

خرید عمده قهوه عربیکا : راهنمای خرید فله انواع قهوه عربیکا

خرید عمده قهوه عربیکا با مناسبترین قیمت و بهترین کیفیت

در این بخش قصد داریم نکات مهمی را در رابطه با [خرید عمده قهوه عربیکا](#) به شما خاطرنشان کنیم، همچنین توجه داشته باشید که علاوه بر بررسی نکات لازم جهت [خرید عمده قهوه](#) با مطالعه این مقاله می‌توانید با انواع قهوه عربیکا به طور کامل آشنا شوید. عربیکا از جمله معروفترین انواع قهوه در سراسر جهان است که به خاطر محبوبیت بسیار بالای خود زمین‌های کشت قهوه بزرگی را به خود اختصاص داده است. این قهوه که عطر و طعم فوق العاده‌ای دارد در انواع مختلف کشت می‌شود و تا حدودی عطرهای مختلف آن بستگی به محیطی که در آن رشد پیدا می‌کنند، دارد. دنیای قهوه و بررسی انواع آن بسیار وسیع‌تر از آن است که اغلب افراد تصور می‌کنند. پس با ما باشید تا در وبسایت [فروشگاه رست مرکز](#) اطلاعات جامعی را در اختیار شما قرار دهیم.

[سفارش قهوه از طریق واتساپ](#)

[سفارش تلفنی قهوه](#)

[سفارش قهوه از طریق اینستاگرام](#)

قهوه عربیکا

قهوه عربیکا و شکل ظاهری آن

قهوه عربیکا چیست؟

با کمی دقت در اسم **قهوه عربیکا** تا حدودی بسیاری از افراد به راحتی می‌توانند حدس بزنند که این قهوه مربوط به کشورهای عربی است. در گذشته درخت‌های قهوه عربیکا در بخش‌های کوهستانی کشور یمن، سودان، اتیوپی و گواتمالا رشد می‌کردند. امروزه به خاطر افزایش محبوبیت این دانه کشورهای بسیاری دست به تولید و کشت آن زدند. یکی از مسائل مهم در خرید عمده قهوه عربیکا مربوط به قیمت آن است. قیمت قهوه عربیکا در مقایسه با سایر انواع قهوه بیشتر است و علت آن شرایط سخت رشد برای انواع درخت‌های قهوه عربیکا است. درخت قهوه عربیکا در بخش‌هایی که دارای ارتفاعات بیشتر هستند رشد می‌کنند. به طور عمده انواع درختان قهوه عربیکا در ارتفاع تقریبی ۱۰۰۰ تا ۲۰۰۰ متر نسبت به سطح دریا قابل رشد و کشت هستند. در کنار این موضوع حساسیت بسیار بالایی نسبت به مقابله در برابر آفات دارند. تمامی این موارد دست به دست همدیگر می‌دهند تا قیمت خرید عمده قهوه عربیکا نسبت به سایر قهوه‌ها بیشتر باشد.



رست های مختلف قهوه عربیکا

قیمت عمده قهوه عربیکا (کیلوگرم)

نام قهوه	قیمت (کیلوگرم) تومان
قهوه کلمبیا گلد	408000
قهوه کنیا	408000
قهوه هندوراس	408000
قهوه تانزانیا	378000
قهوه برزیل سرادو	378000
قهوه اتیوپی	288000
قهوه برزیل سانتوس	278000
قهوه گواتمالا	398000

انواع قهوه عربیکا

همانطور که در قسمت قبل هم به آن اشاره کردیم انواع قهوه عربیکا در بازار موجود هستند که به خاطر کشت در محیطهای مختلف عطر و طعم متفاوتی نسبت به همدیگر دارند، به خاطر همین یکی از مسائل مهم

هنگام خرید عمده قهوه عربیکا توجه به نوع آن است. در ادامه قصد داریم انواع قهوه عربیکا را مورد بررسی قرار دهیم. به طور کلی در سراسر جهان بیش از 75 نوع قهوه شناخته میشود که در این بین حدود ۷۰ درصد از این قهوه‌ها از گونه قهوه عربیکا هستند. اولین گونه شناخته شده از قهوه مربوط به نوع عربیکا است که همچنان بعد از گذشت چندین سال محبوبیت خود را در بین طرفداران قهوه حفظ کرده است؛ اما در این بین انواع دیگری از قهوه مانند روبوستا هم وجود دارد که در مقایسه بین آنها همچنان قهوه عربیکا امتیاز بیشتری را به دست می‌آورد.



قهوه عربیکا بوربون

میوه قهوه عربیکا نژاد درخت بوربون

قهوه عربیکا بوربون

ممکن است در هنگام خرید عمده قهوه عربیکا بارها کلمه‌ای به نام **بوربن** به گوش شما رسیده باشد. در اصل نام این گیاه در سال 1708 توسط فرانسوی‌ها نامگذاری شد. علت نامگذاری این گیاه به خاطر جزیره‌ای در اقیانوس هند بود که در آن رشد می‌کرد. از جمله مشخصات اصلی **قهوه بوربون** برگ‌های پهن و دانه‌های بزرگ آن است. اغلب قهوه‌های بوربن دارای رایحه میوه‌ای و شکلاتی هستند.

قهوه عربیکا پاکاس و پاکامارا

نوع پاکاس قهوه عربیکا نخستین بار در سال ۱۹۵۶ در مزرعه فردی به نام السالوادور آلبرتو پاکاس کشف شد. این قهوه به عنوان یکی از زیر مجموعه‌های قهوه بوربن شناخته می‌شود. از جمله مشخصات این قهوه می‌توان به تعادل در میزان اسیدیته و شیرینی آن اشاره کرد. از نظر طعم و رایحه قهوه پاکاس نتهای قوی ادویه و گل را پخش می‌کند.



قهوه کاتورا

قهوه کاتورا عربیکا

قهوه کاتورا

کمتر کسی وجود دارد که هنگام خرید عمده قهوه عربیکا نام قهوه کاتورا به گوش او نخورده باشد. قهوه کاتورا از جمله زیرمجموعه‌های قهوه عربیکا است که در اوایل ۱۹۰۰ میلادی در کشور برزیل کشف شد. امروزه قهوه عربیکا کاتورا در مناطق آمریکای مرکزی هم مورد کشت قرار می‌گیرد. علت نامگذاری قهوه کاتورا به خاطر منطقه‌ای از برزیل است که در آنجا کشف شده است. اگرچه زادگاه اصلی قهوه کاتورا برزیل است؛ اما انواع قهوه کاتورا در آمریکای جنوبی و کلمبیا کشت می‌شوند، رایحه و طعم بهتری دارند. قیمت قهوه عربیکا از نوع کاتورا بخاطر شرایط حساسی که در آن رشد می‌کند نسبت به انواع دیگر قهوه‌ها بیشتر است.

قهوه کا تیمور

مخلوطی از قهوه تیمور و کاتورا، کاتیمور نام دارد که می‌توان آن را ترکیبی از دانه‌های روبوستا و عربیکا دانست. مشخصه اصلی قهوه کاتیمور که شباهت بسیار زیادی به روبوستا دارد دانه‌های زبر آن است. انواع قهوه عربیکا کاتیمور که در بخش‌های هند السالوادور و نیکاراگوئه کشت می‌شوند، طعم ملایم‌تری دارند.

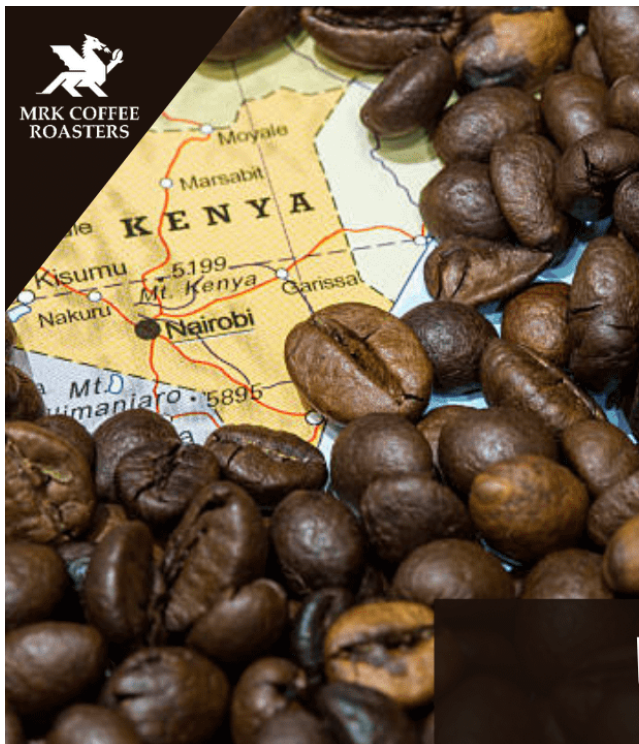
قهوه گیشا

یکی از انواع قهوه که در بخش فروش عمده قهوه عربیکا در سراسر جهان جایگاه به خصوصی را به خود اختصاص می‌دهد، قهوه گیشا است. علت نامگذاری این قهوه به خاطر رشد آن در نزدیکی [شهر گیشا](#) واقع در کشور اتیوپی است. قهوه عربیکا گیشا با شرکت در مسابقات جام پاناما در سال ۲۰۰۴ توانست محبوبیت بالایی را به خود اختصاص دهد که در گذر سال‌های بسیار این محبوبیت در حال افزایش است.

رشد قهوه عربیکا گیشا در مناطق گرمسیر واقع در آمریکای مرکزی باعث ایجاد طعم منحصر به فرد و لطیف در آن شده است که در هنگام مصرف آن طعم میوه‌های گرمسیری، گل یاسمن و عسل را در ذهن مصرف کننده تداعی کند. یکی دیگر از نام‌های قهوه گیشا، قهوه گشا است. قیمت قهوه عربیکا از نوع گیشا نسبت به سایر انواع قهوه عربیکا بالاتر است.

قهوه عربیکا کونا

یکی دیگر از انواع قهوه‌های عربیکا گران در سراسر جهان کونا نام دارد که علت گران بودن قیمت آن به خاطر منطقه منحصر به فردی است که در آن رشد می‌کند. قهوه کونا در منطقه‌ای آتشفشانی در قسمت شمالی و جنوبی جزیره کونا مورد کشت، قرار می‌گیرد. رشد گیاه قهوه در این منطقه که خاک غنی از گدازه و آب و هوای خاص خود را دارد، عامل اصلی ایجاد ویژگی‌های منحصر به فرد در آن می‌شود. خصوصیت اصلی قهوه کونا طعم میوه‌ای و شیرین آن است که در کنار این طعم بسیار سبک است.



قهوه عربیکا کنیا

قهوه عربیکا از نژاد کنیا

قهوه عربیکا کنیا

یکی از انواع قهوه عربیکا که ممکن است در حین مراجعه به مراکز فروش عمده قهوه در تهران نام آن را شنیده باشید، **قهوه کنیا** است. مهمترین ویژگی کنیا که در خرید عمده قهوه عربیکا مورد توجه قرار می‌گیرد، کیفیت بالا و طعم بی‌نظیر آن است که از خاک حاصلخیز این کشور به وجود آمده می‌آید. کشور کنیا در سراسر جهان به عنوان شانزدهمین تولید کننده قهوه شناخته می‌شود. قهوه کنیا یکی از قدیمی‌ترین و پیشرفته‌ترین صنایع قهوه در سراسر جهان است که در اولین بار در سال ۱۸۸۹ به بهره‌برداری رسید. در سال‌های اول تولید و کشت قهوه در کنیا انگلیسی‌ها تولید قهوه را در این منطقه مدیریت می‌کردند. بعد از سپری شدن مدتی از مدیریت و کنترل انگلیسی‌ها برای تولید و کشت قهوه کنیایی‌ها توانستند امتیاز فروش آن را به دست بیاورند.

همانطور که در قسمت‌های قبل هم به آن اشاره کردیم طعم قهوه تحت تاثیر محیطی است که در آن رشد می‌کند. در این بین قهوه کنیا به خاطر رشد در منطقه گرمسیر و متعادل دارای طعم شیرین است و در هنگام مصرف آن رایحه مرکباتی مانند ترنج و توت سیاه احساس می‌شود. میزان اسیدیته قهوه کنیا بالا است و در نواحی مرتفع رشد می‌کند.

قهوه عربیکا کلمبیا

کلمبیا به خاطر اینکه یکی از بزرگترین تولیدکنندگان قهوه در سراسر جهان است توانسته رتبه سوم تولید قهوه را در سراسر دنیا به خود اختصاص دهد و همچنین در این بین کلمبیا مرغوبترین قهوه عربیکا جهان را به تولید میرساند. بیشتر افرادی که به دنبال خرید عمده قهوه عربیکا با کیفیت و مرغوب هستند به سمت خرید قهوه کلمبیا میروند. به خاطر اینکه این دانه‌های قهوه تحمل برشته‌گی بیشتر و تلخی کمتری نسبت به سایر انواع قهوه عربیکا را دارند. قهوه کلمبیا در محیط‌های متنوع بسیاری رشد می‌کند و دارای گونه‌های مختلف زیادی است به خاطر همین موضوع نمیتوان برای این قهوه تنها یک طعم منحصر به فرد را در نظر گرفت؛ اما در حالت کلی قهوه عربیکا طعم ملایم و متعادلی دارد. در میان انواع قهوه عربیکا نوع کلمبیایی آن غلظت متوسط دارد و میزان اسیدیته آن از متوسط تا زیاد متفاوت است.

در هنگام مصرف قهوه عربیکا کلمبیا متوجه عطر و طعم آن میشوید که شباهت زیادی به رایحه‌های گلی و میوه‌های استوایی مانند توت‌های قرمز دارد و همچنین طعم شیرینی آن به کارامل، نیشکر و شکلات نزدیک است. علاوه بر موارد گفته شده عطر و طعم مرکبات و ادویه در برخی از قهوه‌های عربیکا از نوع کلمبیا احساس میشود.

محل کشت قهوه کلمبیا در طعم آن تاثیر بسیار زیادی دارد و لازم است در ارتفاع ۲۰۰۰ متری از سطح دریا کشت شود. دمای مورد نیاز برای کشت این قهوه دمای ۷ تا ۲۳ درجه سانتی‌گراد است.

از انواع قهوه کلمبیا میتوان برای تهیه اسپرسو استفاده کرد. بسیاری از افراد معتقد هستند که میزان اسیدیته بالا در قهوه‌های مختلف باعث میشود تا آنها گزینه مناسبی جهت استفاده در کنار انواع لبنیات مانند شیر یا خامه نباشند؛ اما اسیدیته موجود در قهوه کلمبیا آن را به گزینه مناسب جهت ترکیب با شیر تبدیل میکند. پس به این ترتیب شما میتوانید به راحتی از آن در تهیه ماکیاتو یا کاپوچینو استفاده کنید.



قهوه عربیکا اتیوپی

قهوه عربیکا از نژاد اتیوپی

قهوه عربیکا اتیوپی

خرید عمده قهوه اتیوپی در مراکز فروش عمده قهوه در تهران مخاطبان بسیاری را به خود اختصاص می‌دهد که می‌توان گفت علت خرید عمده قهوه عربیکا اتیوپی به خاطر ویژگی‌های منحصر به فرد موجود در آن است. برخورداری از ویژگی‌های منحصر به فرد در قهوه عربیکا اتیوپی آن را به یکی از محبوب‌ترین قهوه‌های دنیا تبدیل کرده است؛ اما این مشخصات شامل چه مواردی است؟ قهوه اتیوپی میزان کافئین متوسطی دارد و در کنار آن تلخی قهوه اتیوپی میزان کمی است. در مقابل دانه‌های قهوه عربیکا اتیوپی عطر بسیار زیادی دارند.

توصیه می‌شود افرادی که به انواع قهوه ترش علاقه‌مند هستند از قهوه عربیکا اتیوپی در ترکیب‌های خود استفاده کنند. برخورداری از مشخصات بی نظیر در قهوه عربیکا اتیوپی آن را به یکی از طعم‌های منحصر به فرد در سراسر جهان تبدیل کرده است. از جمله مشخصات مربوط به عطر و طعم قهوه عربیکا اتیوپی می‌توان به طعم مرکباتی مانند پرتقال لیمو و سیب ترش در آن اشاره کرد، همچنین برخی از انواع قهوه اتیوپی طعم‌هایی مانند تمشک بلوبری و انگور سیاه را هم دارند. در بین انواع قهوه عربیکا نوع اتیوپی آن میزان اسیدیته و ترشی بیشتری دارد.

قهوه عربیکا تا نزانیا

همانطور که در قسمت‌های بالا هم اشاره کردیم علت اصلی تفاوت قیمت قهوه عربیکا و روبوستا مربوط به نحوه کشت درختان آن است که این درخت‌ها حساسیت بسیار زیادی نسبت به آب و هوا و انواع آفات را دارند. در این بین قهوه عربیکا تانزانیا به خاطر منطقه‌ای که در آن رشد می‌کند، عطر و طعم منحصر به فردی را به مخاطبان خود انتقال می‌دهد و به همین جهت در مراکز خرید عمده قهوه عربیکا فروش مناسبی از خود را به ثبت می‌رساند.

در این بین می‌توانید بپرسید که علت اینکه قهوه عربیکا تانزانیا توانسته مخاطبان بسیار زیادی را به خود اختصاص دهد چیست؟ علت اصلی آن غلظت بالا و حالت خامه‌ای در این قهوه است. در کنار این غلظت طعم منحصر بفرد و رایحه چوب سرو آن را از سایر انواع قهوه عربیکا متمایز می‌کند. تانزانیا اقتصاد خود را بر اساس تولید قهوه مدیریت می‌کند و بخش عمده‌ای از قهوه کشته شده در این کشور را نوع عربیکا تشکیل می‌دهند در کنار انواع قهوه عربیکا تولید شده در کشور تانزانیا حدود ۳۰ درصد تولیدات قهوه این کشور مربوط به قهوه روبوستا است.

قهوه عربیکا تانزانیا به سه دسته کلی کلیمانجارو، آروشا و موشی تقسیم بندی می‌شود که بر اساس محلی که در آن کشت می‌شوند نام گرفته‌اند. تانزانیا در حال حاضر نوزدهمین کشور در سراسر جهان است که به عنوان بزرگترین کشور تولید کننده قهوه در جهان نام خود را به ثبت رسانده است. در این بین تانزانیا سومین تولیدکننده قهوه در قاره آفریقا است.



قهوه عربیکا برزیل

قهوه عربیکا از نژاد برزیل

خرید عمده قهوه عربیکا برزیل

علاوه بر قهوه کاتورا که در قسمت بالا مورد معرفی قرار دادیم، برزیل انواع قهوه عربیکا دیگری را هم مورد کشت و تولید قرار می‌دهد. علت خرید عمده قهوه عربیکا در بین تاجران در سراسر دنیا ویژگی‌های منحصر به فردی است که در این قهوه به چشم می‌خورد. اولین ویژگی برای قهوه عربیکا برزیل حالت نرم و لطیف به همراه رایحه دلنشین جنگلی آن است. میزان اسیدیته یا ترشی موجود در قهوه عربیکا برزیل حالت ملایمی دارد و میزان تلخی آن پایین است به همین علت به افرادی که طرفدار قهوه‌های ملایم هستند مصرف قهوه عربیکا برزیلی توصیه می‌شود. رایحه ملایم قهوه برزیل سبب می‌شود تا از آن بتوانید به راحتی در تهیه انواع قهوه کاپوچینو، ماکیاتو و ... استفاده کنید.

برزیل به خاطر تولید انبوه قهوه به میزان بیش از ۲ میلیون تن توانسته سومین جایگاه تولیدکننده قهوه را به خود اختصاص دهد. همچنین مردم برزیل بزرگترین مصرف کنندگان این دانه‌ی دوست داشتنی و خوش رایحه در سراسر جهان هستند.

در بین تولیدات قهوه در کشور برزیل بیشترین میزان با تولید ۸۰ درصد را قهوه عربیکا به خود اختصاص می‌دهد که در این بین تنها ۲۰

درصد از میزان تولیدات مربوط به قهوه ارزانتر به نام روبوستا است.

سفارش عمده قهوه عربیکا

در هنگام خرید عمده قهوه عربیکا یا سفارش آن توجه به برخی از نکات به شما کمک می‌کند تا انتخاب مناسبی داشته باشید. به عنوان مثال یکی از موارد بسیار مهم در هنگام خرید عمده قهوه عربیکا توجه به نوع بسته بندی آن است که بسته بندی ضعیف سبب می‌شود آب و هوا و رطوبت نامناسب وارد بسته بندی شده و کیفیت قهوه را تا حد زیادی کاهش دهد و این موضوع در مورد قهوه‌های دانه‌ای و پودری صدق می‌کند.

همچنین اگر لازم است مدت زمان طولانی‌تری از خرید خود نگهداری کنید بهتر است خرید عمده قهوه عربیکا را به صورت دانه‌ای امتحان کنید؛ زیرا انواع قهوه آسیاب شده در مدت زمان کوتاه عطر و رایحه خود را از دست می‌دهند.

یکی دیگر از عوامل بسیار مهم که لازم است در هنگام خرید عمده قهوه عربیکا به آن توجه داشته باشید انتخاب ذائقه و سلیقه مشتریان خود است. بیشتر افرادی که قصد خرید عمده قهوه را دارند مدیریت یک رستوران یا کافی شاپ را بر عهده دارند. در این صورت لازم است به این دسته از افراد بگوییم که در نظر گرفتن ذائقه مشتریان خود تاثیر بسیار زیادی در میزان رضایت آنها خواهد داشت به طوری که بسیاری از افراد علاقه چندانی به نوشیدن قهوه‌های حاوی اسیدیته بالا با مزه ترش را ندارند. در این صورت خریده قهوه انواع قهوه عربیکا با طعم ترش ممکن است منجر به نارضایتی مشتریان شود.

اگر قصد خرید عمده قهوه عربیکا را دارید ما در رست مرکز آماده دریافت سفارشات خرده و عمده شما با ارسال رایگان در محل مورد نظر شما هستیم.

همچنین ما در رست مرکز سعی می‌کنیم تا بهترین کیفیت را در کنار قیمت مناسب در اختیار مشتریان خود قرار دهیم تا تجربه خوبی از خرید را در ذهن آنها به ثبت برسانیم. پس اگر قصد خرید عمده قهوه عربیکا را دارید با ورود به بخش فروشگاه این وبسایت نوع مورد نظر نوع مورد نظر خود را انتخاب کنید و تحویل بگیرید.