



BẢNG GIÁ CÀ PHÊ HẠT

Kính gửi quý đối tác và khách hàng: Bảng giá cung ứng cà phê hạt rang .2024

PREMIUM COFFEE

100% SỬ DỤNG NGUYÊN LIỆU CHẤT LƯỢNG CAO, TUYỂN CHỌN TRÁI CHÍN TỪ 95-100%



CÀ PHÊ ROBUSTA NATURAL - HƯƠNG VỊ ĐẬM ĐẶNG

Hương vị: Mạnh, đậm đà vị cà phê truyền thống
Sơ chế: Natural | Rang: Medium

165.000/kg (Thùng 12kg)



CÀ PHÊ CHARM BLEND - CÂN BẰNG, QUYẾN RŨ

Công thức tỉ lệ giữa Robusta Natural và Arabica Cầu Đất, Culi (8/2) cho hương vị cân bằng, tinh tế và đậm đà.

Sơ chế: Natural, Fully Washed | Rang: Medium

195.000/kg (Thùng 12kg)



CÀ PHÊ ARABICA CẦU ĐẤT - CHUA THANH, QUYẾN RŨ

Hương vị chua thanh quyến rũ cùng hương trái cây, hạt dẻ và thảo mộc đặc trưng vùng Cầu Đất, Đà Lạt.

Sơ chế: Fully Washed | Rang: Medium Ligth

315.000/kg (Thùng 12kg)



CÀ PHÊ ROBUSTA YELLOW HONEY - ĐẬM ĐÀ, HẬU VỊ NGỌT

Hương vị: Hậu vị ngọt, đậm đà, caramel, chocolate, đường nâu và hạt rang.
Sơ chế: Yellow Honey | Rang: Medium Dark

186.000/kg (Thùng 12kg)



SIGNATURE BLEND - HƯƠNG VỊ PHONG PHÚ

Sự hoà quyện giữa Robusta Yellow Honey và Arabica Cầu Đất (7/3) với hồ sơ rang độc đáo cho ly cà phê giàu trải nghiệm và phong phú.

Sơ chế: Yellow Honey, Fully Washed | Rang: Medium

235.000/kg (Thùng 12kg)

[Xem thêm sản phẩm khác trên website: capblecoffee.com](http://capblecoffee.com)

"Liên hệ chúng tôi cho công thức riêng của bạn.
Từng mẻ rang luôn đảm bảo chất lượng tươi mới và đồng nhất."

Chính sách & Chiết khấu

Chính sách & Chiết khấu

Số lượng/ kg		Chiết khấu
24kg	2 Thùng (Quy cách: 12kg)	Giảm 3.000 /kg
36 kg	3 Thùng (Quy cách: 12kg)	Giảm 5.000 /kg
Từ 100kg		Liên hệ

- Miễn phí vận chuyển nội thành TP HCM và Hà Nội từ 1 thùng (Quy cách: 12kg)
- Giao hàng trong ngày đối với đơn hàng nội thành thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội.
- Đơn hàng sẽ được bộ phận bán hàng liên hệ xác nhận và thông báo về thời gian, chi phí vận chuyển trước khi giao hàng.
- Bảng giá chưa bao gồm phí vận chuyển và VAT

Liên hệ chúng tôi để nhận tư vấn và mẫu thử miễn phí



Để tối ưu chất lượng cà phê, từng mẻ rang luôn được rang mới và đóng gói trong bao bì bảo quản hạt cà phê với van 1 chiều sau khi Degas.

1. Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát với nhiệt độ ổn định
2. Tránh lưu trữ trong khu vực có độ ẩm và nhiệt độ cao
3. Tránh tiếp xúc với ánh nắng trực tiếp từ mặt trời
4. Không nên để cà phê quá lâu trong khay chứa máy xay để hạn chế việc cà phê bị oxy hoá
5. Sử dụng bột cà phê ngay sau khi xay

Together for best results

Trân trọng cảm ơn!



DI LINH PLATEAU CO.,LTD

No. 49, Tran Quoc Hoan Street, Ward 4, Tan Binh District, Ho Chi Minh City

contact@dilinhplateau.com or Tel: +84 (0) 915 014 715