



KUDOS COFFEE ROASTERS

편집·디자인 | 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈
분지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다.

© 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈



• KUDOS COFFEE ROASTERS Jan-Feb, 2022 •



KUDOS COFFEE ROASTERS

편집·디자인 | 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈
본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다.

© 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈



높은 생산성과 뛰어난 품종으로
커피 생산국의 편견을 극복하다.

HONDURAS

온두라스는 깊은 커피 역사를 가지고 있는 나라 중 하나이나
그에 비해 커피가 발전한지는 그리 오래되지 않은 나라이다.
온두라스 초기의 커피 농장들은 당시의 스페인이 소유했는데
온두라스가 스페인에서 독립하면서부터 본격적으로 커피 산업을
시작하였고, 2000년대에 들어서야 바나나와 함께 온두라스의 성장을
이끌어가는 주요 사업으로 자리 잡게 되었다.

다른 커피 생산국에 비해 유명세가 덜했던 온두라스는 시장점유율 확대를 위해 많은 양의 커피를 생산하여 가격 경쟁력을 높였고, 중미에 속해 있는 여러 나라 중 생산량을 꾸준히 증가시키며 브라질, 멕시코 등 온두라스보다 훨씬
면적이 넓은 나라들과 나란히 순위권 내 커피 생산국으로 자리매김하였다.

온두라스에서 재배되는 커피 품종은 주로 베번 티피카 카투아이이며, 온두라스의 토양은 커피 재배에
적합하지만 강수량이 많은 기후 때문에 생두의 건조는 용이하지 않아 햇빛을 이용한 자연건조와 기계를 이용한
건조 방식을 병행하고 있다.

또한, 높은 고도에서 재배되는 커피일수록 밤과 낮의 일교차가 상대적으로 커지면서 밀도가 단단해져 당 성분이
좋아지고 산미와 바디가 풍부해져 밸런스 좋은 원두를 만들어낸다.



KUDOS COFFEE ROASTERS

편집·디자인 | 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈
본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다.

© 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

온두라스 라스 플로레스 내추럴

HONDURAS LAS FLORES NATURAL

원산지 | 온두라스(Honduras)

생산지역 | Marcala, La paz

재배 고도 | 1,500M

가공 방식 | Natural

중량 / 판매가 | 200g / 18,000원

Tasting Notes | Strawberry, Apple, Green grape, Peach, Floral



좋은 원두는 빛깔부터 다르고 분쇄했을 때 공간을 가득 채우는 향미부터 기대감을 불러일으킨다고 했던가.

온두라스 라스 플로레스 내추럴은 쌀쌀한 이 날씨에 꼭 어울리는 원두이다.

전체적으로 잘 익은 베리류의 과실향이 풍부하게 느껴지며 밀도 있고 리치한 테이스트, 깔끔한 밸런스가 인상적이다.

라스 플로레스 농장의 농장 주인 로헤르 안토니오 도밍게스 마르케스 농부는 카투아이(Catui) 생두만 재배하며 잘 익은 체리를 선별한다.

2019년 온두라스 컵 오브 엑설런스(Cup Of Excellence)에서 라스 플로레스 농장의 카투아이 내추럴 커피가 92.25점의 높은 점수를 획득하며 2등을 수상하였고, 그 해 수상한 동일한 랙(Lot)으로 생산한 품종이 바로 이 원두이다.

과일의 상큼한 산미와 꿀에서 느껴지는 단맛과 마우스 필, 입안에서 퍼지는 복숭아와 꽃 향이 어느 하나 뛰거나 과하지 않아 오랫동안 즐길 수 있는 커피이니 드립 커피로 꼭 한번 즐겨보길 추천한다.



KUDOS COFFEE ROASTERS

편집·디자인 | 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈
본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다.

© 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈



SEASONAL WINTER HOLIDAY BLENDS

따스한 겨울 감성을 가득 담은 '시즈널 원터 홀리데이 블렌드'

가공 방식 | Varying

중량 / 판매가 | 200g / 15,000원

Tasting Notes | Rose, Apricot, Berry, Green Grape, Black tea



특별한 가치를 더해 주는 그 말, '한정.'

겨울의 포근함으로 올겨울 출시된 쿠도스 커피 로스터즈의 원두도 그렇다.

지금 아니면 맛볼 수 없는 특별한 '겨울 시즌 한정 원두' 라서 더 끌리고, 겨울이라 더 맛있는 커피 한 잔에 마음까지 따뜻해진다.

미디엄 라이트 로스팅으로 입안에서 느껴지는 깔끔한 질감과 풍부한 향, 부드러운 바디감을 가지고 있고 핵과류의 상큼한 산미, 은은하게 펴지는 장미 향, 딸기와 청포도가 가진 단맛의 조화가 마치 은은한 백차 한 잔을 마시는 듯한 특색을 가지고 있어 부담 없이 즐길 수 있다.

비파티세리&쿠도스 커피 로스터즈 매장 및 쿠도스 커피 로스터즈 온라인 스토어에서 기간 한정으로 판매한다.



patisserie

B.PATISSERIE SEOUL

편집·디자인 | 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈
본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다.

© 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

THE BEST WAY
TO START
YOUR NEW YEAR

비파티세리와 함께하는
달콤한 새해



· b.patisserie Seoul Jan-Feb, 2022 ·



B.PATISSERIE SEOUL

편집·디자인 | 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈
본지에 실린 글과 사진은 비파티세리 서울의 허락 없이 사용할 수 없습니다.

© 2020 비파티세리 서울 & 쿠도스 커피 로스터즈

새롭게 시작하는 올 한 해도 더욱 달콤하게

HAPPY NEW YEAR

한 해의 마무리만큼이나 다가올 새해를 맞이하기 위해
필요한 것들.

새로운 시작을 내딛기 위한 첫걸음으로 소중한 사람들과
함께 준비한 소박하고 달콤한 파티는 어떨까.

2022년 새해, 우리의 테이블을 특별하게 빛내줄
비파티세리의 스테디셀러를 소개한다.



비파티세리 시그니처 퀸아망 박스

비파티세리의 시그니처 메뉴는 단연 퀸아망.

퀸아망 클래식부터 초콜릿, 믹스베리 크림치즈, 얼그레이,
쿠도스 커피 로스터즈의 시그니처 원두인 소담을 넣은 모카까지.
어느 플레이버 하나도 놓칠 수 없는 실속 있는 구성이다.

따뜻한 드립 커피 한 잔과 함께해도, 기분 좋은 와인 한 잔과 곁들여도 손색없는 이 조합, 꼭 기억해 둘 것.

비파티세리 버라이어티 박스

겉바속촉의 정석 ‘퀸아망클래식’과 ‘퀸아망쿠도스모카’, 아몬드크림과 패션 푸르트를 더한 ‘패션 푸르트 아몬드 보스톡’, 달콤함과 상큼함의 조화 ‘슈가브리오슈’, 부드럽고 진한 커스터드 크림과 크로아상의 칠讥궁합인 ‘커스터드 아몬드 크로아상’ 까지 ‘서프라이즈기프트’처럼 비파티세리에서 꾸준히 사랑받고 있는 다섯 가지 대표 베이커리를 한 상자에 담았다.

이름 그대로 버라이어티한 베이커리를 실속있게 담아둔 ‘버라이어티 박스’는 언제 먹어도 질리지 않은 매력만점 구성.