



SHAN 山 جبل JABAL



من دبي إلى شنغهاي التفوق في القهوة

从迪拜到上海的顶尖咖啡

COFFEE SUPREMACY
FROM DUBAI TO SHANGHAI

DE DUBAI A SHANGAI
A SUPREMACIA EM CAFÉ

100%

قهوة بنكهة عربية

CAFÉ GOURMET 100% ARABICA

فن صناعة القهوة من النوع الخاص هو أكثر من مجرد شراء كيس من القهوة وتحميصه، نعتني بالقهوة (Shan Jabal) فنحن في شان جبل منذ وهي شتلات. نتج القهوة في ولاية ميناس جيرائيس في البرازيل في ٧ مزارع تتمتع بارتفاع ومناخ مناسبين لقهوة عالية الجودة.

A arte de se fazer um café especial é muito mais do que apenas comprar uma saca de café e torrar, nós da Shan Jabal cuidamos do café desde suas mudas, produzimos cafés no Estado de Minas Gerais no Brasil em 7 fazendas de altitude e clima especiais para um café de alta qualidade.

100%

阿拉比卡极品咖啡

100% ARABICA GOURMET COFFEE

制作特殊咖啡的艺术不仅限于购买一袋咖啡并烘烤，我们Shan Jabal，自咖啡还是幼苗起便开始悉心照顾，我们也在巴西米纳斯吉拉斯州 (Minas Gerais) ， 7个能生产高品质咖啡，拥有特殊海拔和气候的农场进行作业。

The art of making a specialty coffee is much more than just buying a bag of coffee and toast it. We at Shan Jabal take care of the coffee from its seedlings. We produce coffee on 7 farms in the state of Minas Gerais, Brazil with altitude and climate specials for a high quality coffee.

由于使用了7Rocks，一种强大的天然肥料和杀菌剂，Shan Jabal 在农用化学品的使用上，减少了70%。

它的烘烤是在一个非常现代化的工厂中进行，且可以完全控制烘烤曲线。因为烘烤后便立即包装，我们也使它能在18个月内，一直保持相同的质量和新鲜度；而包装上装有可去除氧气的排气阀，在包装后，可保持它的新鲜度和香气。

从迪拜到上海，一种特殊咖啡，专门为了满足阿联酋和中国的要求而生产。我们的责任，是为您提供最佳的咖啡体验。

感受新鲜度和香气，感受 Shan Jabal至上。

(Shan Jabal) يتم إنتاج قهوة شان جبيل بتخفيض بنسبة استخدام الكيماويات الزراعية في ٧٠٪ وذلك بفضل استخدام ٧ وهو سماد طبيعي، (Rocks روكس 7) قوي ذو مبيدات طبيعية.

يتم تحميص القهوة في مصنع حديث للغاية مع التحكم المطلق في منحنيات التحميص والحفاظ دائمًا على نفس النمط والانتعاش لمدة ١٨ شهرًا، حيث يتم تعبئتها مباشرةً بعد التحميص وتحتوي عبوتها على ذلك الصمام الذي يزيل الأكسجين ويحافظ على نفس النكهة والرائحة في وقت التعبئة.

من دبي إلى شنغهاي، يتم إنتاج هذه القهوة الخاصة لتلبية متطلبات دولة الإمارات العربية المتحدة والصين. التزامنا هو أن نقدم لك أفضل الخبرات في القهوة.

اشعر بالانتعاش والروائح، اشعر بتفوق قهوة شان جبيل.



Shan Jabal is produced with minimum of 70% agrochemical reduction due to use of **7Rocks**, a powerful natural fertilizer and fungicide.

The roasting is made in a very modern factory with absolute control over roasting curves, always keeping the same standard and freshness for 18 months. We pack it immediately after roasting with valves that removes oxygen and keeps the same freshness and aroma in the coffee when filled.

From Dubai to Shanghai, a special coffee produced specially to attend the requirements of the UAE and China. We are committed to offer you the best coffee experience.

Feel the fresh and aroma, feel the **Shan Jabal** Supremacy.

Shan Jabal é produzido com redução de no mínimo 70% no uso de agroquímicos, graças ao uso de **7Rocks**, um poderoso adubo e fungicida natural.

Sua torrefação é feita em uma fábrica muito moderna e de controle absoluto sobre as curvas de torra, mantendo sempre o mesmo padrão e o frescor por 18 meses, já que é embalado imediatamente após a torra e sua embalagem possui essa válvula que retira o oxigênio e mantém no café o mesmo frescor e aroma da hora de seu envase .

De Dubai a Shangai, um café especial produzido especialmente para atender as exigências dos Emirados Árabes e da China. Nosso compromisso é lhe oferecer a melhor experiência em cafés.

Sinta o frescor e o aroma, sinta a Supremacia **Shan Jabal**.





MORE THAN 82 POINTS ROASTED BEANS

使用82分以上咖啡豆烘培

حبوب محمّصة أكثر من 82 نقطة

TORRADO EM GRÃOS
ACIMA DE 82 PONTOS



70% AGROCHEMICAL REDUCTION

减少70% 农用化学品

انخفاض في المواد الكيميائية الزراعية 70%

REDUÇÃO DE 70%
EM AGROQUÍMICOS



GLUTEN FREE

不含麸质

قهوة لا تحتوي على الغلوتين

NÃO CONTÉM GLÚTEN





كيفية تحضير ماكينة قهوة الإسبريسو: لكل كوب من ٥٠ مل من قهوة شان جبل، استخدم ٧ غرامات من القهوة، مع وقت مثالي لعملية الاعداد من ٢٥ إلى ٣٠ ثانية، وضغط مثالي من ٩ بار ودرجة حرارة من ٨٥ إلى ٩٠ درجة مئوية.

Modo de Preparo Maquina de café Expresso : Para cada xícara de 50ml de **Shan Jabal** , utilizar 7gr de café, com tempo idela de extração de 25 a 30 segundos, pressão ideal de 9 Bar e temperatura de 85 a 90° C.

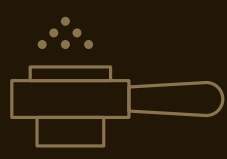
Espresso 咖啡机准备方法: 每50毫升/杯的 **Shan Jabal** , 使用7克咖啡, 理想咖啡萃取时间为25至30秒, 理想的压力为 9 Bar, 温度为85至90°C。

How to prepare espresso coffee machine:

For each 50ml **Shan Jabal** cup, use 7gr of coffee, with an ideal extraction time from 25 to 30 seconds, ideal pressure: 9 Bar and temperature between 85 to 90° C.



50ml



7gr



25/30s



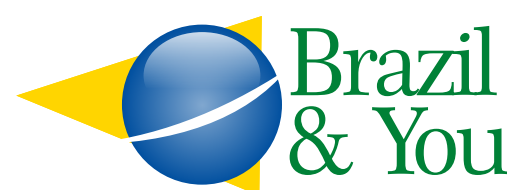
7 Bar



85/90°C



www.castor7rocks.com



Produced Cavalcante Agro Exports - Brasil

+55 47 3086.0875 |   +55 11 94003.4190

www.shanjabalcoffee.com