

# خرید عمده قهوه روبوستا ، راهنمای خرید فله انواع قهوه روبوستا

## خرید عمده قهوه روبوستا با بهترین کیفیت و پایینترین قیمت

[خرید عمده قهوه روبوستا](#) بخش بزرگی از بازار قهوه را به خود اختصاص می‌دهد. به خاطر اهمیت این موضوع تصمیم گرفتیم، انواع قهوه روبوستا را مورد بررسی قرار دهیم تا شما بتوانید علاوه بر اطلاعاتی که در مورد این قهوه به دست می‌آورید با نحوه خرید عمده آن هم آشنا شوید. پس اگر صاحب کافه شاپ یا رستوران هستید و تصمیم دارید در آینده نزدیک [خرید عمده قهوه](#) داشته باشید، با فروشگاه رست مرکز همراه شوید و اطلاعات کافی و جامعی را در این زمینه به دست آورید.



قهوه روبوستا

## قیمت عمده قهوه روبوستا (کیلوگرم)

| نام قهوه                            | قیمت (کیلوگرم) تومان |
|-------------------------------------|----------------------|
| قهوه تانزانیا                       | 148000               |
| <a href="#">قهوه اندونزی AP1</a>    | 148000               |
| <a href="#">قهوه برزیل سل‌میناس</a> | 138000               |
| <a href="#">قهوه اوگاندا</a>        | 138000               |
| قهوه کامرون گلد                     | 188000               |
| قهوه کنگو                           | 188000               |
| قهوه کلمبیا هویلا                   | 588000               |

## قهوه روبوستا چیست؟

قهوه در سراسر جهان یکی از نوشیدنی‌های بسیار خوش عطر و طعم و پرتعداد است که از گیاه قهوه به دست می‌آید. گیاه قهوه انواع متفاوتی دارد که به دو دسته کلی عربیکا و کانفورا تقسیم می‌شود. قهوه روبوستا یکی از زیر مجموعه‌های درخت قهوه کانفورا است که نسبت به انواع قهوه عربیکا اسیدیته پایین و طعم تلخ‌تری دارد. عطر و طعم قهوه روبوستا باعث شده تا در تهیه انواع اسپرسو، کاپوچینو و لاته مورد استفاده قرار بگیرد.

یکی دیگر از موارد مهم در مقایسه قهوه روبوستا و عربیکا میزان قند و چربی کمتر قهوه روبوستا در مقایسه با انواع قهوه عربیکا است. از نظر مشخصات ظاهری قهوه روبوستا اندازه کوچکتری نسبت به انواع دانه‌های قهوه عربیکا دارد و فرم آن به شکل گرد است. از جمله کشورهای مطرح در زمینه تولید قهوه روبوستا عمده می‌توان به مواردی چون ویتنام، برزیل، اوگاندا، اندونزی و هند اشاره کرد.

میزان یک چهارم از تولیدات قهوه در جهان را قهوه روبوستا به خود اختصاص می‌دهد و ۳۰ درصد از میزان مصرف قهوه مردم در سراسر دنیا مربوط به انواع قهوه روبوستا است. درختان روبوستا برای کشت نیازمند ارتفاع کمتر از 1000 متر هستند. ویژگی‌های مهم درخت قهوه روبوستا تنه‌های قدرتمند و تنومند آن است که می‌تواند به راحتی در برابر شرایط سخت و نامناسب از خود مقاومت نشان دهد. به خاطر همین موضوع قیمت قهوه عربیکا و روبوستا در مقایسه با همدیگر تفاوت

زیادی دارد. قیمت عمده قهوه روبوستا به خاطر توانایی آن جهت مقابله با شرایط سخت و آفات کمتر از قیمت عمده قهوه عربیکا است.



## بررسی تفاوت‌های قهوه عربیکا و روبوستا

یکی از مسائل بسیار مهم که در خرید عمده قهوه روبوستا افراد با آن روبرو میشوند عدم تشخیص تفاوت میان قهوه عربیکا و روبوستا است. از نظر ظاهری دانه‌های قهوه عربیکا نسبت به دانه‌های روبوستا طول بزرگتری دارد؛ اما دانه‌های روبوستا بیشتر فرم گرد دارند. [قیمت قهوه عربیکا](#) نسبت به قیمت قهوه روبوستا بالاتر است و این موضوع تا حد زیادی به نحوه کشت و رشد آن بستگی دارد. میزان ترشی موجود در قهوه عربیکا نسبت به قهوه روبوستا بیشتر است؛ اما در مقابل دانه‌های قهوه روبوستا تلخی بیشتری دارند. برای به دست آوردن نتیجه بهتر لازم است به صورت ترکیبی از هر دو قهوه استفاده شود.

میزان ترکیب این دو قهوه کاملاً مطابق با ذائقه شما انجام میشود به طوری که بسیاری از افراد علاقه زیادی به نوشیدن قهوه‌های ترش دارند در این صورت میزان قهوه عربیکا در ترکیب آنها بیشتر خواهد بود. به یاد داشته باشید که در حالت کلی نمیتوان گفت کدام یک از



قهوه‌های عربیکا و روبوستا نسبت به دیگری ارجحیت دارد. هر یک به خاطر ویژگی‌های منحصر به فرد خود کاربرد دارند. به طور مثال آن دسته از افراد که علاقمند هستند قهوه مورد استفاده آنها کافئین بیشتری داشته باشد لازم است از انواع قهوه روبوستا استفاده کنند. به خاطر همین موضوع ورزشکاران قبل از انجام تمرینات ورزشی خود برای به دست آوردن سطح انرژی بیشتر از ترکیبات قهوه روبوستا استفاده می‌کنند. همچنین می‌توان برای به دست آوردن ترکیب مناسب جهت تهیه قهوه ترک یا قهوه فرانسه از میکس قهوه عربیکا و روبوستا استفاده کرد.

[خرید عمده قهوه فرانسه](#)

[خرید عمده قهوه ترک](#)

[صفحه اینستاگرام رست مرکز](#)



## انواع قهوه روبوستا

## انواع قهوه روبوستا

قهوه روبوستا اولین بار در قرن ۱۸ میلادی توسط بلژیکی‌ها در کشور کنگو کشف شد. این قهوه حدود یک سال بعد از کشف وارد خاک آسیا شده و در کشورهایی که به کشت قهوه عربیکا مشغول بودند پرورش داده شد. در سال ۱۸۶۹ ورود نوعی آفت به خاک‌های کشورهای اندونزی و سریلانکا باعث از بین رفتن درخت‌های قهوه عربیکا در این منطقه شد؛ اما با این حال درخت قهوه روبوستا به خاطر مقاومت خود توانست ویژگی

مقاومت در برابر آفات را به نمایش بگذارد. مانند سایر درخت‌های قهوه، قهوه روبوستا هم از درختچه‌های ده متری قهوه به دست می‌آید.

ویژگی مهم درخت قهوه روبوستا سبب شد تا با فاصله کمتری نسبت به درخت‌های عربیکا از همدیگر کاشته شود. این درخت قهوه علاوه بر مقاومت در برابر آفات و شرایط آب و هوایی می‌تواند مقاومت بیشتری در برابر کم آبی نسبت به قهوه عربیکا از خود نشان دهد. دمای مناسب برای رشد درخت قهوه روبوستا بین ۱۸ تا ۳۶ درجه سانتیگراد است. پرورش یافتن درخت قهوه در خاک‌های مختلف و همچنین آب و هواهای متنوع باعث به وجود آمدن انواع مختلف آن شده است که در ادامه ویژگی هر یک را مورد بررسی قرار می‌دهیم.



## قهوه تانزانیا روبوستا

تولید و کشت قهوه در تانزانیا یکی از مسائل مهم و اقتصادی در این کشور است؛ زیرا قهوه انبوه‌ترین محصول صادراتی در تانزانیا به شمار می‌رود. تانزانیا به طور سالانه قادر است ۳۰ تا ۴۰ هزار تن قهوه را تولید کند که میزان ۷۰ درصد از آن را قهوه عربیکا و ۳۰ درصد قهوه روبوستا تشکیل می‌دهد.

طعم قهوه روبوستا تانزانیا با توجه به منطقه‌ای که در آن کشت می‌شود متفاوت است؛ اما در حالت کلی قهوه روبوستا تانزانیا بسیار

ملايم است که از نظر شکل ظاهري دانه‌های زبري به شمار می‌روند. یکی از دلایل اصلی که باعث خرید عمده قهوه روبوستا در سراسر جهان می‌شود، طعم دلچسب آن است که با رایحه‌های عسل، آجیل و شکلات همراه است. از نظر طعم و مزه قهوه تانزانیا روبوستا ملايم‌تر از قهوه عربیکا است؛ اما در مقابل به خاطر ساختاری که دارد قادر است فوم خوبی را در اختیار مصرف کنندگان خود قرار دهد. یکی از تفاوت‌های عمده قهوه روبوستا تانزانیا میزان کافئین موجود در آن است که نسبت به عربیکا میزان قابل توجهی را دارا می‌باشد.

قهوه روبوستا تانزانیا اغلب برای تهیه ترکیبات حاوی اسپرسو مورد استفاده قرار می‌گیرد و در اغلب اوقات به خاطر کیفیت بالای آن حتی در تهیه قهوه اسپرسو بدون افزودنی هم مورد مصرف واقع می‌شود. بخش عمده‌ای از قهوه تانزانیا روبوستا در حوالی مرز اوگاندا و رواندا و همچنین بخش شمال غربی تانزانیا کشت می‌شود.

کشاورزان قهوه در تانزانیا محصولات خود را با سه روش به فروش می‌رسانند. در روش اول کشاورزان محصولات به دست آمده خود را به طور مستقیم به خریداران می‌فروشند. این مورد بیشتر در کشاورزان محلی اتفاق می‌افتد که میزان تولید کمتری دارند. در نوع دوم که بیشتر تولیدکنندگان انبوه قهوه در تانزانیا هستند محصولات را به طور مستقیم به رستریهای خارجی می‌فروشند. در آخر سومین نوع از خرید و فروش عمده قهوه روبوستا به این صورت است که تعاونی‌ها و خریداران محصولات خود را فروشگاه‌های کوچک‌تر می‌فروشند و در این پروسه سودی را به دست می‌آورند.





## قهوه روبوستا کنیا

ممکن نیست که اقدام به خرید عمده قهوه روبوستا کرده باشید؛ اما نام قهوه روبوستا کنیا به گوش شما نخورده باشد. چرا که قهوه کنیا از نظر کیفیت، عطر و طعم توانسته به عنوان یکی از مشهورترین انواع قهوه در سراسر جهان نام بگیرد. کشت قهوه در کنیا برای اولین بار در سال ۱۸۹۶ به وسیله مبلغان دینی و کشیش‌های کلیسا انجام شد. پرورش و کشت قهوه بعد از صنعت گردشگری، چای و کشاورزی چهارمین صنعت پررونق در کنیا است. قهوه روبوستا کنیا به خاطر اسیدیته بالا، عطر و طعم بسیار جذاب از مهم‌ترین قهوه‌های پرورش یافته در سراسر جهان است. کنیا به خاطر پرورش قهوه توانسته شانزدهمین جایگاه صادرات قهوه به سراسر جهان را به خود اختصاص دهد.

نحوه خرید عمده قهوه روبوستا در کشور کنیا به دو دسته کلی تقسیم می‌شود که این دو دسته عبارتند از:

1. در دسته اول برای فروش قهوه روبوستا کنیا، مزایده‌ای ترتیب داده می‌شود. سیستم خرید و فروش در این مزایده‌ها مستقیم است. در این مزایده فردی که بیشترین قیمت را برای قهوه‌های کشت شده در مزرعه کشاورزان پرداخت کند برنده خواهد شد و محصولات بعد از برداشت به او تحویل داده می‌شوند.

2. در گروه یا دسته دوم یک فرد که نماینده بازاریابی است به طور مستقیم با خریدار در خارج از خاک کنیا ارتباط برقرار می‌کند. طی عقد یک قرارداد و امضا در هیئت قهوه بعد از سپری شدن پروسه تجزیه و تحلیل از نظر ارزش و کیفیت، دانه‌های قهوه به فروش می‌رسند.

همانطور که اشاره کردیم دانه‌های قهوه با توجه به شرایط آب و هوایی که در آن رشد می‌کنند ممکن است اثرات مختلفی داشته باشند، به خاطر همین موضوع در قهوه روبوستا کنیا بیشتر رایحه گل‌های تازه و میوه به مشام می‌رسد.

## قهوه اندونزی روبوستا

کشور اندونزی به خاطر تولیدات گسترده و صادرات قهوه به سراسر جهان توانسته سومین جایگاه را به خود اختصاص دهد و بعد از کشورهای برزیل و ویتنام که به ترتیب اولین و دومین صادرکنندگان قهوه به سراسر جهان هستند سهم بالایی در مصرف قهوه دارد. از نظر شرایط جغرافیایی و آب و هوای موجود در کشور اندونزی امکانات مناسبی برای رشد درخت‌های قهوه در آن موجود است. با توجه به آمار به دست آمده در سال ۲۰۱۳ اندونزی توانسته در این سال ۶۶۰ هزار تن قهوه تولید کند که از این میزان ۴۱۴ هزار تن به سایر کشورها صادر شده است.

بیشترین طرفداران قهوه اندونزی روبوستا و عربیکا را قسمت‌های شرق اروپا، آمریکا، آفریقای جنوبی و ژاپن تشکیل می‌دهند. یکی از ویژگی‌های مهم قهوه اندونزی بادی سنگین و اسیدیته پایین آن است. ۲۵ درصد از تولیدات قهوه در کشور اندونزی مربوط به عربیکا و ۷۵ درصد مابقی را تولید قهوه روبوستا به خود اختصاص می‌دهد. در میان تولیدات قهوه، قهوه روبوستا اندونزی لایت به خاطر عطر و طعم آن کاربرد زیادی در تهیه انواع قهوه‌های ترکیبی مانند ماکیاتو، کاپوچینو و ... دارد. قهوه اندونزی روبوستا بیشترین تنوع را در بین انواع قهوه دارد و به تنهایی می‌تواند پاسخگوی نیازهای متفاوت به انواع قهوه باشد.



## قهوه روبوستا قرمز

### قهوه روبوستا قرمز

خرید قهوه روبوستا قرمز بیشتر برای ماده اولیه جهت تولید قهوه‌های فوری مورد مصرف قرار می‌گیرد. خرید قهوه روبوستا رد دومین جایگاه را از نظر خرید عمده قهوه روبوستا را به خود اختصاص می‌دهد. قهوه روبوستا قرمز به خاطر اسیدیته کمتر نسبت به انواع قهوه عربیکا در تهیه اسپرسو مورد مصرف قرار می‌گیرد. از جمله ویژگی‌های قهوه روبوستا قرمز می‌توان به رنگ قهوه‌ای روشن مایل به قرمز و براق دانه‌های آن اشاره کرد که میزان کافئین موجود در آن نسبت به سایر قهوه‌ها بیشتر است و مقدار قابل توجهی آنتی اکسیدان در آن وجود دارد. قیمت عمده قهوه روبوستا قرمز با در نظر گرفتن نوع آن می‌تواند متفاوت باشد از جمله خریداران انواع قهوه خام روبوستا می‌توان به شرکت‌های بزرگ اروپایی و آمریکایی مانند جاکوبز، نسکافه و نستله اشاره کرد.

کشورهای تولید کننده قهوه در سراسر جهان به تولید قهوه روبوستا قرمز هم می‌پردازند؛ اما در این بین قهوه روبوستا قرمز تولید شده در کشورهای ویتنام، اندونزی، برزیل و هند کیفیت بیشتری دارد و مرغوب‌تر است. در بیشتر مواقع قهوه قرمز عمده وارد مرکز پخش قهوه می‌شود و با توجه به نیاز مشتری فرآیند بسته‌بندی و فروش آن صورت می‌گیرد.



## قهوه روبوستا برزیل

### قهوه روبوستا برزیل

خرید قهوه روبوستا برزیل به خاطر عطر و طعم خوش آن محبوبیت بسیار بالایی در سراسر جهان دارد در میان کشت و تولید قهوه در برزیل ۷۰ درصد از دانه‌های قهوه مربوط به عربیکا و ۳۰ درصد آن مربوط به قهوه روبوستا برزیل است. برزیل دارای بیش از ۲۲۰ هزار مزرعه قهوه است و به خاطر همین موضوع توانسته حدود یک سوم از کل قهوه مورد استفاده در جهان را به تولید برساند. فرآیند برداشت قهوه در کشور برزیل همه ساله از ماه مه شروع می‌شود و تا سپتامبر ادامه می‌یابد. با توجه به تحقیقات انجام شده نتیجه می‌گیریم که بیشترین خرید قهوه اسپرسو روبوستا از بین قهوه‌های روبوستا کشت شده در برزیل انجام می‌شود.

مشخصه اصلی قهوه روبوستا برزیلی اسیدیته پایین و طعم و رایحه تلخ و عطر شکلات شیرین و آجیلی آن است. از انواع قهوه روبوستا برزیل در تهیه کلد برو، فرنچ پرس و اسپرسو استفاده می‌شود. خرید قهوه روبوستا و عربیکا از کشور برزیل سبب شده تا این کشور سود بسیار زیادی را از صنعت قهوه به دست آورد. به یاد داشته باشید که ما در فروشگاه اینترنتی رست مرکز بهترین قیمت قهوه روبوستا برزیل را برای مشتریان خود ارائه می‌دهیم تا بتوانید بدون اتلاف وقت در خصوص پیدا کردن پایین‌ترین قیمت و کیفیت بالا خرید خود را انجام دهید.





## قهوه روبوستا اوگاندا

### خرید عمده قهوه روبوستا اوگاندا

می‌توان گفت نزدیک به ۱۰۰ درصد تولیدات قهوه در اوگاندا به سایر کشورها صادر می‌شود؛ چرا که مردم این کشور بیشتر عادت به نوشیدن چای دارند. حدود ۹۰ درصد تولیدات قهوه کشور اوگاندا مربوط به قهوه روبوستا است که در حوالی ۳۰۰ کیلومتری دریاچه ویکتوریا کشت می‌شوند. علاوه بر این منطقه، مناطق کم ارتفاع در بخش‌های جنوب، مرکز، شرق و غرب اوگاندا زمین‌های کشته قهوه زیادی را به خود اختصاص داده‌اند. اوگاندا هفتمین کشور تولیدکننده قهوه در جهان است و دومین جایگاه را در بین تولیدکنندگان آفریقایی قهوه به خود اختصاص داده است. کشور اوگاندا سود بسیار بالایی را از کشت قهوه به دست می‌آورد. قهوه روبوستا اوگاندا در مزرعه‌های وسیع کشته شده و به صورت خشک فرآوری می‌شود.

از جمله مشخصات اصلی قهوه روبوستا اوگاندا می‌توان به اسیدیته آن اشاره کرد که شباهت بسیار زیادی به ترشی شراب دارد و طعم آن مانند شکلات شیرین است و بافت خامه‌ای دارد. بیشتر کشاورزان در اوگاندا در مزرعه‌های کوچک و بومی به کشت گیلاس‌های قهوه مشغول هستند و تنها بخش کوچکی از تولیدات این کشور حالت صنعتی به خود گرفته است.

کافئین موجود در قهوه روبوستا اوگاندا بالا است و توصیه می‌شود



ورزشکاران قبل از انجام فعالیتهای ورزشی برای بالا بردن سطح انرژی خود از آن استفاده کنند. خرید عمده قهوه روبوستا اوگاندا به علت خصوصیاتی مانند تنظیم ضربان قلب، فشار خون، کاهش احتمال ابتلا به آلزایمر و افزایش سطح تمرکز مغز بسیار پرترفدار است.

## سفارش عمده قهوه روبوستا

موارد بسیار زیادی در هنگام خرید قهوه کیلویی لازم است مورد بررسی قرار بگیرند. از جمله این موارد میتوان به نحوه بسته بندی و قیمت قهوه خام اشاره کرد. بسیاری از افراد برای به دست آوردن قیمت مناسب و در کنار آن خرید محصول با کیفیت لازم است زمان بسیار زیادی را تلف کنند. به یاد داشته باشید که خرید قهوه روبوستا اصل از فروشگاه اینترنتی رست مرکز تنها با چند کلیک ساده امکان پذیر است؛ زیرا ما در این فروشگاه اینترنتی سعی میکنیم تا به صرفه‌ترین لیست قیمت قهوه را در اختیار مشتریان خود قرار دهیم.

خرید قهوه روبوستا که بسته بندی آن به هر علتی دچار پارگی شده است ممکن است برای شما مشکلاتی را به وجود بیاورد. به عنوان مثال انواع قهوه که در جای نامناسب نگهداری شوند به خاطر جذب رطوبت و قرار گرفتن در آب و هوای نامناسب عطر اولیه خود را از دست میدهند. بنابراین دیگر کیفیت اولیه را نخواهند داشت.

یکی دیگر از موارد مهم در هنگام خرید قهوه روبوستا رست دارک توجه به حالت آن است. اگر قصد دارید مدت طولانی‌تری از خرید خود استفاده کنید بهتر است انواع دانه قهوه را به حالت پودری شده آن ترجیح دهید. نگهداری طولانی مدت از قهوه پودر شده به خاطر از بین رفتن عطر و طعم آن کار بسیار سختی است. اگر به دنبال خرید قهوه روبوستا مشهد، تهران یا شهرهای دیگر هستید به هیچ وجه نگران نباشید. چرا که فروشگاه رست مرکز میتواند محصولات خریداری شده شما را به سراسر ایران ارسال کند.