

TAMAN

TRADING COMPANY

قهوه تامان

TAMANMARKET.COM



www.tamancoffee.com



قهوه تامان

TAMANMARKET.COM



درباره ما

شرکت تامان یک برند معتبر و محبوب در زمینه قهوه است که با بیش از ۱۵ سال تجربه درخشان خود، به تولید و عرضه قهوه های با کیفیت و متنوع شناخته شده است. تیم توانمند تامان به طور مداوم محصولات خود را بهبود می بخشد و در نتیجه قهوه ای سرشار از عطر و طعم بی نظیر را به مشتریان ارائه می دهد. مجموعه تامان با رعایت استانداردهای بین المللی کیفیت و با بهره گیری از بهترین دستگاه ها و تکنولوژی های روز دنیا، توانسته است نام خود را به عنوان یکی از برترین تولیدکنندگان قهوه های معطر و دلچسب در بازارهای جهانی به شایستگی تثبیت نماید.



قهوه به عنوان یکی از محبوبترین نوشیدنی‌ها در جهان، تاریخچه‌ای غنی و جذاب دارد. ریشه‌های آن به قرن پانزدهم در یمن برمی‌گردد، جایی که دانه‌های قهوه برای اولین بار کشت و مصرف شدند. از آنجا، قهوه به سرعت به کشورهای دیگر مانند ترکیه، ایران و سپس به اروپا و سایر نقاط جهان گسترش یافت. این محصول نه تنها یک نوشیدنی محبوب است، بلکه بخشی از فرهنگ‌ها و جوامع مختلف را شکل می‌دهد با تاریخچه‌ای غنی، فرآیند تولید پیچیده و فواید متعدد، قهوه به عنوان یک نماد از ارتباطات اجتماعی و لذت‌های زندگی شناخته می‌شود.



فواید قهوه

قهوه نه تنها یک نوشیدنی لذیذ است، بلکه فواید زیادی نیز دارد

– افزایش هوشیاری

کافئین موجود در قهوه به افزایش تمرکز و هوشیاری کمک می‌کند

– حاوی آنتی‌اکسیدان‌ها

قهوه منبع خوبی از آنتی‌اکسیدان‌ها است که می‌تواند به کاهش خطر

بیماری‌ها کمک کند

– کاهش خطر برخی بیماری‌ها

مصرف منظم قهوه ممکن است خطر ابتلا به بیماری‌هایی مانند دیابت

نوع ۲ و بیماری‌های قلبی را کاهش دهد

دانه قهوه ربوستا ویتنام

ویتنام یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان قهوه ربوستا در جهان است. مناطق مرکزی و جنوبی کشور،

به ویژه استان‌های لام دونگ و دالاک، از جمله مهم‌ترین مناطق کشت این قهوه هستند

ویژگی‌ها

معمولاً دارای طعمی تلخ‌تر و قوی‌تر از دانه‌های عربیکا هستند. عطر آن‌ها معمولاً خاکی و چوبی است

کافئین بالاتر (حدود ۲.۲ تا ۲.۷ درصد) نسبت به عربیکا

معمولاً به صورت مکانیکی برداشت می‌شوند که باعث کاهش هزینه‌ها می‌شود

بیشتر در تولید قهوه فوری و ترکیبات قهوه استفاده می‌شود





دانه قهوه ربوستا چری

چری (Cherry) به نوع خاصی از دانه قهوه اشاره دارد که معمولاً در مناطق گرمسیری کشت می‌شود

ویژگی‌ها

طعم میوه‌ای و شیرین دارد و عطر آن معمولاً ملایم‌تر است

مشابه سایر دانه‌های ربوستا، کافئین بالایی دارد

برداشت دستی و انتخابی برای اطمینان از کیفیت بالا

به عنوان یک پایه برای قهوه‌های اسپرسو و مخلوط‌های قهوه

دانه قهوه ربوستا پی بی (PB)

پی بی (Peaberry) نوعی خاص از دانه قهوه است که به صورت طبیعی ایجاد می‌شود و معمولاً در مناطق مختلفی

مانند آفریقا و آمریکای مرکزی کشت می‌شود

ویژگی‌ها

طعمی غنی‌تر و عطر قوی‌تری نسبت به دانه‌های معمولی دارد

محتوای کافئین مشابه سایر دانه‌های ربوستا

معمولاً به صورت دستی و با دقت بالا برداشت می‌شود

به عنوان یک گزینه خاص برای قهوه‌خوران حرفه‌ای



دانه قهوه ربوستا اندونزی

منطقه کشت؛ اندونزی به ویژه جزیره سوماترا، از جمله مناطق مهم کشت قهوه ربوستا است

ویژگی‌ها

طعم تند و تلخی مشخص دارد، با عطر چوبی و خاکی
محتوای کافئین بالاتر از عربیکا، مشابه سایر ربوستاها
روش برداشت معمولاً به صورت دستی یا مکانیکی
کاربرد بیشتر در ترکیبات قهوه و همچنین قهوه فوری

دانه قهوه ربوستا اوگاندا

منطقه کشت؛ اوگاندا یکی از بزرگترین تولیدکنندگان قهوه ربوستا در آفریقا است، به ویژه در مناطق غربی کشور

ویژگی‌ها

طعم تلخ و غنی با عطر میوه‌ای و گلی
محتوای کافئین بالاتر از عربیکا، مشابه سایر ربوستاها
برداشت دستی با دقت بالا برای حفظ کیفیت
کاربرد استفاده در مخلوط‌های قهوه و قهوه فوری

دانه قهوه ربوستا تانزانیا

منطقه کشت؛ تانزانیا نیز به عنوان یکی از تولیدکنندگان قهوه شناخته می‌شود،

هرچند که بیشتر به خاطر عربیکا مشهور است

ویژگی‌ها

طعمی تلخ و پیچیده با عطر میوه‌ای و ادویه‌ای
محتوای کافئین مشابه سایر دانه‌های ربوستا
برداشت دستی با تمرکز بر کیفیت
کاربرد استفاده در ترکیبات قهوه و همچنین برای تولید قهوه‌های خاص





قهوه عربیکا

دانه‌های قهوه عربیکا از کشورهای مختلف دارای ویژگی‌های خاص خود هستند که تحت تأثیر عوامل جغرافیایی، آب و هوا و روش‌های برداشت قرار دارند. این دانه‌ها به دلیل طعم متنوع و کیفیت بالایشان، معمولاً در بازارهای جهانی مورد توجه قرار می‌گیرند و در تهیه انواع مختلف قهوه‌ها استفاده می‌شوند.

دانه قهوه عربیکا برزیل

برزیل بزرگ‌ترین تولیدکننده قهوه در جهان است و مناطق مختلفی مانند میناس گرایس و سائو پائولو را شامل می‌شود.

ویژگی‌ها

طعم ملایم و شیرین با عطر نوت‌های شکلاتی و مغزها
محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد
روش برداشت عمدتاً به صورت مکانیکی یا دستی
مصرف در قهوه‌های اسپرسو و قهوه‌های ترکیبی

دانه قهوه عربیکا اتیوپی دیجیما

منطقه کشت؛ منطقه دیجیما در غرب اتیوپی، معروف به تنوع بالای دانه‌های قهوه

ویژگی‌ها

طعم میوه‌ای و گل‌دار با عطر پیچیده و ماندگار
محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد
برداشت دستی برای حفظ کیفیت
مناسب برای قهوه‌های تخصصی و قهوه‌های فیلتر



دانه قهوه عربیکا اتیوپی لکمپتی

منطقه کشت؛ لکمپتی در جنوب اتیوپی، با ارتفاع بالا

ویژگی‌ها

طعم شیرین و میوه‌ای با عطر ادویه‌ای و چای‌مانند

محتوای کافئین مشابه سایر دانه‌های عربیکا

روش برداشت دستی

مناسب برای قهوه‌های تخصصی و قهوه‌های فیلتر

دانه قهوه عربیکا اتیوپی سیدامو

منطقه کشت؛ منطقه سیدامو در جنوب اتیوپی، معروف به کیفیت بالای دانه‌ها

ویژگی‌ها

طعم میوه‌ای، شیرین و با عطر گل‌ها

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی

مناسب برای قهوه‌های تخصصی و قهوه‌های فیلتر

دانه قهوه عربیکا سوماترا

منطقه کشت؛ جزیره سوماترا در اندونزی، به ویژه مناطق لیمبونگ و مانداه

ویژگی‌ها

طعم غنی و تلخ با عطر خاکی و ادویه‌ای

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی یا مکانیکی

کاربرد بیشتر در ترکیبات قهوه و قهوه‌های اسپرسو

دانه قهوه عربیکا کلمبیا S۱۹

منطقه کشت؛ مناطق کوهستانی کلمبیا، به ویژه آنتیوکیا

ویژگی‌ها

طعمی متعادل با عطر میوه‌ای و شکلاتی

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی با دقت بالا

مناسب برای قهوه‌های تخصصی و اسپرسو



دانه قهوه عربیکا اتیوپی لکمپتی

منطقه کشت؛ لکمپتی در جنوب اتیوپی، با ارتفاع بالا

ویژگی‌ها

طعم شیرین و میوه‌ای با عطر ادویه‌ای و چای‌مانند

محتوای کافئین مشابه سایر دانه‌های عربیکا

روش برداشت دستی

مناسب برای قهوه‌های تخصصی و قهوه‌های فیلتر

دانه قهوه عربیکا اتیوپی سیدامو

منطقه کشت؛ منطقه سیدامو در جنوب اتیوپی،

معروف به کیفیت بالای دانه‌ها

ویژگی‌ها

طعم میوه‌ای، شیرین و با عطر گل‌ها

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی

مناسب برای قهوه‌های تخصصی و قهوه‌های فیلتر

دانه قهوه عربیکا سوماترا

منطقه کشت؛ جزیره سوماترا در اندونزی، به ویژه مناطق لیمبونگ و مانداه‌ها

ویژگی‌ها

طعم غنی و تلخ با عطر خاکی و ادویه‌ای

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی یا مکانیکی

کاربرد بیشتر در ترکیبات قهوه و قهوه‌های اسپرسو

دانه قهوه عربیکا کلمبیا S19

منطقه کشت؛ مناطق کوهستانی کلمبیا، به ویژه آنتیوکیا

ویژگی‌ها

طعمی متعادل با عطر میوه‌ای و شکلاتی

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی با دقت بالا

مناسب برای قهوه‌های تخصصی و اسپرسو



دانه قهوه عربیکا کامرون

منطقه کشت؛ مناطق کوهستانی کامرون،

به ویژه مناطق غربی کشور

ویژگی‌ها

طعمی ملایم با عطر میوه‌ای و خاکی

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی یا مکانیکی

مناسب برای ترکیب با دیگر دانه‌ها

دانه قهوه عربیکا نیکاراگوئه

منطقه کشت؛ مناطق کوهستانی نیکاراگوئه،

به ویژه ماتاگالپا و جینوتگا

ویژگی‌ها

طعمی ملایم با عطر میوه‌ای و شکلاتی

محتوای کافئین مشابه سایر دانه‌های عربیکا

روش برداشت دستی

مناسب برای قهوه‌های تخصصی

دانه قهوه عربیکا هندوراس

منطقه کشت؛ مناطق کوهستانی هندوراس،

به ویژه لا پاز و اوکوتپه

ویژگی‌ها

طعمی ملایم با عطر میوه‌ای و ادویه‌ای

محتوای کافئین مشابه سایر دانه‌های عربیکا

روش برداشت دستی

مناسب برای قهوه‌های تخصصی

دانه قهوه عربیکا کنیا

منطقه کشت؛ مناطق کوهستانی کنیا، به ویژه

ژنایروبی و نانکیرو

ویژگی‌ها

طعمی تند و میوه‌ای با عطر گل‌ها و توت‌ها

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی با دقت بالا

مناسب برای قهوه‌های تخصصی





دانه قهوه عربیکا مکزیک

منطقه کشت؛ مناطق کوهستانی مکزیک، به ویژه وراکروز و چیپاس

ویژگی‌ها

طعمی ملایم با عطر میوه‌ای و ادویه‌ای

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی یا مکانیکی

مناسب برای ترکیب با دیگر دانه‌ها

قهوه گلد

قهوه گلد به نوعی قهوه اشاره دارد که معمولاً از دانه‌های عربیکا و روبوستا تهیه می‌شود

و به دلیل فرآیند خاصی که در تولید آن انجام می‌شود، طعمی ملایم و عطر دلپذیری دارد

قهوه گلد هند

منطقه کشت؛ مناطق مختلف هند مانند کارناتاگا، کراالا و تامیل نادو

نوع دانه عمدتاً عربیکا و روبوستا

ویژگی‌ها

طعمی متعادل با عطر ادویه‌ای و میوه‌ای. ممکن است نوت‌های شکلاتی و کارامل نیز داشته باشد

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت دستی و مکانیکی

مناسب برای قهوه‌های اسپرسو، قهوه‌های ترکیبی و قهوه‌های فیلتر

قهوه گلد برزیل

منطقه کشت؛ مناطق مختلف برزیل، به ویژه میناس گرایس و سائو پائولو

نوع دانه ع

مدتاً عربیکا

ویژگی‌ها

طعمی ملایم و شیرین با عطر نوت‌های شکلاتی و مغزها. ممکن است کمی تلخی داشته باشد

محتوای کافئین حدود ۱.۲ تا ۱.۵ درصد

روش برداشت عمدتاً برداشت مکانیکی

مناسب برای قهوه‌های اسپرسو، قهوه‌های ترکیبی و قهوه‌های دمی

قهوه تامان

TAMANMARKET.COM



قهوه میکس

میکس‌های قهوه به ترکیب دانه‌های قهوه از انواع مختلف اشاره دارند که به منظور دستیابی به طعم، عطر و ویژگی‌های خاصی ایجاد می‌شوند و به مصرف‌کنندگان این امکان را می‌دهند که با توجه به سلیقه و نیاز خود، گزینه‌ای مناسب انتخاب کنند.

میکس فول کافئین

ترکیب ۱۰۰٪ دانه‌های قهوه با کافئین بالا (عموماً از دانه‌های ربوستا)
ویژگی‌ها

طعمی قوی و تلخ با عطر غلیظ. معمولاً دارای نوت‌های شکلاتی و خاکی
محتوای کافئین حدود ۲.۲ تا ۲.۵ درصد
دانه‌ها معمولاً به صورت برشته شده و آسیاب شده عرضه می‌شوند
مناسب برای اسپرسو، قهوه‌های فوری و انواع قهوه‌های قوی

مناسب برای افرادی که به دنبال انرژی بیشتر هستند و طعم قوی قهوه را ترجیح می‌دهند

میکس ۸۰/۲۰

ترکیب ۲۰٪ دانه‌های ربوستا و ۸۰٪ دانه‌های عربیکا

ویژگی‌ها

طعمی متعادل با عطر ملایم. نوت‌های میوه‌ای و شکلاتی از عربیکا و تلخی خفیف از ربوستا
محتوای کافئین حدود ۱.۴ تا ۱.۸ درصد
دانه‌ها به صورت برشته شده و آسیاب شده عرضه می‌شوند
مناسب برای قهوه‌های روزمره، اسپرسو و قهوه‌های ترکیبی
مناسب افرادی که به دنبال طعمی متعادل و عطر خوشایند هستند



میکس ۷۰/۳۰

ترکیب ۳۰٪ دانه‌های روبوستا و ۷۰٪ دانه‌های عربیکا

ویژگی‌ها

طعمی غنی‌تر نسبت به میکس ۸۰/۲۰ با عطر بیشتر. نوت‌های میوه‌ای و شکلاتی از عربیکا و تلخی ملایم از روبوستا
محتوای کافئین حدود ۱.۵ تا ۲.۰ درصد

دانه‌ها به صورت برشته شده و آسیاب شده عرضه می‌شوند
مناسب برای اسپرسو، قهوه‌های فیلتر و قهوه‌های تخصصی
مناسب افرادی که به دنبال طعمی غنی‌تر و کافئین بیشتر هستند

میکس ۵۰/۵۰

ترکیب ۵۰٪ دانه‌های روبوستا و ۵۰٪ دانه‌های عربیکا

ویژگی‌ها

تعادل عالی بین تلخی و شیرینی. عطر غنی با نوت‌های شکلاتی، میوه‌ای و خاکی
محتوای کافئین حدود ۱.۷ تا ۲.۲ درصد

دانه‌ها به صورت برشته شده و آسیاب شده عرضه می‌شوند
مناسب برای اسپرسو، قهوه‌های ترکیبی و قهوه‌های روزمره
مناسب افرادی که به دنبال یک تجربه قهوه متعادل با کافئین مناسب هستند





بازارها و توزیع

شرکت تامان محصولات خود را به بازارهای داخلی و بین‌المللی عرضه می‌کند. این شرکت دارای شبکه توزیع گسترده‌ای است که شامل فروشگاه‌ها، کافی‌شاپ‌ها و رستوران‌ها می‌شود. همچنین، فروش آنلاین نیز جزء استراتژی‌های توزیع این شرکت است.

نوآوری، تحقیق و توسعه

مجموعه تامان به نوآوری اهمیت زیادی می‌دهد و دائماً در حال تحقیق و توسعه محصولات جدید است. این شرکت با همکاری با متخصصان صنعت قهوه، سعی در بهبود طعم، عطر و کیفیت محصولات خود دارد.





اموریت و چشم انداز

ماموریت شرکت تامان ارتقاء فرهنگ قهوه و ارائه بهترین محصولات به مشتریان است. چشم انداز این شرکت تبدیل شدن به یکی از برندهای معتبر جهانی در زمینه قهوه و تامین نیازهای مختلف مشتریان در سرتاسر جهان است.





TAMAN

TRADING COMPANY



09163011525



ma363996@gmail.com



www.tamancoffee.com