

с пеной, цвет и аромат...

köpüğyle, rengiyle, dumanıyla...

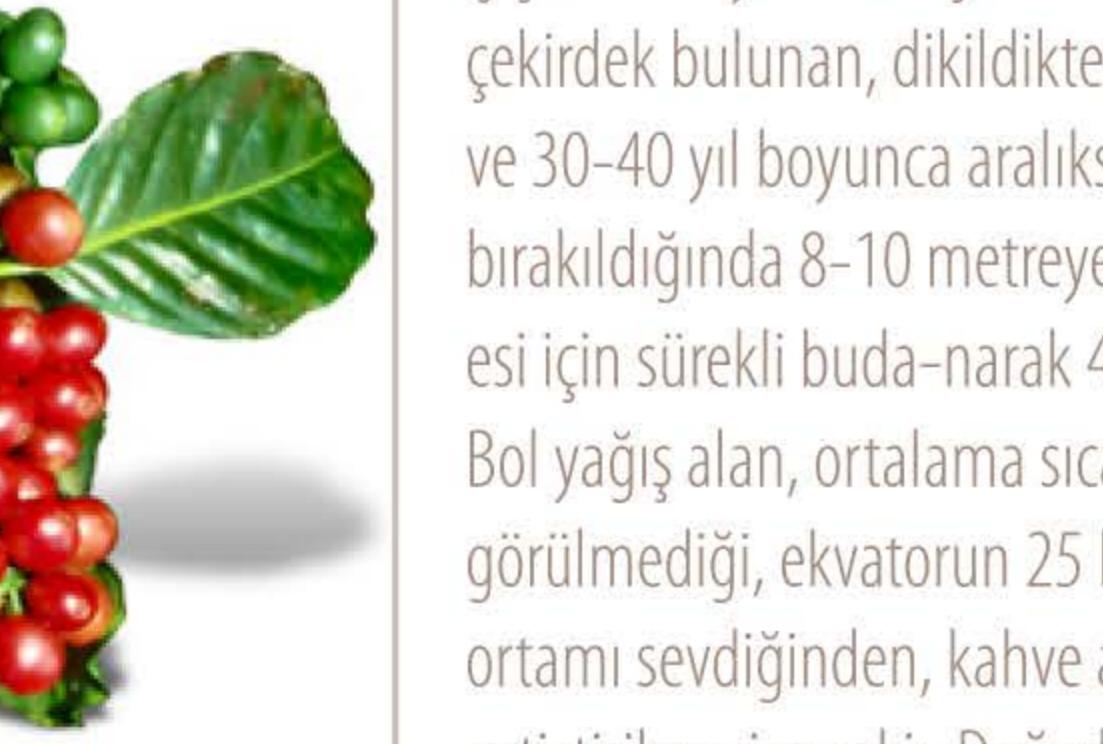
with its froth, color and mist...



İSTANBULKAHVE'CAFFEMILANO'MAXCUP'HOTCUP'PRIVATELABEL



İSTANBULKAHVE



Kahve Ağacı

Çiçekleri beyaz ve hoş kokulu, kirazı andıran kırmızı meyvesinin içinde iki çekirdek bulunan, dikdörtgen yaklaşıklık 3 yıl sonra meye vermeye başlayan ve 30-40 yıl boyunca aralıksız meye veren bir ağaç türüdür. Doğal haline bırakıldığında 8-10 metreye kadar uzayan ağaç, meyvelerin kolay toplanabilmesi için sürekli buda-narak 4-5 metre uzunluğunda bir çalı boyutunda tutulur. Bol yağış alan, ortalama sıcaklığın 18-24°C arasında bulunduğu ve don olayının görülmemiş olduğu, ekvatorun 25 Kuzey'i - 30 Güney'i arasındaki kuşakta yerleşir. Nemli ortamı sevdigidinden, kahve ağacının düzenli yağışın olduğu tropik bölgelerde yetiştirilmesi gereklidir. Doğada pek çok yetişen türü olmasına rağmen yalnızca coffee arabica ve coffee robusta adındaki türlerin tarımı yapılmaktadır.

Coffee Tree

It is a kind of tree having white and balmy flowers, two seeds in its berry with a red color reminding berry, starts flowering after three years of seedling, and continues bearing fruits for 30-40 years. Naturally 8-10 meters long, the tree is pruned to 4-5 meters for easy berry collection. Similar to daphnia leaves, coffee leaves are like leather texture, sharp edged, not lost in winter, dark, glossy leaves. It raises in rainy areas, between 18-24°C and without freeze, in a region between 25 North - 30 South of equator. The tree dies in cold, and sudden temperature changes also damage it. Because it likes humidity, the tree should be raised in tropical areas having continuous rain. Although there are several varieties in nature, only coffee arabica and coffee robusta types are raised.

Кофеинное дерево

Это - своего рода дерево, имеющее белые и ароматные цветы, два семени в его красной ягоде, начинает расцветать после трех лет посева и продолжает плодоносить в течение 30-40 лет. Естественно 8-10 метровое дерево подрезают до 4-5 метров, для легкого сбора ягоды. Как и в дафния листья, кофе похожи на текстуру кожи, с острыми краями, не опадают зимой, имеют темноватый глянцевый оттенок. Они растут в дождливых районах при температуре 18-24 °C, без сильных похолоданий 25° на Севере и 30° на Юге экватора. Дерево погибает на холода, и при резком перепаде температуры. Очень чувствительно к влажности и должно расти в тропической области, с непрерывными дождями. Есть несколько разновидностей деревьев, но среди них выделяются Арабика и Робуста.

İşte kahvenin öyküsü

Güney Etiyopya'da Hristiyan manastırlarında yaşayan keçiler besledikleri keçilerin bir bitkinin tohumlarını yedikten sonra daha hareketli olduklarını görüp bu bitkiyi pişirip içmeye başlarlar. Günümüzde bir sosyalleşme aracı olan, her sabah insanların kendine gelebilmek için ihtiyaç duyduğu ritüelin temelleri işte böylece atılmış olur! Evet, ilk kahve tiryakileri olan keçilere çok şey borçluyuz. Kahve yapımına yönelik ilk bilgiler 10. yüzyılda Arap Yarımadası'nda yaşayan bir doktor olan Rhazes'e uzansa da kullanımını M.S. 575 yılına kadar uzandığı düşünülüyor; Etiyopya'da yetişen Coffea Arabica'dan sonra ağaç türleri çeşitlenmiş ve Yemen'de başlayan üretimle kahve, Yemen'den İslam gezginleriyle birlikte İran, Mısır ve Anadolu'ya kadar gelen bağımlılık 15. yüzyıldan itibaren İstanbul'da yaygınlaşmış ve Venedikli tüccarlar tarafından Avrupa'ya taşınmış.

Here is the story of coffee

The priests in Christian monasteries in Southern Ethiopia observed that the goats they feed become more active after they eat the seeds of a plant; they start to cook this plant and drink it. As a socializing mean today the basics of a ritual established where someone needs coffee every morning for freshening and wake up. Yes, thanks to goats, the first coffee addicts. Although the first information about coffee brewing came from doctor Rhazes lived in Arabian Peninsula in 10th century, it is believed that consuming coffee dated back A.C. 575; After the first coffee trees in Ethiopia, Coffea Arabica, variety of trees improved and starting with the production in Yemen, coffee gained an importance in social and economic life. This addiction jumped to Iran, Egypt and Anatolia along with Yemen passengers and it has been seen in Istanbul after 15th century. Venetian merchants carried this trade to Europe after that.



TÜRK KAHVE'Sİ



İstanbul Kahve'nin ayrıcalığı...

Kahve aynı kahve ama, içildikten sonra ruhunun
süzgeçinden geçer ve tadı değişir.
İşte bu yüzden her kahve aynı tadi taşımaz...



Her kahve aynı tadi taşımaz...

The privilege of İstanbul Coffee ...

Coffee is the same coffee but after drinking it, it passes
through the filter of your spirit and taste changes.
That's why every coffee does not taste the same.



the coffee does not taste the same...

Привилегия Istanbul Coffee ...

Istanbul Coffee такой же кофе, но, выпив, он проходит через
вашу душу, и дарит незабываемый вкус. Поэтому вы откажетесь
от другого кофе навсегда.



Kahveyi kaynatırsınız tadi bozulur.

If you boil the coffee, the taste gets ruined.

The best method is to draw the heat source before boiling.

Если вы варите кофе, вкус портится.

Лучший способ приготовления должен идти от сердца.

İSTANBUL KAHVE

Ürün Product İçerik	Net/g Net/g Hemmo/s	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Korobka	Ambalaj Packing Uyakosa	Barkod Barcode İlmprn-kod
Türk Kahvesi Turkish Coffee Турецкий кофе	100 gr.	24	Poset Bag İlxem	8 697 869 460 218
Türk Kahvesi - Damla Sakızlı Turkish Coffee with gum drops Турецкий кофе с жевательной резинкой	100 gr.	24	Poset Bag İlxem	8 697 869 460 216
Türk Kahvesi - Çikolatalı Turkish Coffee with chocolate Турецкий кофе с шоколадом	100 gr.	24	Poset Bag İlxem	8 697 869 460 247
Türk Kahvesi - Fındıklı Turkish Coffee with nuts Турецкий кофе с фундуком	100 gr.	24	Poset Bag İlxem	8 697 869 460 278

Ürün Product İçerik	Net/g Net/g Hemmo/s	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Korobka	Ambalaj Packing Uyakosa	Barkod Barcode İlmprn-kod
Türk Kahvesi - Vanilyali Turkish Coffee with vanilla Турецкий кофе с ванилью	100 gr.	24	Poset Bag İlxem	8 697 869 460 230
Türk Kahvesi - Kakuleli Turkish Coffee with cardamom Турецкий кофе с кардамоном	100 gr.	24	Poset Bag İlxem	8 697 869 460 23
Türk Kahvesi - Karamelli Turkish Coffee with caramel Турецкий кофе с карамеллю	100 gr.	24	Poset Bag İlxem	8 697 869 460 254

İSTANBUL KAHVE

Ürün Product İçerik	Net/g Net/g Hemmo/s	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Korobka	Ambalaj Packing Uyakosa	Barkod Barcode İlmprn-kod
Türk Kahvesi - Vanilyali Turkish Coffee with vanilla Турецкий кофе с ванилью	250 gr.	12	Teneke Tin Olovo	8 697 869 460 125
Türk Kahvesi - Damla Sakızlı Turkish Coffee with gum drops Турецкий кофе с жевательной резинкой	250 gr.	12	Teneke Tin Olovo	8 697 869 460 070
Türk Kahvesi - Kakuleli Turkish Coffee with cardamom Турецкий кофе с кардамоном	250 gr.	12	Teneke Tin Olovo	8 697 869 460 087
Türk Kahvesi - Karamelli Turkish Coffee with caramel Турецкий кофе с карамеллю	250 gr.	12	Teneke Tin Olovo	8 697 869 460 117
Türk Kahvesi - Fındıklı Turkish Coffee with nuts Турецкий кофе с фундуком	250 gr.	12	Teneke Tin Olovo	8 697 869 460 124

Ürün Product İçerik	Net/g Net/g Hemmo/s	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Korobka	Ambalaj Packing Uyakosa	Barkod Barcode İlmprn-kod
Kakaо Turkish Coffee Kakaо	1000 gr.	20	Poset Bag Olovo	8 697 869 460 049



PÜF
NOKTASI

PREMIUM QUALITY
100% SATISFACTION
GUARANTEED



Hayati kahve tadında yaşıyin

experience a taste of life in coffee



Tutkuların doyumsuz tadı: KAHVE
Tutkuların peşinden gitmek, hayatın tadına varmak...
Zamanı zamansız yaşamak... İşte doyumsuz tadların ispatı...

CAFFÈ
MILANO



The grasping taste of the passions: Coffee
To pursue desires,to enjoy life...
To let time pass by...
it is the proof of grasping tastes.



Понять вкус страсти к Кофе
Преследовать желания, чтобы наслаждаться жизнью...
Для того, чтобы скоротать время...
Это - доказательство вкуса.

Caffe Milano	Ürün Product Продукт	Net/g Net/g Hemm/o/e	Koli İçi Adet Pcs/Box Іллю/Коробка	Ambalaj Упаковка	Barkod Barcode Штрих-Код
Gold Kahve Instant Coffee Gold Растворимый Кофе Gold	750 gr.	6	Teneke Tin	Barcode Штрих-Код	8 697 869 461 022
Gold Kahve Instant Coffee Gold Растворимый Кофе Gold	200 gr.	30	Doypack Даипак	Barcode Штрих-Код	8 697 869 461 039
Gold Kahve Instant Coffee Gold Растворимый Кофе Gold	50 gr.	48	Doypack Даипак	Barcode Штрих-Код	8 697 869 461 046

Ürün Product Продукт	Net/g Net/g Hemm/o/e	Koli İçi Adet Pcs/Box Іллю/Коробка	Ambalaj Упаковка	Barkod Barcode Штрих-Код
Gold Kahve Instant Coffee Gold Растворимый Кофе Gold	100 gr.	12	Kavanoz Jar Банка	Barcode Штрих-Код
Gold Kahve Instant Coffee Gold Растворимый Кофе Gold	2 gr.	100	Poşet Bag Пакет	Barcode Штрих-Код
Gold Kahve Instant Coffee Gold Растворимый Кофе Gold				

Caffe Milano	Ürün Product Продукт	Net/g Net/g Hemm/o/e	Koli İçi Adet Pcs/Box Іллю/Коробка	Ambalaj Упаковка	Barkod Barcode Штрих-Код
Klasik Kahve Instant Coffee Classic Растворимый Кофе Classic	750 gr.	6	Teneke Tin	Barcode Штрих-Код	8 697 869 462 029
Klasik Kahve Instant Coffee Classic Растворимый Кофе Classic	200 gr.	30	Doypack Даипак	Barcode Штрих-Код	8 697 869 462 036
Klasik Kahve Instant Coffee Classic Растворимый Кофе Classic	50 gr.	48	Doypack Даипак	Barcode Штрих-Код	8 697 869 462 043

Ürün Product Продукт	Net/g Net/g Hemm/o/e	Koli İçi Adet Pcs/Box Іллю/Коробка	Ambalaj Упаковка	Barkod Barcode Штрих-Код
Klasik Kahve Instant Coffee Classic Растворимый Кофе Classic	100 gr.	12	Kavanoz Jar Банка	Barcode Штрих-Код
Klasik Kahve Instant Coffee Classic Растворимый Кофе Classic	2 gr.	100	Poşet Bag Пакет	Barcode Штрих-Код
Klasik Kahve Instant Coffee Classic Растворимый Кофе Classic				



PÜF
NOKTASI

Kahveyi kıskıç ateşte pişirmek idealı olsa da, eğer kahve ocağı çok uzun süre kalırsa kahvedeki acımsı tad suya çok fazla geçecek bu da kahvenizin tadını bozacaktır.

Although it is ideal to cook the coffee at low heat;if the coffee is left too long on the stove,the bitter taste will pass into the water and this will ruin the taste of your coffee.

Кофе идеально варить на слабом огне, но если готовить слишком долго, появится горький привкус, это испортит вкус вашего напитка.

CAFFÈ
MILANO





Aslında biliriz...
Hayatımızı bir gemi olarak düşünürsek;
bu geminin dumennini idare edenler
fak bakanlar ve baktırınlardır.

CAFFÈ MILANO



Caffe Milano

Ürün Product	Net/g Net/g Hemmo/g	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Коробка	Ambalaj Packing Упаковка	Barkod Barcode İlmpruk-Kod
Kahve Kreması Coffee Creamer Сливки	2000 gr.	12	Poşet Bag Пакет	8 697 869 463 064
Kahve Kreması Coffee Creamer Сливки	1000 gr.	12	Teneke Tin Латунь	8 697 869 463 026
Kahve Kreması Coffee Creamer Сливки	500 gr.	30	Doypack Doypack Дой-пак	8 697 869 463 033
Kahve Kreması Coffee Creamer Сливки	400 gr.	30	Doypack Doypack Дой-пак	8 697 869 463 057



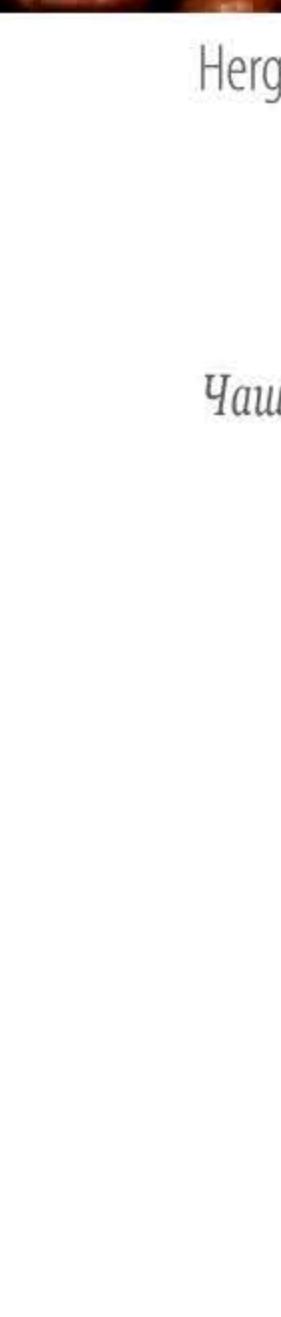
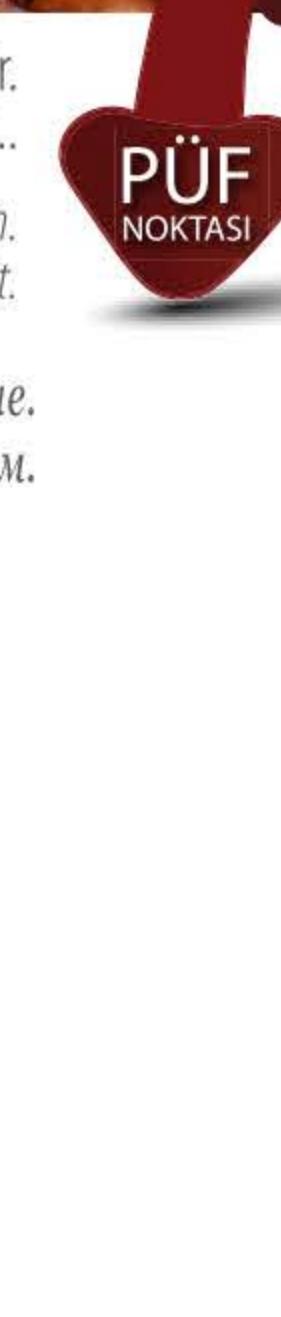
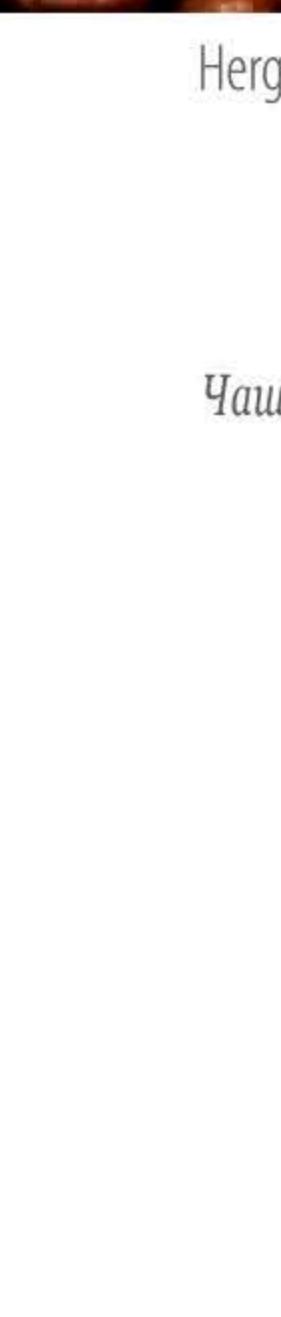
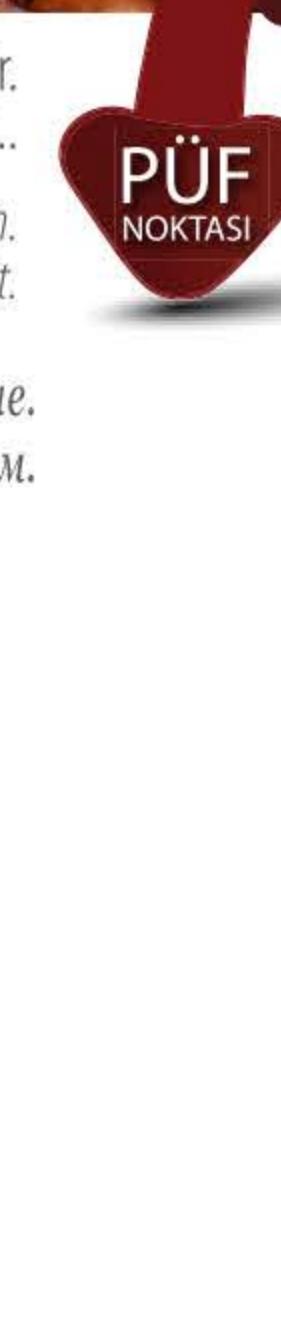
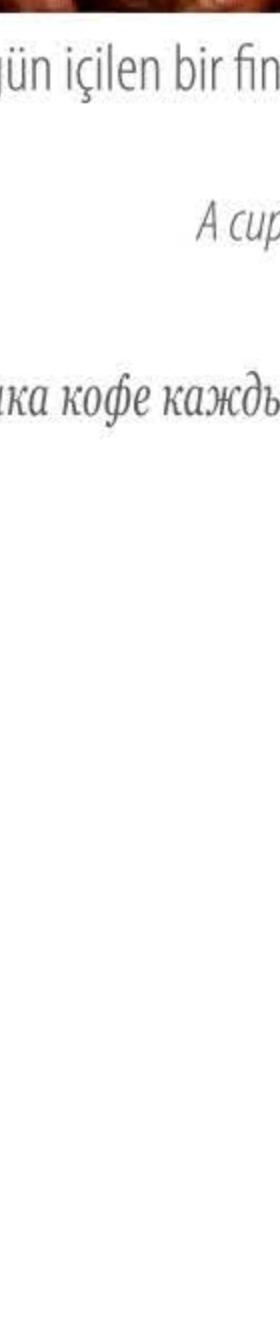
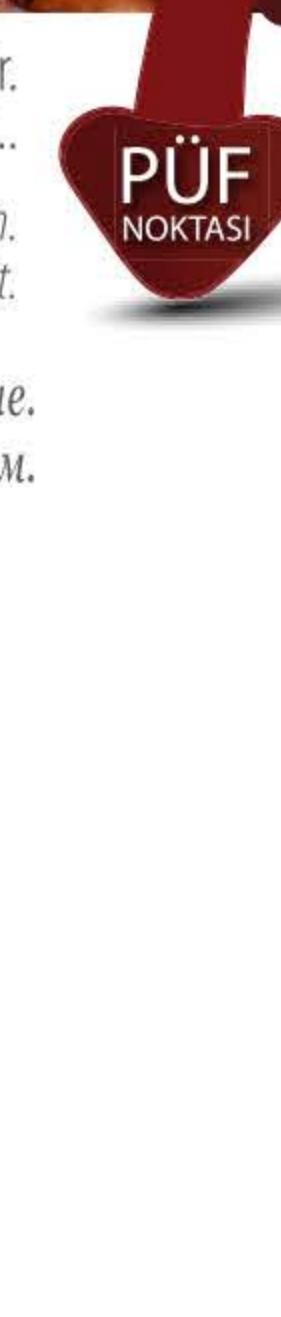
Ürün Product	Net/g Net/g Hemmo/g	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Коробка	Ambalaj Packing Упаковка	Barkod Barcode İlmpruk-Kod
Kahve Kreması Coffee Creamer Сливки	200 gr.	48	Pet Pet Пластик	8 697 869 463 019
Kahve Kreması Coffee Creamer Сливки	100 gr.	48	Doypack Doypack Дой-пак	8 697 869 463 040
Kahve Kreması Coffee Creamer Сливки	2 gr.	100	Poşet Bag Пакет	8 697 869 463 156



insatiable passions to taste...

In fact, we know...
If we consider our lives as a ship,
The person who is at the helm of a ship,
Are the ones who read and have someone read the future.

На самом деле, мы знаем ...
если рассматривать нашу жизнь, как корабль,
Человек, который стоит у руля корабля,
Это тот, кто прочитал и сделал, чтобы кто-то прочитал в будущем.



Vazgeçilmeyen dayumsuz tadlar...

indispensable delicious tastes...



Buram buram kahve....
Kahve tonunda bir hayat istiyorum.
Kahveyle başlayıp, kahveyle solsun...

CAFFÈ
MILANO



Over powering Coffee
I want a life in a coffee tone
It will start and wither with coffee.

По движению Кофе
Я хочу жизнь в тон кофе.
Она начнется и лишил свежести кофе.



Kahvenizi, tadi bozulmadan en fazla 20 dakika sıcak tutabilirsiniz. Hava almayı bir çaydanlık ya da termos, kahvenizin çok daha uzun süre sıcak ve lezzetli kalmasını sağlar.

Coffee, the taste of the most intact you can keep warm for more than 20 minutes.
In airtight thermos or a teapot, coffee and delicious hot much longer than it should.

Vкусом самого свежего кофе вы сможете согреться в течении более 20 минут.
В герметичном термосе или чайнике, горячий восхитительный вкус сохранится гораздо дольше.

PÜF
NOKTASI

CAFFÈ
MILANO



Caffe Milano 3 in 1

Ürün Product	Net/g Hemmiyet/ Шт./Коробка	Koli İçi Adet Pcs/Box Шт./Коробка	Ambalaj Packing Упаковка	Barkod Barcode Штрих-код
3 ü 1 Arada 3 in 1	500 gr.	30	Poset Bag Пакет	8 697 869 464 030
3 ü 1 Arada 3 in 1	18 gr.	20x40	Stick Stick Стик	8 697 869 464 023

Caffe Milano 3 in 1 Fındıklı

Ürün Product	Net/g Hemmiyet/ Шт./Коробка	Koli İçi Adet Pcs/Box Шт./Коробка	Ambalaj Packing Упаковка	Barkod Barcode Штрих-код
3 ü 1 Arada Fındıklı 3 in 1 with Nutz 3 в 1 с Фундуком	500 gr.	30	Poset Bag Пакет	8 697 869 464 061
3 ü 1 Arada Fındıklı 3 in 1 with Nutz 3 в 1 с Фундуком	18 gr.	20x40	Stick Stick Стик	8 697 869 464 054

CAPPUCCINO



CAFFÈ
MILANO

Keyifli yorgunlukların vazgeçilmezi...
Yorgun olduğunuzda içtiğiniz bir fincan kahve hafifletir sizi...
Kendinize getirir... Günün yorgunuşunu unutturur size...



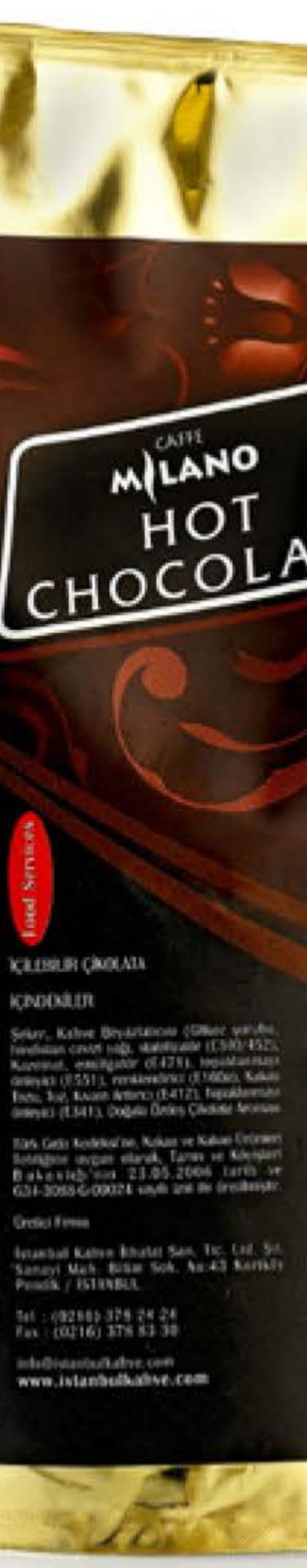
Caffe Milano

Ürün Product	Net/g Нет/г Hemmo/z	Koli İçi Adet Pcs/Box Шт/Коробка	Ambalaj Packing Упаковка	Barkod Barcode Штрих-Код
Cappuccino Капучино	18 gr.	12x12	Stick Стик	8 697869 464535
Cappuccino Капучино	250 gr.	30	Eko Эко	8 697869 464504

Bir fincan kahveli keyif...

HOT CHOCOLATE

enjoy a cup of coffee...



Необходимо для приятной усталости
Чашка кофе, которую вы пьете, когда вы устали, дает вам сил.
Переносит вас на себя... Заставляет вас забыть свою усталость...



Soğumuş kahveyi yeniden ısıtmayın. Her seferinde yalnızca içebileceğiniz kadar taze kahve hazırlayın. Kahve, lezzetini en iyi 86 derecede korur. Re-heat the cooled coffee. Prepare fresh as you can drink coffee at a time. Coffee, the best 86 degree preserves the flavor.

Подогрейте охлажденный кофе. Приготовившись освежиться, можно выпить кофе за один раз. Кофе, нагретый больше 86 градусов сохраняет аромат.



Her yeni güne kahve ile uyanın

Her kahve aynı tadı taşımaz;
Evet... Her kahvenin lezzeti başkadır...
Nerede işiyorsan, kiminle işiyorsan, ona göre değişir...



CAFFÈ
MILANO



Caffe Milano

Ürün Product	Net/g Нетто/г	Koli İçi Adet Pcs/Box	Ambalaj Упаковка	Barkod Штрих-Код
3 ü 1 Arada 3 in 1	10 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 900
3 ü 1 Arada Fındıklı 3 in 1 with nuts	10 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 911
Cappuccino Капучино	10 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 962
Sıcak Çikolata Hot Chocolate	15 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 924

Ürün Product	Net/g Нетто/г	Koli İçi Adet Pcs/Box	Ambalaj Упаковка	Barkod Штрих-Код
Sıcak Çikolata Muzlu Hot Chocolate with Banana	15 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 931
Sıcak Çikolata Çilekli Hot Chocolate with Strawberry	15 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 948
Sıcak Çikolata Parça Fındıklı Hot Chocolate with Nuts drops	15 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 955
Sahlep Sahlep Çale	12 gr.	105	Bardak Cup Чашка	8 697 869 464 986

wake up each new day with coffee

MAX CUP



Max Cup	Ürün Product	Net/g Нетто/г	Koli İçi Adet Pcs/Box	Ambalaj Упаковка	Barkod Штрих-Код
	Gold Gold Голд	100 gr.	50	Poşet Bag Пакет	8 697 869 466 010
	Klasik Classic Класик	100 gr.	50	Poşet Bag Пакет	8 697 869 466 027
	Kahve Kreması Cafe Cremaar Сахарная	200 gr.	50	Poşet Bag Пакет	8 697 869 466 034



maxcup

maxcup

maxcup

maxcup

maxcup

maxcup

maxcup

maxcup

PREMIUM QUALITY
100% SATISFACTION
GUARANTEED



Kahve hazırlarken beklememiş, soğuk su kullanın.
Her fincan kahvenin yüzde 98'i olduğundan, iyi kahve için iyi su gereklidir.

Waited while preparing coffee, use cold water.
Each cup of coffee is 98 percent water; well water to have a good coffee.

Для приготовления кофе, используйте холодную воду.
Каждая чашка кофе - это 98 процентное воду,
хорошей воды, чтобы иметь отличный кофе.



VENDING



Tek başına içilen kahveler:
Adı yalnızlıktır... Acidır tadi...
Anlatılamayan bir keyfi, lezzeti vardır...



Caffe Milano

Ürün Product İlçe/İdare	Net/g Net/g Hemmo/z	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Коробка	Ambalaj Packing Упаковка	Barkod Barcode İlm/puz-Kod
Classico Классико	500 gr.	12	Vending Vending Торговле	8 697 869 462 050
Gold Голд	500 gr.	12	Vending Vending Торговле	8 697 869 461 060
Sıcak Çikolata Hot Chocolate Горячий шоколад	1000 gr.	12	Vending Vending Торговле	8 697 869 464 610

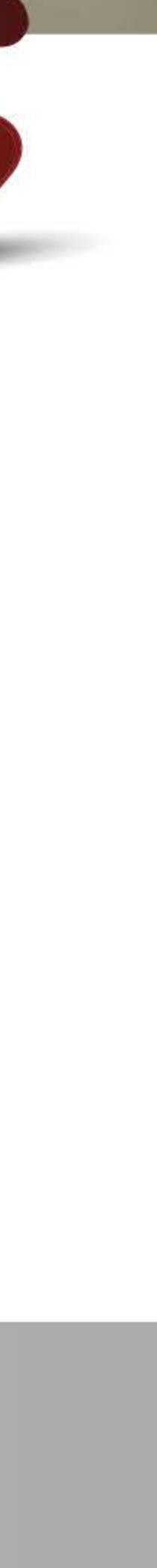
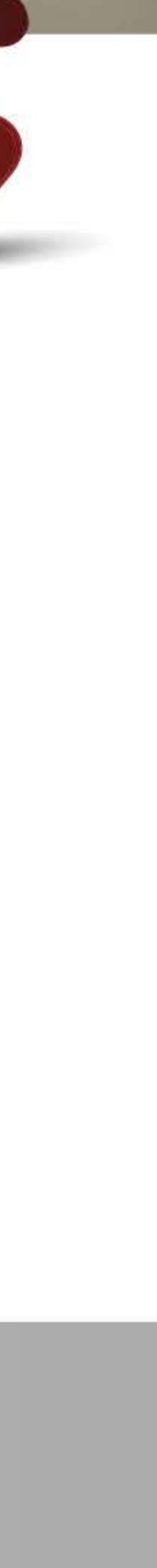
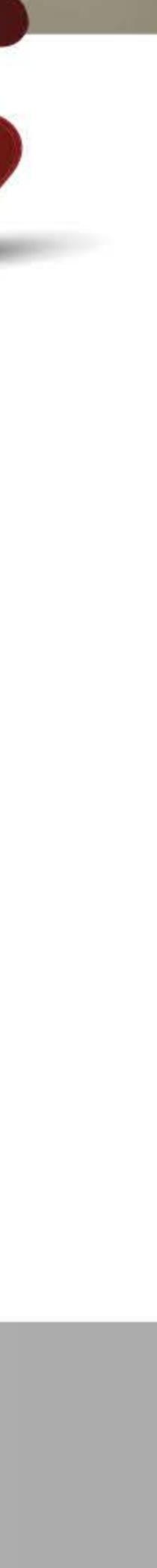
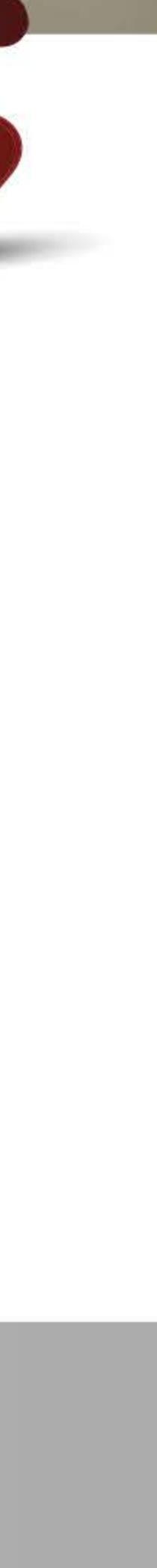
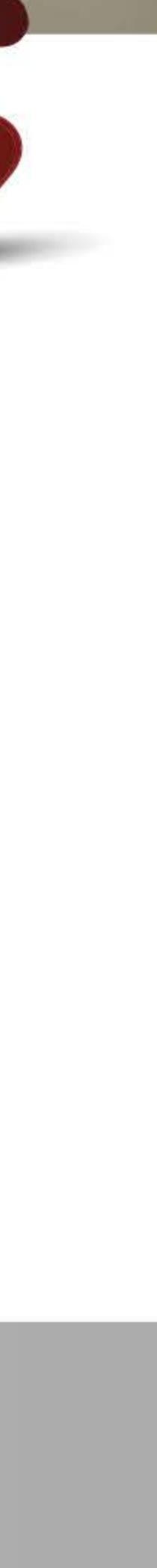
Yalnızken kahvenin tadı

The coffee which is drunken alone
Its name is loneliness. Its taste is bitter
It has an undescribable pleasure and flavour.



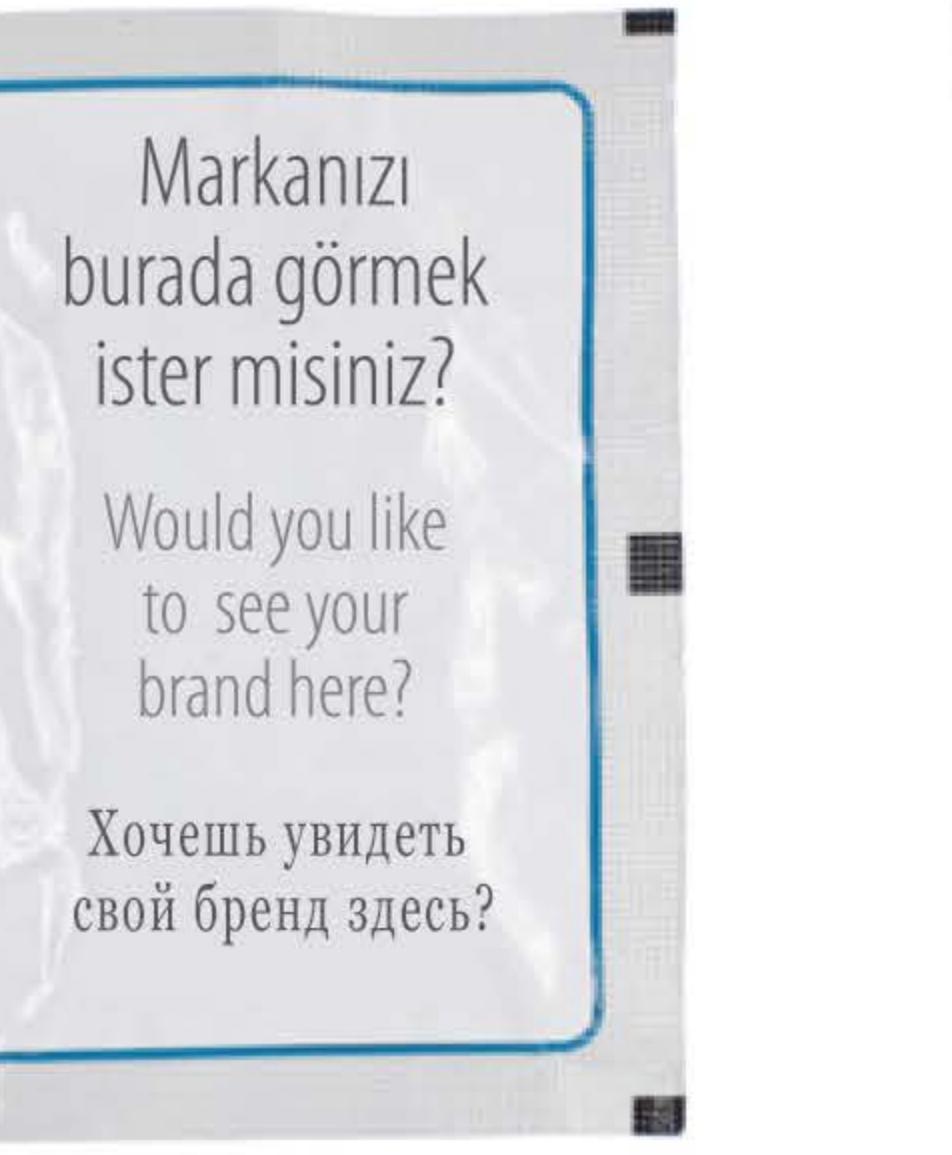
Ürün Product İlçe/İdare	Net/g Net/g Hemmo/z	Koli İçi Adet Pcs/Box İlm/Коробка	Ambalaj Packing Упаковка	Barkod Barcode İlm/puz-Kod
Kahve Kreması Coffe Creamer Сахар	1000 gr.	12	Vending Vending Торговле	8 697 869 463 125
3 ü 1 arada 3 in 1 3 в 1	1000 gr.	12	Vending Vending Торговле	8 697 869 464 078
Instant Çay Tea Чай	1000 gr.	12	Vending Vending Торговле	8 697 869 464 702

ESPRESSO





PRIVATE LABEL



Cappuccino
Frappuccino
Galão
Greek frappé coffee
Americano
Coffee
Latte
Ipo
Indian
Café Cubano
Café au lait
White
Espresso
Kopi Luwak

Dünyanın en kaliteli kahvelerini ithal edip, Türkiye'nin önde gelen firmalarının ve ulusal zincirlerin markalarını üretiyoruz. Kahvenin vazgeçilmez keyfini, kokusunu kalitemizde birleştirip markaniza değer katmamızı ister misiniz?

They import the best quality coffee in the world, Turkey's leading companies and brands we produce from national chains. The overwhelming joy of coffee, the smell of your brand value by combining quality of our services quality provided. Would you like to?

Турецкие ведущие компании и бренды, которые мы производим, импортируют кофе высшего качества на весь мир. Подавляющий успех кофе, это ваша фирменная ценность, объединенная с качеством нашего сервиса. Хотели бы вы, выпускать кофе под собственным брендом?

Dia %

METRO

MIGROS

TESCO

kipa

Tansas
Süpper marketim!

A-101

SOK
Carrefour

real-

kiler
Kazançlı Alışveriş

d'm
down
www.dmdown.com.tr

PRIVATE
PRIVATE



MIGROS



Ruhunuza ve damak tadınıza hitap eden lezzetler...
Sizi rahatlatan, içimi yumuşak, her yudumda
ağzında hoş bir tad bırakan lezzetlerdir.



Her mensimin vazgeçilmezi...

an indispensable for all seasons...

Ароматы, которые обращаются к вашей душе и вашему вкусу
Те, которые расслабляют вас, легко пьются и после каждого глотка
оставляют приятный вкус во рту.



Kahvenizin taze yada bayat olduğunu öğrenmek için bardağın içinde ikisini suyla
doldurun. Bir çay kaşığı toz kahve atın. Kahve, suyun üzerinde kalırsa, tazeligiden
emin olabilirsiniz. Fakat, beş dakika sonra bardağın dibine iner ve suya karışırsa,
kahvenizin içinde başka maddeler vardır.

PÜF
NOKTASI



PRIVATE



Kahve bahane...

Gönül ne kahve ister, ne kahvehane...
Gönül sohbet ister, kahve bahane...
"Ehli keyfin keyfini kim yeniler, kim tazeler?
Taze elden, taze pişmiş, taze kahveler!"...



Ne kahve isteriz ne kahvehane

we are neither coffee nor coffee shop

Кофе - это предлог...

Самодовольство ни требует кофе, ни кофейни
Это требует беседы, кофе - это предлог
Кто возобновляет и освежает удовольствие людей?
Свежий кофе от новых рук.



Dia %

LEZZCAFE



PÜF NOKTASI

Eğer vaktiniz ve sabrınız varsa, kahve çekirdeklere kendiniz kavurun ve öğütün... Taze kavrulup öğütülen kahve her zaman daha başarılı sonuç verir. Çünkü kahve yağları beklemiş kahveye kuyasla çok daha iyi durumda olacak.

If you have time and patience, roast and grind coffee beans yourself
Fresh roasted and ground coffee always gives more successful results.
Because the coffee comparing to the one waited with fat will be much better

Если вы имеете время и терпение, жарите и размалывайте кофейные зерна сами
Свежий жареный и молотый кофе всегда дает более успешные результаты.
Поскольку кофе, которого ждут и готовят долго, будет гораздо лучше.

PRIVATE



Kahve keyfi tüm sıcaklığıyla doya doya yaşanır...
Her yudumda hissedilen tadı ve sıcaklığı rahatlatmaya yeterlidir.
Bunun içindir ki kahve vazgeçilmezler arasındadır...



Giiniin her saatinde kahve...

Coffee enjoyment is experienced plentifully with all
the warmth of its enjoyment
The taste and the warmth you feel in every sip is enough to relieve you.
That's why coffee is among one of the indispensables.



the coffee any time of day...

Удовольствие кофе испытано в изобилии теплоты
его удовольствия
Вкус и теплота, которую вы чувствуете в каждом глотке,
достаточно, чтобы освободить вас.
Поэтому кофе одно из необходимых компонентов.



Kahve çekirdeklерinin hava almamasını sağlayın. Açılmış bir paketi ise, en kısa sürede bitirmeye çalışın. Kahve durduğu yerde, her türlü hava şartlarından etkilenir..

Provide your coffee beans not to get air. And try to finish an opened package as soon as possible. Coffee, where it stays, is affected by all kind of weather conditions.

Оберегайте свои кофейные зерна, от воздуха.
И попытайтесь закончить открытый пакет как можно скорее.
Кофе, который остается, зависит от всех видов погодных условий.



İtibarı eksilmeyen lezzetin günümüze yansımıası...

Yüzyıllar öncesinden günümüze kadar gelen ve itibarından değer kaybetmeyen kahve, hala hayatımızda özel bir yere sahip...

It is the reflection of the taste to the present which its reputation doesn't exhaust

Coffee which comes from centuries ago and doesn't exhaust any value from its reputation, still has a private place in our lives...

Это - отражение настоящего вкуса с безупречной репутацией

Кофе, который исчерпывает свою ценность и репутацию из нескольких столетий, все еще имеет укромный уголок в наших жизнях...



to enjoy coffee...



Pişirilmiş kahveyi uzun süre bekletmeden içmek gereklidir.
Eğer bir şekilde, pişmiş kahve içilmemişse tekrar ısıtip içmeyin.
Zira, bir kere pişmiş kahve kısa sürede bütün özelliklerini kaybeder.

Brewed coffee should be drunken without letting it stew
If the brewed coffee was not drunken in some way, do not reheat and drink it.
Because once brewed coffee loses all its properties in a very short time.

Заварной кофе должен быть опьяняющим. Если бы заварной кофе не был бы опьяняющим, его не нужно было бы подогревать и пить.
Потому что свежезаваренный кофе теряет все свои свойства очень быстро.



*Eski zamanların hikayesi...
the story of old times...*



Fabrikamız

2005 yılında kurulan fabrikamız seçilmiş kaliteli kadrosu ve üstün teknolojisile günlük 30 ton üretim kapasitesine sahiptir. Fabrikamız 4500 metrekare kapalı alan üzerine kurulmuş olup uygun havalandırma koşullarında hammadde, marmul madde ve red ürün depoları ile yükleme-boşaltma üretim alanları, kalite kontrol laboratuari ve ofis birimlerini içermektedir. Ülkemizdeki tüm ulusal zincirlerin ve kabul görmüş ve beğenilmiş firmaların markalarını üretmektedir. Fabrikamız ISO 9001:2000 Kalite Güvence Belgesi'ne sahiptir. Üretimde kullandığımız hammaddeler tüm dünyada kendini ispat etmiş, dünya markalarının üretim yaptırduğu firmalardan ithal edilmektedir.

Factory

Established in 2005, our factory has 30 tones daily production capacity with its high technology and high quality staff. Running on 4500 square meters closed area, our factory has raw material, semi-finished product and returned goods warehouses under proper conditions, delivery, production areas, quality control laboratories and offices. It produces all brands of national chains and well known companies. Our factory has ISO 9001:2000 Quality Assurance Certificate.

Raw materials used in the production are imported from reputable importers from all around the world.

Фабрика

Основанная в 2005 году, наша фабрика имеет 30 тонн ежедневной производственной мощности с применением высоких технологий и высококвалифицированного персонала. Фабрика расположена на 4500 квадратных метрах закрытой площади. Наша фирма использует только качественное сырье, которое проходит лабораторный контроль качества. Мы производим множество брендов известных компаний. У нашей фабрики есть сертификат качества ISO 9001:2000 Quality Assurance Certificate. В производстве используется сырье от известных импортеров со всего мира.



İSTANBUL KAHVE

Biz giiglisi bir orduyuz...
we have a strong army...



- pazarında rekabet edebilir olmak.
nsetmek.
ite sistemini, üretim, hijyen ve verimliliğin iyileştirilmesini
ğil, dünyanın gelişimine paralel olarak
ı olmasını sağlamak.
tüm çalışanlarına bunları aşlayan ve müşterilerin memnu-
zmet verme anlayışıdır.
k için hammaddeden başlayarak, tüm proses aşamalarında
ilgili yasa ve tüzüklere uymak.
trolü sağlamak.
a önem veren, bireysel ve grup başarılarının sürekli teşvik
mak.
ygulanmasını sağlamak ve Kalite Yönetim Sistemi sürekli

- *and experience.*
 - *organization.*
 - *g required technological investments and training.*
 - *change in parallel to the world's*
 - *s by itself.*
 - *orvement and development, and ensures*
 - *er satisfaction.*
 - *all processes of production; starting from the*
 - *anted high quality products.*
 - *control.*
 - *ment of individual and team successes are valued.*
 - *anagement System is improved and updated.*

- кта, ответственностью и опытом.

изации для клиента.

эффективности предоставления требуемых

происходит постоянное его улучшение

ом развитии сервиса, весь персонал всегда

ила безопасности и охраны труда,

а.

лся по индивидуальным и командным успехам.

ственной цепи, происходит постоянное

дуктов, а так же совершенствование





İSTANBULKAHVE'CAFFEMILANO'MAXCUP'HOTCUP'PRIVATELABEL

Импортер:

ООО Компания «ТРЕНД» г. Белгород, ул. Б. Хмельницкого, д. 135, 3 эт., оф.59
Email: teastir@yandex.ru Email: ali@optturkey.com www.optturkey.com
T.+7(920)5927294 T.+7(980)3262216



2013