

U-CAVITA™ — КОФЕ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

НЕ ПРОСТО ДРУГОЙ РЕЦЕПТ. НОВЫЕ СВОЙСТВА КОФЕ В ГОТОВОМ НАПИТКЕ.

НЕ СНАЧАЛА СВАРИТЬ — ПОТОМ СМЕШАТЬ

В классической схеме кофе сначала экстрагируют водой, а затем соединяют с молоком, сливками или растительной основой. В U-CAVITA™ молотый кофе раскрывается непосредственно в той пищевой среде, из которой будет состоять готовый напиток.

КОФЕ + ВЫБРАННАЯ ОСНОВА → ПРЯМАЯ ЭКСТРАКЦИЯ → ГОТОВЫЙ НАПИТОК

ЧТО МЕНЯЕТСЯ В ЧАШКЕ

В разработанных режимах меняется не только последовательность приготовления. Основа участвует в формировании кофейного профиля с самого начала: вкус, аромат, плотность и текстура складываются как единая система.

глубже по вкусу • мягче по ощущению • плотнее по телу • бархатистее и шелковистее по текстуре

Контроль времени, температуры, помола и основы помогает уменьшать риск грубой переэкстракции и чрезмерной горечи. В молочной, ореховой и кокосовой среде экстракция сочетается с диспергированием и эмульгированием, поэтому кофе может восприниматься более цельно, а не как отдельный концентрат, добавленный в основу.

ОДИН КОФЕ — МНОЖЕСТВО ОСНОВ

Вода (Water) • молоко (Milk) • сливочная основа (Cream) • ореховая основа (NUT) — кешью, фундук, миндаль, грецкий орех и другие • кокос (COCO) • белковая основа (Protein Base). Меняется основа — меняется характер напитка.

КЕТО-КОФЕ (KETO COFFEE)

Натуральные и кето-масла становятся частью структуры напитка: больше плотности, кремовости и насыщенности. За счёт энергетической ценности жиров кето-кофе может дольше сохранять чувство сытости, чем аналогичный напиток без добавленного жира.

СВЕЖЕСТЬ И ПОВТОРЯЕМОСТЬ

Напиток готовится непосредственно при заказе. U-CAVITA LAB™ фиксирует зерно, помол, основу, температуру, время и режим обработки, превращая удачный сенсорный профиль в воспроизводимую технологическую карту.

НЕ НОВЫЕ РЕЦЕПТУРЫ → НОВЫЕ СВОЙСТВА ГОТОВОГО КОФЕ

Конкретные сенсорные характеристики зависят от зерна, обжарки, основы и утверждённого технологического режима.



U-CAVITA™ — КОФЕЙНАЯ МАТРИЦА (COFFEE MATRIX)

ОДИН КОФЕ. МНОЖЕСТВО ОСНОВ. МНОЖЕСТВО ХАРАКТЕРОВ И СВОЙСТВ.

ЧЁРНЫЙ КОФЕ (BLACK COFFEE)

Американо Экстра (Americano Extra): выразительный чёрный кофе повышенной насыщенности. НеФильтр Кофе (Unfiltered Coffee): авторский формат после обработки и отстоя, без классической фильтрации. Декаф (Decaf): кофейный вкус на декофеинизированном зерне.

МОЛОЧНЫЙ КОФЕ (MILK COFFEE)

Макиато (Macchiato) • Флэт Уайт (Flat White) • Капучино (Cappuccino) • Латте (Latte) • Раф (Raf) • Белковый латте (Protein Latte). Кофе создаётся непосредственно в молочной среде; результат — более цельный профиль и мягкая, бархатистая текстура.

КЕТО-КОФЕ НА ОРЕХОВОЙ ОСНОВЕ (KETO-COFFEE NUT™)

Кешью (Cashew) • фундук (Hazelnut) • миндаль (Almond) • грецкий орех (Walnut) и другие. Натуральный орех становится самой основой: кофе получает собственное тело, кремовость, природный аромат и более сложное послевкусие.

КЕТО-КОФЕ НА КОКОСЕ (KETO-COFFEE COCO™)

Кофе экстрагируется непосредственно в натуральной кокосовой среде. Это даёт плотность, мягкость, кремовость и цельное соединение кофейного и кокосового характера без схемы «кофе отдельно — кокос отдельно».

ЯГОДНЫЙ КОФЕ (BERRY COFFEE)

Клубника • малина • вишня • чёрная смородина и другие ягоды. Сублимированные и натуральные ягодные компоненты работают не только как вкус, но и как цвет, аромат и новая текстура; возможна ягодная пена (Berry Foam).

СПОРТИВНЫЙ КОФЕ (COFFEE SPORT™)

Предстарт (Pre-Start) • энергия (Energy) • белок (Protein) • кето-фитнес (Keto Fitness) • восстановление (Recovery) • декаф-восстановление (Decaf Recovery) • производительность (Performance). Каждая версия строится как отдельный готовый напиток, а не как добавка в стандартный кофе.

ВОДА (WATER) • МОЛОКО (MILK) • ОРЕХИ (NUT) • КОКОС (COCO) • БЕЛОК (PROTEIN) • КЕТО (KETO) • ДЕКАФ (DECAF)

Состав, размер порции, сладость и аллергены фиксируются для каждой готовой рецептуры.