



Roasted and Designed by  
Suan Coffee®  
in Busan



제품 구매를 위한 시음/시향



「수안커피」는 커피 전문회사입니다. 직접 선별한 생두를 로스팅하여 제조하는 원두 제품과 간편하게 커피를 즐길 수 있는 드립 백, 캡슐 커피, 콜드 브루 제품을 판매하고 있습니다. 또한 사업자 고객에게 원두 납품과 커피 관련 기술지원을 제공하고 있습니다.

모든 제품은 온/오프라인 스토어에서 구매할 수 있습니다. 특히 오프라인 스토어에서는 제품 판매와 함께 시향/시음을 포함한 커피에 대한 다양하고 새로운 경험을 할 수 있습니다.



1~3 오프라인 스토어 내부



4 생두 보관을 위한 항온항습실



온라인 스토어  
suancoffee.com



프로바트(PROBAT) 로스팅 머신 사용  
UG22 Retro / Probatone 5 / PRG 1Z

로스팅은 커피나무 열매의 씨앗을 가공하여 얻어진 생두(Green Bean)에 열을 가하여 커피 특유의 맛과 향을 생성하는 가장 중요한 과정입니다. 수안커피는 모든 생두를 직접 선별하여 로스팅합니다. 로스팅 레벨은 총 6단계로 나뉘며 1, 2단계는 Light Roast(라이트 로스트), 3, 4단계는 Medium Roast(미디엄 로스트), 5, 6단계는 Dark Roast(다크 로스트)로 구분됩니다.

로스팅 레벨	L1	L2	M3	M4	D5	D6
색도 값	#80 - 76	#75 - 71	#70 - 66	#65 - 61	#60 - 56	#55 - 51
산미	●●●●●	●●●●○	●●●○	●●○○	●○○○	●○○○○
단맛	●●●○○	●●●○	●●●●	●●●○	●●○○	●○○○
쓴맛	●○○○○	●○○○○	●○○○○	●○○○○	●●○○	●●●●
바디	●●○○○	●●○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○	●●○○
생두특징	●●○○○	●●●○	●●●●	●●●○	●●○○	●○○○
로스팅 향미	○○○○○	○○○○○	●○○○○	●○○○○	●○○○○	●●○○○

### 싱글 오리진(Single Origin)

한 가지 생두를 로스팅한 원두입니다. 생두별 특징을 잘 느낄 수 있도록 로스팅 레벨을 선정하여 생산합니다. 싱글 오리진의 종류는 지속적으로 업데이트됩니다.

### 블렌드(Blend)

두 가지 이상의 생두를 일정한 비율로 혼합하여 로스팅한 원두를 말합니다. 블렌드마다 명확한 테마가 설정되어 있고 그에 맞는 원재료와 로스팅 레벨을 선정하여 생산합니다.



원두 판매 단위  
200g / 500g / 1kg

- M3 Blend ————— 화사하고 밝은 산미, 개성있는 향, 과일 맛과 같은 복합적 풍미
- M4 Blend ————— 풍부한 단맛과 긴 여운, 깨끗하고 부드러운 질감, 훌륭한 밸런스
- D5 Blend ————— 낮고 은은한 산미 톤, 견과류의 고소한 단맛, 균형 잡힌 부드러움
- D6 Blend ————— 풍부한 로스팅 향미, 목직하고 씹싸름한 단맛, 탄탄한 구조감

모든 제품에는 생두의 원산지, 로스팅 레벨을 포함한 8가지 정보가 표기되어 있습니다. 표기된 정보의 내용과 싱글 오리진, 블렌드에 따른 표기 방법 차이는 아래와 같습니다.

### 【싱글 오리진】

**Limu Wolenso  
Jimma  
Ethiopia**

**Heirloom<sup>1)</sup>  
1,900m<sup>2)</sup>  
Natural<sup>3)</sup>  
22°C, 41%<sup>4)</sup>  
09'20", DTR 17%<sup>5)</sup>  
L1<sup>6)</sup>  
V, N., G.V., Z.<sup>7)</sup>  
P01.20180716<sup>8)</sup>**

**Suan Coffee®**

(마이크로 랫/수상 내역)  
농장명  
지역명  
국가명

1) 커피의 품종  
Heirloom 품종

2) 재배지역의 고도  
1,900m 고도에서 재배

3) 커피 열매의 가공  
Natural 방식으로 가공

4) 생두의 보관  
실내온도 22°C, 상대습도 41%에서 보관

5) 로스팅 프로파일  
전체 로스팅 시간 9분 20초, 발현 시간 비율 17%

6) 로스팅 레벨  
6단계 로스팅 레벨(L1, L2, M3, M4, D5, D6)중 L1 단계

7) 원두의 포장  
진공(Vacuum) / 질소(Nitrogen) / 그린 밸브(Green Valve) / 지퍼(Zipper)

8) 품질관리번호  
2018년 7월 16일 'Probatone 5' 로스팅 머신을 사용한 첫 번째 Batch 제품

### 【블렌드】

**M3  
Blend**

**Finca Colomba, Guatemala 40%**  
Bourbon<sup>1)</sup> / 1,450-1,900m<sup>2)</sup> / Washed<sup>3)</sup>

**Buliza, Rwanda 20%**  
Bourbon<sup>1)</sup> / 1,600-2,000m<sup>2)</sup> / Fully Washed<sup>3)</sup>

**Sukeqto, Ethiopia 20%**  
Kurume, Welicho<sup>1)</sup> / 1,800-2,200m<sup>2)</sup> / Washed<sup>3)</sup>

**Kamwangi, Kenya 20%**  
SL28, SL34, Ruiru11<sup>1)</sup> / 1,500m<sup>2)</sup> / Fully Washed<sup>3)</sup>  
22°C, 41%<sup>4)</sup> / 11'30", DTR24%<sup>5)</sup>  
M3<sup>6)</sup> / V, N., A.V.<sup>7)</sup> / U03.20180607<sup>8)</sup>

**Suan Coffee®**

제품명  
블렌드 제품

농장명, 국가명, 원재료 비율  
Guatemala의 Finca Colomba 농장에서 재배된 생두 40% 포함

1) 커피의 품종 / 2) 재배지역의 고도 / 3) 커피 열매의 가공  
1,450 - 1,900m의 고도에서 재배된 Bourbon 품종을 Washed 방식으로 가공

4) 생두의 보관  
실내온도 22°C, 상대습도 41%에서 보관

5) 로스팅 프로파일  
전체 로스팅 시간 11분 30초, 발현 시간 비율 24%

6) 로스팅 레벨  
6단계 로스팅 레벨(L1, L2, M3, M4, D5, D6)중 M3 단계

7) 원두의 포장  
진공(Vacuum) / 질소(Nitrogen) / 아로마 밸브(Aroma Valve)

8) 품질관리번호  
2018년 6월 7일 'UG22 Retro' 로스팅 머신을 사용한 세 번째 Batch 제품



## Drip Bag

### 드립 백

분쇄한 원두가 담겨있는 필터를 컵에 걸고, 온수를 부어 추출할 수 있는 간편한 필터 커피 제품입니다.

#### 【레시피】

- 1 - 드립 백 상단의 절취선을 따라 뜯어냅니다.
- 2 - 손잡이를 펼쳐 컵에 걸어 고정합니다.
- 3 - 약 170ml 정도의 온수를 여러 번 나누어 부어줍니다.
- 4 - 추출이 완료되면 드립 백을 제거 후 커피를 드시길 바랍니다.



레시피 페이지  
[suancoffee.com/recipe.html](http://suancoffee.com/recipe.html)



#### 제품 구성

싱글 오리진, 블렌드, 버라이어티 중 선택 가능

제품명 표기 방법(개별 포장 전면 상단 표기)

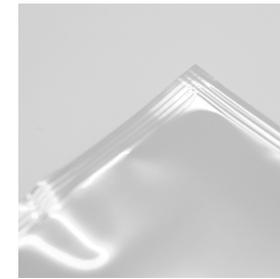
2019.10.05. D5

유통기한      제품명

제품명 예시

D5 - D5 Blend

NE - Nansebo Sidamo Ethiopia



#### 알루미늄 증착 필름

산소와 수분 차단에 뛰어난 알루미늄 증착 필름을 활용하여 맛과 향을 유지



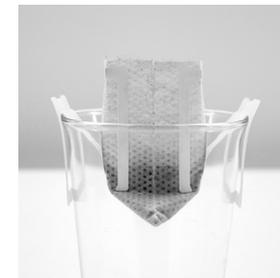
#### 질소 충전 포장

질소 충전을 통해 포장 과정에서 포장지 내부 잔존 산소까지 제거



#### 종이 필터

적절한 추출 속도를 위해 40년 전통의 커피 전문기업의 필터 사용



#### 간편한 추출

별도의 추출도구 없이 온수만으로 추출이 가능하며, 다양한 크기의 컵에 호환 가능



#### 슬리브 포장 - 10개입 2박스

10개입 2박스 구매 시 선물 포장 용 슬리브 무료 제공



- A** 드립 백 날개 포장
  - B** 드립 백 3개입
  - C** 드립 백 10개입
  - D** 슬리브 포장 - 10개입 2박스
  - E** 종이 가방 - 소
  - F** 종이 가방 - 대
- B** 1박스 ————— 6,000
  - 10박스 ————— 60,000 → 54,000
  - 30박스 ————— 180,000 → 153,000
  - 100박스 ————— 600,000 → 480,000
- C** 1박스 ————— 20,000 → 16,000
  - 2박스 ————— 40,000 → 30,000
  - 10박스 ————— 200,000 → 140,000
  - 30박스 ————— 600,000 → 414,000
  - 100박스 ————— 2,000,000 → 1,360,000



## Capsule Coffee

### 캡슐 커피

수안커피 원두로 만들어진 캡슐 커피를 통해 간편하게 에스프레소 음료를 즐길 수 있습니다.(네스프레소 오리지널 타입 머신 호환)

#### 【레시피】

- 1 - 머신의 전원을 켜고 추출 준비를 합니다.(음용수 채우기, 예열 등)
- 2 - 커피 추출구 아래 컵을 놓습니다.
- 3 - 캡슐을 넣고 메뉴를 선택한 후 버튼을 눌러 추출합니다.
- 4 - 커피 추출이 완전히 완료되면 커피를 드시길 바랍니다.



레시피 페이지  
[suamcoffee.com/recipe.html](http://suamcoffee.com/recipe.html)



### 제품 구성

블렌드, 버라이어티 중 제품 선택 가능(캡슐 색상으로 구분)

### 블렌드 별 캡슐 색상

- M3 Blend - 스카이 블루
- D5 Blend - 다크 블루
- D6 Blend - 블랙



### 캡슐 재질

산소, 탄산가스, 향기 등의 각종 기체 차단성이 양호한 고차단성 필름 재질 활용



### 다양한 음료

에스프레소 추출이 가능하여 아메리카노, 카페 라떼를 포함한 다양한 냉/온 음료 제조 가능



### 호환 머신

네스프레소 오리지널 타입 호환

호환가능 캡슐 커피 머신, 2019년 4월 기준  
에센자 미니(Essenza Mini)

- 이니시아(Inissia)
- 픽시(Pixie)
- 시티즈(Citiz)
- 라티시마(Lattissima)
- 엑스퍼트(Expert)
- 크리아티스타 플러스(Creatista Plus)



### 추출 모양과 시간

수안커피 원두를 활용한 최적의 추출을 위해 타사 캡슐 커피와 비교하였을 때 추출 형태나 시간의 차이가 있을 수 있음



### 주의 사항

불안정한 전압, 연속 커피 추출, 관리 소홀 등이 추출과 맛에 영향을 줄 수 있으니 주의할 것



- A** 캡슐 커피 날개 포장
- B** 캡슐 커피 3개입
- C** 캡슐 커피 26개입
- D** 종이 가방 - 소
- E** 종이 가방 - 대

- B** 2박스 ————— 6,000
- 20박스 ————— 60,000 → 54,000
- 100박스 ————— 300,000 → 255,000
- C** 1박스 ————— 26,000 → 21,000원
- 2박스 ————— 52,000 → 39,000원
- 10박스 ————— 260,000 → 182,000원
- 30박스 ————— 780,000 → 540,000원
- 100박스 ————— 2,600,000 → 1,780,000원



## Cold Brew

### 콜드 브루

차가운 물에 장시간 우려내어 쓴맛이 적고, 특유의 부드러운 풍미가 있는 액상 커피 원액입니다. 냉/온수 또는 우유에 섞기만 하면 언제 어디서나 커피를 즐길 수 있습니다.

#### 【레시피】

- 1 - 냉/온수 또는 우유를 약 140ml 정도 컵에 준비합니다.
- 2 -パウ치의 절취선을 따라 뜯어내고 원액을 컵에 부어줍니다.
- 3 - 원액이 잘 섞이도록 저은 다음 커피를 드시길 바랍니다.



레시피 페이지  
[suancoffee.com/recipe.html](http://suancoffee.com/recipe.html)



### 제품 구성

블렌드 제품 중 D5 Blend를 콜드 브루로 추출한 액상 커피 원액



### 농도

진한 농도로 추출된 원액으로 물, 우유에 혼합해도 맛과 향을 충분히 즐길 수 있음



### HACCP

물, 포장 용기, 추출 원액까지 모든 공정에 살균 프로세스를 도입하여 HACCP 인증을 받은 전문 기업과 함께 제조



### 포장 방식

40ml 단위로 진공 포장되어 있기 때문에 보관 용이



### 높은 휴대성

작고 간편한 포장으로 등산, 캠핑 등의 야외활동에도 적합



### 대용량 포장

1리터 제품은 소비량이 많은 곳에서 합리적 가격으로 구매 가능



**A** 쿨드 브루 파우치 날개 포장

**B** 쿨드 브루 파우치 3개입

**C** 쿨드 브루 파우치 10개입

**D** 쿨드 브루 보틀 - 1리터

**E** 종이 가방 - 소

**F** 종이 가방 - 대

**B** 1박스 ————— 6,000

10박스 ————— 60,000 → 54,000

30박스 ————— 180,000 → 153,000

100박스 ————— 600,000 → 480,000

**C** 1박스 ————— 20,000 → 16,000

2박스 ————— 40,000 → 30,000

10박스 ————— 200,000 → 140,000

30박스 ————— 600,000 → 414,000

100박스 ————— 2,000,000 → 1,360,000

**D** 1병 ————— 33,000

## 멤버십

수안커피는 온/오프라인 통합 멤버십 혜택을 제공하고 있습니다. 멤버십은 웹사이트를 통해 가입할 수 있습니다.

\*멤버십 혜택 내용은 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.

신규회원 쿠폰	회원 가입 시 10% 할인 쿠폰 제공
적립금	온/오프라인 구매 금액의 1% 적립 - 구매 금액: 할인액과 배송비를 제외한 금액 - 네이버페이 결제 시 적립 불가  누적 금액 20만원 초과 시 3% 적립 - 마지막 구매일로부터 1년 이상 구매가 없을 경우 1% 적립으로 자동 전환
크레딧	온/오프라인 구매 제품 1개당 1크레딧 제공 - 가입 후 첫 구매 시 1크레딧 추가 제공  오프라인 스토어 전용 사용 - 2크레딧 사용 시 서비스 음료 1잔 제공 - 크레딧을 사용하여 경험할 수 있는 다양한 서비스는 지속적으로 업데이트될 예정입니다.

## 기프트 서비스

임직원 및 VIP 고객 선물, 프로모션, 이벤트 등 특별한 용도의 제품 구매가 필요하신 분들에게 적합한 제품을 안내해드립니다. 지정된 장소로 배송 서비스 및 주문 수량에 따른 할인이 제공됩니다.

\*주문 수량에 따른 할인은 제품별 가격표를 참고 바랍니다.

\*선물용 제품의 경우 종이가방을 별도로 제공해 드립니다.

## 세일기업 주식회사 수안커피

온라인 스토어	www.suancoffee.com
오프라인 스토어	47877 부산광역시 동래구 충렬대로256번길 32
이메일	support@suancoffee.com
전화	051 557 1356
팩스	051 558 1356



© Suan Coffee 모든 권리 보유