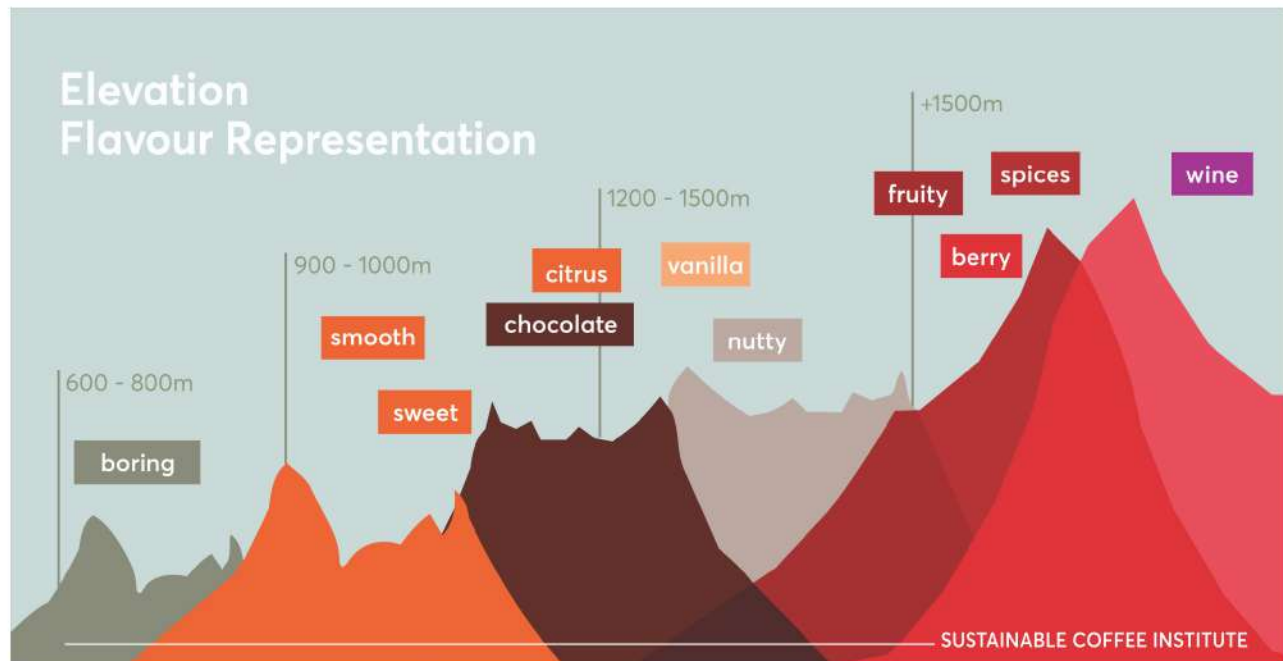
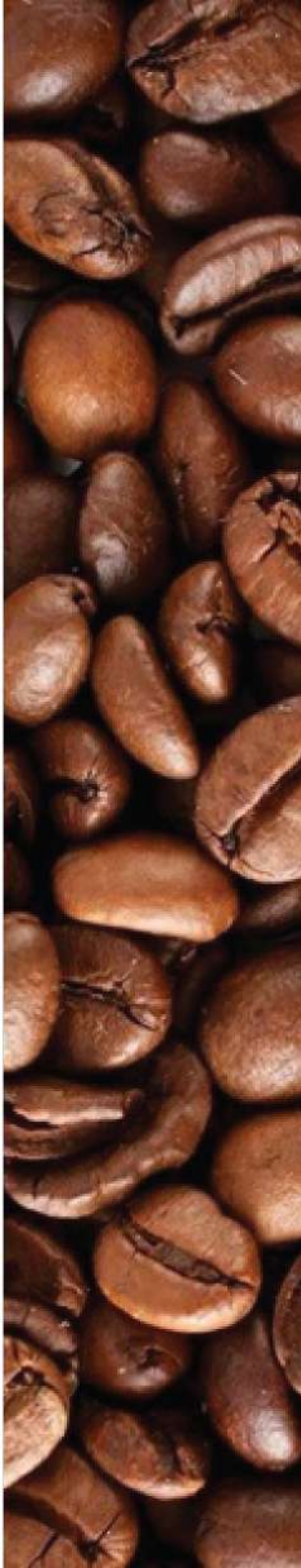
2030

Đến năm 2030, thương hiệu From Cầu Đất hướng tới mục tiêu có 1.000.000 hộ gia đình thưởng thức cà phê đặc sản chất lượng cao – khẳng định vị thế cà phê Việt Nam trên bản đồ cà phê thế giới.



CÁC GIẢI THƯỞNG





NGUỒN NGUYÊN LIỆU

ĐƯỢC CHỌN LỌC TỪ VÙNG TRỒNG CÀ PHÊ
ĐẶC SẢN NGON NHẤT VIỆT NAM

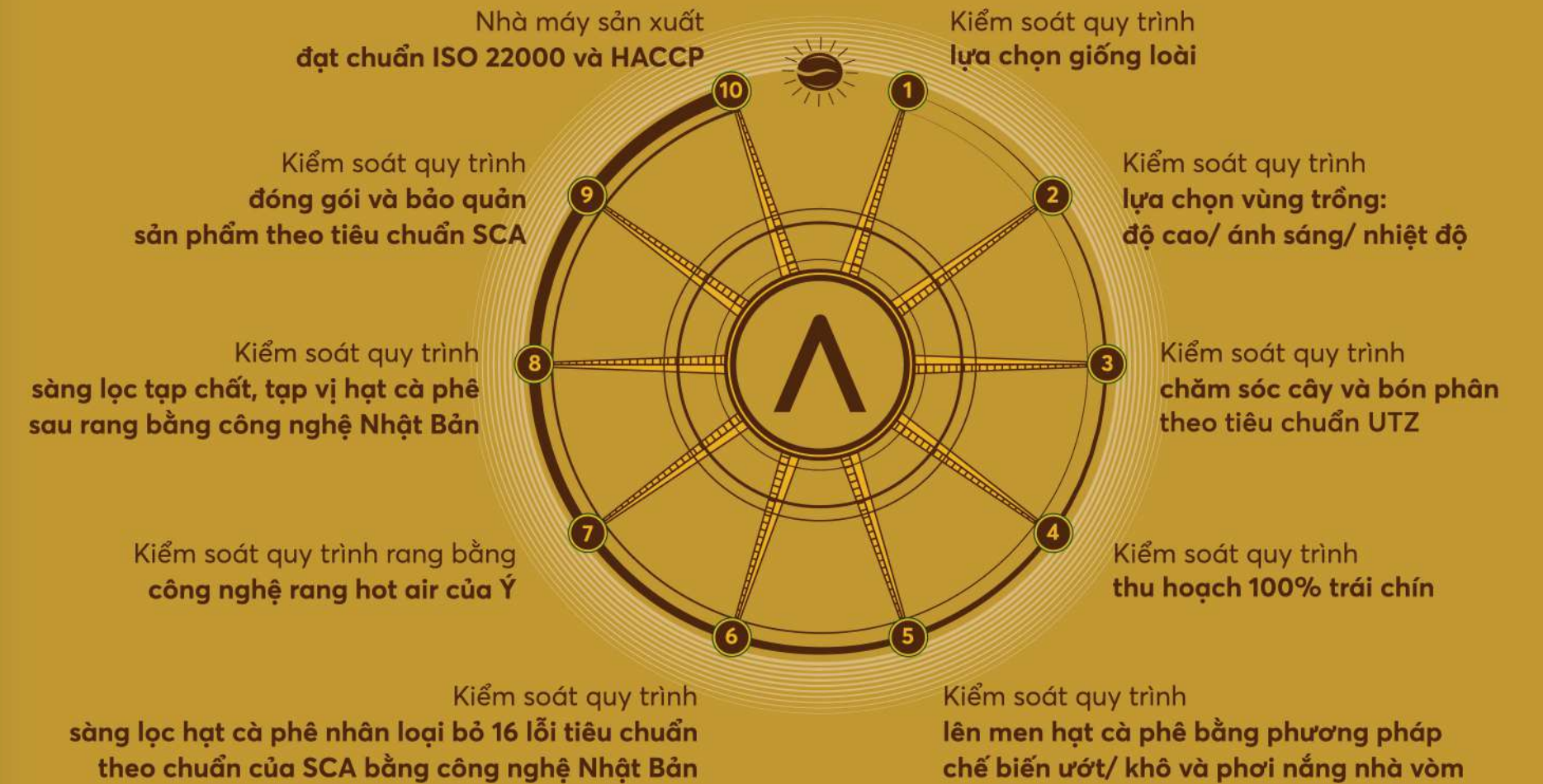
- ARABICA CẦU ĐẤT - LÂM ĐỒNG
- ROBUSTA BUỒN MA THUỘT - ĐẮK LẮK



10 TIÊU CHUẨN CỦA HIỆP HỘI CÀ PHÊ ĐẶC SẢN SCA



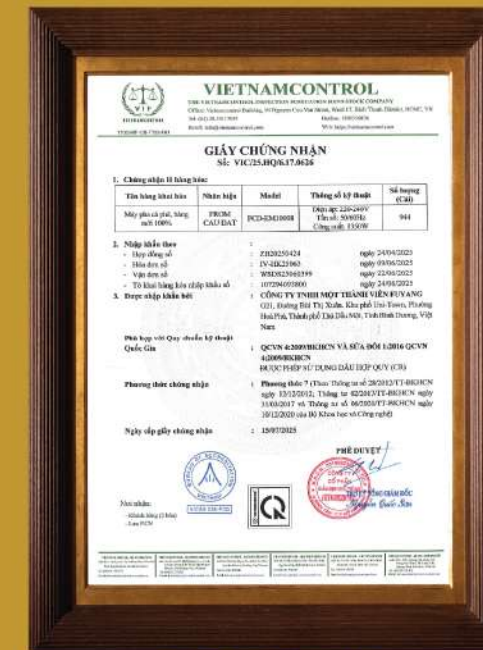
QUY TRÌNH 10 BƯỚC KIỂM SOÁT CÀ PHÊ ĐẶ SẢN CHẤT LƯỢNG CAO



GIẤY CHỨNG NHẬN



GIẤY CHỨNG NHẬN FDA
(MÁY PHA CÀ PHÊ FROM CẦU ĐẤT)



GIẤY CHỨNG NHẬN
MÁY PHA CAFE



GIẤY CHỨNG NHẬN FDA



GIẤY CHỨNG NHẬN ISO



GIẤY CHỨNG NHẬN HACCP



GIẤY CHỨNG NHẬN
SẢN PHẨM - DỊCH VỤ UÀ CHUỘNG



GIẤY CHỨNG NHẬN ATVSTP
TẠI CƠ SỞ SX KD

CÔNG NGHỆ, MÁY MÓC SẢN XUẤT



Máy rang cà phê công nghệ Hot Air IFM (ỹ)



Máy tách màu hạt cà phê công nghệ Nhật Bản (Satake)



Máy móc thiết bị chuyên dụng khác





VĂN HOÁ CÀ PHÊ VIỆT NAM

VĂN HOÁ CÀ PHÊ VIỆT THEO DÒNG THỜI GIAN VÀ XU HƯỚNG THẾ GIỚI

CÀ PHÊ TRỘN



- **Thành phần:** Robusta trộn với các loại hạt.
- **Vùng trồng:** Nhiều vùng miền khác nhau.
- **Độ cao:** 500m - 600m.
- **Tiêu chuẩn chăm sóc:** Không chú trọng về phương pháp canh tác vì không quan trọng về chất lượng cà phê.
- **Tiêu chuẩn thu hoạch:** Hái tuốt, chế biến khô.
- **Tiêu chuẩn nhân:** 12 - 14. Không quan trọng chất lượng hạt vì đều được rang đậm và pha trộn với các loại hạt để tiết kiệm chi phí.
- **Tiêu chuẩn rang:** Dark roast.
- **Tiêu chuẩn nhận diện:** Màu đen đậm (xay và trộn sẵn với các loại hạt), không để nguyên hạt.
- **Tiêu chuẩn hương:** Tùy thuộc vào phụ da tẩm ướp: Mùi khói, bơ, vani tẩm ướp.
- **Tiêu chuẩn vị:** Hậu vị đắng đậm. Béo của bơ và phụ da tẩm ướp.

CÀ PHÊ TÂM



- **Thành phần:** Robusta.
- **Vùng trồng:** Nhiều vùng miền khác nhau.
- **Độ cao:** 500m - 600m.
- **Tiêu chuẩn chăm sóc:** Không chú trọng về phương pháp canh tác vì không quan trọng về chất lượng cà phê.
- **Tiêu chuẩn thu hoạch:** Hái tuốt, chế biến khô.
- **Tiêu chuẩn nhân:** 14 - 16.
- **Tiêu chuẩn rang:** Dark roast.
- **Tiêu chuẩn nhận diện:** Màu đen đậm, bóng dầu.
- **Tiêu chuẩn hương:** Hương tùy thuộc vào hóa chất tẩm ướp.
- **Tiêu chuẩn vị:** Hậu vị đắng gắt, béo của bơ và chất tẩm ướp.

CÀ PHÊ MỘC



- **Thành phần:** Arabica - Robusta
- **Vùng trồng:** Nhiều vùng miền khác nhau.
- **Độ cao:** 600m - 800m.
- **Tiêu chuẩn chăm sóc:** Không chú trọng về phương pháp canh tác vì không quan trọng về chất lượng cà phê.
- **Tiêu chuẩn thu hoạch:** Hái tuốt, chế biến khô truyền thống.
- **Tiêu chuẩn nhân:** 14 - 16.
- **Tiêu chuẩn rang:** Dark roast.
- **Tiêu chuẩn nhận diện:** Màu nâu đậm, hạt lẫn lộn và kích cỡ hạt không đồng đều.
- **Tiêu chuẩn hương:** Không có hương nổi bật của vùng trồng, còn lẫn tạp hương do phơi nền đất và không loại bỏ các hạt kém chất lượng.
- **Tiêu chuẩn vị:** Dư vị đắng chất vì lẫn các hạt non, cháy.

SẢN PHẨM TỪ FROM CAUDAT

CÀ PHÊ ĐẶC SẢN (DÒNG: B, C)



- Sản xuất theo tiêu chuẩn **SCA - Hiệp hội cà phê đặc sản thế giới**
- **Thành phần:** Arabica - Robusta
- **Vùng trồng:** Arabica - Cầu Đất. Robusta - Daklak.
- **Độ cao:** Robusta: 700m - 800m. Arabica : 1600m.
- **Tiêu chuẩn chăm sóc:** UTZ - 4C .
- **Tiêu chuẩn thu hoạch:** Arabica hái lựa 100% trái chín, chế biến ướt. Robusta hái lựa 100% trái chín, chế biến khô phơi giàn.
- **Tiêu chuẩn nhân:** Robusta (16). Arabica (18). Sử dụng phương pháp tách 16 loại hạt lỗi gây bệnh, ảnh hưởng không tốt tới sức khỏe: Hạt đen một phần, đen toàn phần, hạt bị nấm, sâu bệnh,... .
- **Tiêu chuẩn rang:** Balanced Dark roast. Sử dụng công nghệ tách màu của Nhật , tách các loại hạt non gây chất, hạt cháy gây bệnh ung thư.
- **Tiêu chuẩn nhận diện:** Màu nâu đậm, kích cỡ hạt đồng đều.
- **Tiêu chuẩn hương:** Hương ớt chuông, hạnh nhân và socola đen.
- **Tiêu chuẩn vị:** Chua thanh tự nhiên, hậu vị ngọt của trái cây.
- Các giấy chứng nhận:
 - **HACCP - ISO:** Cục quản lý An Toàn Thực Phẩm sản xuất, giấy xác nhận ATTP sản phẩm.
 - **FDA:** Cục quản lý thực phẩm Hoa Kỳ.
- **Giải thưởng: Thương hiệu - sản phẩm - dịch vụ được người tiêu dùng ưa chuộng.**

CÀ PHÊ ĐẶC SẢN ĐẶC BIỆT (DÒNG: A, CAO)



- Sản xuất theo tiêu chuẩn **SCA - Hiệp hội cà phê đặc sản thế giới**
- **Thành phần:** Arabica - Robusta
- **Vùng trồng:** Arabica - Cầu Đất. Robusta - Daklak.
- **Độ cao:** Robusta: 700m - 800m. Arabica : 1600m.
- **Tiêu chuẩn chăm sóc:** UTZ - 4C .
- **Tiêu chuẩn thu hoạch:** Arabica hái lựa 100% trái chín, chế biến ướt. Robusta hái lựa 100% trái chín, chế biến khô phơi giàn.
- **Tiêu chuẩn nhân:** Robusta (16). Arabica (18). Sử dụng phương pháp tách 16 loại hạt lỗi gây bệnh, ảnh hưởng không tốt tới sức khỏe : Hạt đen một phần, đen toàn phần, hạt bị nấm, sâu bệnh,... .
- **Tiêu chuẩn rang:** Medium roast. Sử dụng công nghệ tách màu của Nhật , tách các loại hạt lỗi sau rang: Hạt non gây chất, mùi đậu sống, Hạt cháy gây đắng gắt, bệnh ung thư.
- **Tiêu chuẩn nhận diện:** Màu nâu trung tính, đồng đều nhau.
- **Tiêu chuẩn hương:** Hương ớt chuông, hạnh nhân và socola.
- **Tiêu chuẩn vị:** Chua thanh tự nhiên, hậu vị ngọt của trái cây.
- Các giấy chứng nhận:
 - **HACCP - ISO:** Cục quản lý An Toàn Thực Phẩm sản xuất, giấy xác nhận ATTP sản phẩm.
 - **FDA:** Cục quản lý thực phẩm Hoa Kỳ.
- **Giải thưởng: Thương hiệu - sản phẩm - dịch vụ được người tiêu dùng ưa chuộng.**

CÀ PHÊ SPECIALTY (DÒNG: O1, O2, O3)



- Sản xuất theo tiêu chuẩn **SCA - Hiệp hội cà phê đặc sản thế giới**
- **Thành phần:** Arabica.
- **Vùng trồng:** Cầu Đất - Lâm Đồng.
- **Độ cao:** 1500m - 1600m
- **Tiêu chuẩn chăm sóc:** UTZ - 4C .
- **Tiêu chuẩn thu hoạch:** Hái 100% trái chín, chế biến ướt.
- **Tiêu chuẩn nhân:** 18. Sử dụng phương pháp tách 16 loại hạt lỗi gây bệnh: hạt đen một phần, hạt đen toàn phần, hạt bị nấm, sâu bệnh,...
- **Tiêu chuẩn rang:** Light - medium roast. Sử dụng công nghệ Nhật Bản tách các loại hạt lỗi sau rang: Hạt non gây chất, mùi đậu sống. Hạt cháy gây đắng gắt, ung thư.
- **Tiêu chuẩn nhận diện:** Màu nâu nhẹ, hạt to, đồng đều về kích cỡ và màu sắc.
- **Tiêu chuẩn hương:** Hương trái cây, thảo mộc, gia vị cay tinh tế lưu lại vòm họng.
- **Tiêu chuẩn vị:** Hậu vị chua thanh của Arabica đặc sản.
- Các giấy chứng nhận:
 - **HACCP - ISO:** Cục quản lý An Toàn Thực Phẩm sản xuất, giấy xác nhận ATTP sản phẩm.
 - **FDA:** Cục quản lý thực phẩm Hoa Kỳ.
- **Giải thưởng: Thương hiệu - sản phẩm - dịch vụ được người tiêu dùng ưa chuộng.**

4 GU CÀ PHÊ ĐẶC TRƯNG CỦA FROM CAUDAT



GU CÀ PHÊ: ĐẬM VỊ

VÙNG NGUYÊN LIỆU:

- Robusta: 100% trái chín, phương pháp chế biến khô
- Xuất xứ: BMT, Daklak
- Độ cao: 700m
- Arabica: 100% trái chín, hái bằng tay và phương pháp chế biến ướt
- Xuất xứ: Cầu Đất, Lâm Đồng
- Độ cao: 1650m

CÔNG THỨC PHỐI TRỘN: Arabica: 10%, Robusta Culi: 40%, Robusta: 50%

HƯƠNG ĐẶC TRƯNG: Sôcôla, Mạch nha, Hạnh nhân

VỊ: Độ đắng: 8 ●●●●●●●●○
Độ ngọt: 8 ●●●●●●●●○
Độ chua: 1 ●○○○○○○○○○
Độ đậm: 8 ●●●●●●●●○
Hậu vị béo: 8 ●●●●●●●●○

KHỐI LƯỢNG/TÚI: 250g và 500g

ĐỐI TƯỢNG PHÙ HỢP: 25 - 30 tuổi



GU CÀ PHÊ: CÂN BẰNG

VÙNG NGUYÊN LIỆU:

- 80% Robusta + Robusta Culi, phương pháp chế biến khô
- Xuất xứ: Buôn Ma Thuột, Daklak
- Độ cao: 700m
- 20% Arabica: hái bằng tay và phương pháp chế biến ướt
- Xuất xứ: Cầu Đất, Lâm Đồng
- Độ cao: 1650

CÔNG THỨC PHỐI TRỘN: Robusta + Robusta Culi: 80%, Arabica: 20%

HƯƠNG ĐẶC TRƯNG: Sôcôla, Caramel, Hạnh nhân, Gia vị cay

VỊ: Độ đắng: 7 ●●●●●●●○○
Độ ngọt: 8 ●●●●●●●●○
Độ chua: 2 ●●○○○○○○○○○
Độ đậm: 7 ●●●●●●●○○
Hậu vị béo: 8 ●●●●●●●●○

KHỐI LƯỢNG/TÚI: 250g và 500g

ĐỐI TƯỢNG PHÙ HỢP: Phù hợp mọi lứa tuổi



GU CÀ PHÊ: TINH TÚY

VÙNG NGUYÊN LIỆU:

- Phương pháp chế biến khô
- Xuất xứ: Buôn Ma Thuột, Daklak
- Độ cao: 700m
- Hái bằng tay và phương pháp chế biến ướt
- Xuất xứ: Cầu Đất, Lâm Đồng
- Độ cao: 1650m

CÔNG THỨC PHỐI TRỘN: Robusta: 50%, Arabica: 50%

HƯƠNG ĐẶC TRƯNG: Sôcôla, Hạnh nhân, Trái cây, Gia vị cay

VỊ: Độ đắng: 7 ●●●●●●●○○
Độ ngọt: 8 ●●●●●●●●○
Độ chua: 3 ●●○○○○○○○○○
Độ đậm: 7 ●●●●●●●○○
Hậu vị béo: 9 ●●●●●●●●○

KHỐI LƯỢNG/TÚI: 250g và 500g

ĐỐI TƯỢNG PHÙ HỢP: Phụ nữ



GU CÀ PHÊ: NGUYÊN BẢN

VÙNG NGUYÊN LIỆU:

- Trái chín, hái bằng tay và phương pháp chế biến ướt
- Xuất xứ: Cầu Đất, Lâm Đồng
- Độ cao: 1650m

CÔNG THỨC PHỐI TRỘN: 100% CATIMOR

HƯƠNG ĐẶC TRƯNG: Sôcôla, Caramel, Mạch nha, Trái cây, Gia vị cay

VỊ: Độ đắng: 6 ●●●●●●○○○
Độ ngọt: 8 ●●●●●●●●○
Độ chua: 5 ●●○○○○○○○○○
Độ đậm: 8 ●●●●●●●●○
Hậu vị béo: 9 ●●●●●●●●○

KHỐI LƯỢNG/TÚI: 250g và 500g

ĐỐI TƯỢNG PHÙ HỢP: Chuyên gia

GIÁ TRỊ CỘNG ĐỒNG

ĐỒNG HÀNH CÙNG NÔNG HỘ
NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG
CUỘC SỐNG.

TẬN TÂM VÌ SỨC KHỎE NGƯỜI
TIÊU DÙNG.

NÂNG TẦM GIÁ TRỊ CÀ PHÊ
ĐẶC SẢN VIỆT.



**SẢN PHẨM
ĐẶC SẢN
CHẤT LƯỢNG CAO**



CÀ PHÊ TÚI GIẤY

PHÙ HỢP SỬ DỤNG CHO
VĂN PHÒNG/GIA ĐÌNH





CÀ PHÊ PHIN GIẤY

PHÙ HỢP ĐEM ĐI
CÔNG TÁC/DU LỊCH





MÃ SẢN PHẨM

A3



MÃ SẢN PHẨM

B3



MÃ SẢN PHẨM

C3



SẢN PHẨM HỘP QUÀ

PHÙ HỢP GIAO TẾ,
QUÀ TẶNG, QUÀ BIẾU



HỘP GIẤY



HỘP GỖ





TRẦM HƯƠNG

Thanh tịnh – An nhiên – Lan tỏa năng lượng tích cực Sản phẩm Trầm hương From Cầu Đất được chế tác từ trầm tự nhiên, mang hương thơm ấm dịu giúp thư giãn, tịnh tâm và thanh lọc không gian sống. Phù hợp cho gia đình, văn phòng, thiền, yoga hoặc làm quà tặng ý nghĩa. Hương trầm nhẹ tỏa – Bình an lan tỏa.



FROM CẦU ĐẤT - TINH HOA CÀ PHÊ VIỆT

Địa chỉ showroom
88-90 Đường 65, Tân Hưng, TP HCM

 **1900066881**

 **info@fromcaudat.com**

 **fromcaudat.com**