



KHÁT VỌNG PHỔ BIẾN CÀ PHÊ SẠCH

CÔNG TY TNHH MTV CÀ PHÊ MAYACA

Địa chỉ: 53 Nguyễn Thị Thập, Hòa Minh, Liên Chiểu, Đà Nẵng

Điện thoại: 0932 773 789 - 02363 773 789

Website: mayacacoffee.com

Email: info@mayacacoffee.com

BẢO GIÁ CÀ PHÊ MAYACA COFFEE

Kính gửi: **QUÝ KHÁCH HÀNG**

MaYaCa Coffee được thành lập ngày 5 tháng 1 năm 2015 với niềm tin trở thành nhà cung cấp Cafe sạch - uy tín hàng đầu tại Đà Nẵng. Trung thành với phương pháp rang mộc không tẩm ướp nhằm bảo vệ sức khỏe cho khách hàng - là kim chỉ nam cho sự phát triển của thương hiệu MaYaCa Coffee.

MaYaCa đặc biệt chăm chú cho dòng sản phẩm với 100% hạt cà phê nguyên liệu chọn từ những quả cà phê ROBUSTA SẼ chín mọng do bà con nông dân canh tác trên cao nguyên Gia Lai. Chất lượng cà phê MaYaCa vượt trội nhờ phương pháp sơ chế Honey Processing, phơi giàn, bảo quản trong vỏ thóc, rang và ủ cà phê đúng kỹ thuật, đóng gói và giao hàng nhanh chóng, dịch vụ chăm sóc sau bán hàng chu đáo.

MaYaCa chuyên cung cấp sỉ & lẻ hạt cà phê pha máy Espresso, bột Cafe sạch pha phin, Cafe phin giấy cao cấp cho các quán cà phê sạch, khách sạn, resort, quán bar café, khách hàng mua lẻ, gia công cung cấp cà phê cho các chuỗi café chuyên nghiệp.

MaYaCa là nhà Đại Lý ủy quyền của các hãng máy pha - máy xay cà phê cao cấp BFC DELUX, BFC GALILEO, LAMARZOCCO, SCOTT, FIORENZATO, cùng các dòng xay sinh tố, máy ép trái cây và dụng cụ Barista tại Đà Nẵng tại TP. Đà Nẵng.

Kỹ thuật vận hành xưởng rang MaYaCa - Mr. HỒ ĐỨC TIẾN sở hữu 2 bằng chứng nhận kiến thức cà phê chuyên sâu **Professional Roasting & Professional Processing** trên 5 năm kinh nghiệm rang cà phê mộc tự nhiên. MaYaCa trang bị máy rang và thiết bị sản xuất hiện đại cho **Mayaca Coffee Roastery** công suất rang 1.000kg/ngày tọa lạc tại 53 Nguyễn Thị Thập, Hoà Minh, Liên Chiểu, Đà Nẵng.

COFFEE ROASTERY

MR. HO DUC TIEN

Professional Roasting & Processing



Đặc trưng các dòng **sản phẩm cà phê MaYaCa** khi nếm có vị đắng nhẹ Chocolate, hậu ngọt dài, hương thơm trái cây tươi mới, trong sáng. Những sản phẩm được nhiều khách hàng tại Đà Nẵng ưa thích là **MaYaCa M3, MaYaCa M4, MaYaCa Good Inside**.

MaYaCa có đội ngũ kỹ thuật hỗ trợ tư vấn setup máy xay, máy pha espresso, hướng dẫn training pha phin, pha drip và các kỹ thuật chiết xuất cà phê vừa đậm, vừa thơm, hậu vị êm cho các quán cà phê.

MaYaCa tạo 2 lợi thế cạnh tranh cho quý khách bằng chất lượng cà phê cao nhất với giá cả tốt nhất khi mua tận gốc tại xưởng rang MaYaCa Roastery. MaYaCa sẽ trả lời tất cả các câu hỏi của quý khách trong giờ làm việc từ 8:00 - 17:00 hàng ngày qua bộ phận kinh doanh: 0932773789 Mr.Đô - 091896956 Mr.Tiến.

Rất mong được hợp tác cùng quý khách!

MaYaCa thiện chí hợp tác cùng quý khách: MaYaCa sẽ cung cấp đầy đủ các giấy tờ pháp lý, chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, công bố chất lượng sản phẩm cho quý khách.

BẢO GIÁ





CÀ PHÊ MAYACA COFFEE

(Áp dụng từ ngày 01.01.2020)

** Lời khuyên MaYaCa: Nên luyện tập thói quen sử dụng cà phê không đường, không sữa đặc để bảo vệ sức khỏe của bạn và cảm nhận được rõ hương vị của cà phê sạch MaYaCa.*

Sản phẩm cà phê sạch MaYaCa tốt cho sức khỏe của bạn và người thân của bạn!

STT	Mô Tả	Hình ảnh	Đvt (gam)	Đơn giá (đ)	Giá Thùng (đ)
1.	MAYACA M1 <input checked="" type="checkbox"/> Thành phần: <ul style="list-style-type: none">• 60% cà phê Robusta• 40% cà phê Robusta Culi <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp sơ chế: Honey Processing <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước: Bột / Hạt <input checked="" type="checkbox"/> Công dụng: Bột pha phin / Hạt pha máy Phù hợp cho người thích uống cafe đậm không chua, hàm lượng cafein cao. <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp rang: Rang mộc – Không tẩm <input checked="" type="checkbox"/> <i>Đặc trưng: Vị dark chocolate, thể chất dày, không chua.</i> <input checked="" type="checkbox"/> Khối lượng tịnh: 500 gram <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước bao bì: 10.7*7*25 cm (D*R*C) <input checked="" type="checkbox"/> Hạn sử dụng: 12 tháng <input checked="" type="checkbox"/> Thùng: 20 gói <input checked="" type="checkbox"/> Bảo quản nơi khô thoáng		500g	64.900	1.298.000
2.	MAYACA M2 <input checked="" type="checkbox"/> Thành phần: <ul style="list-style-type: none">• 70% cà phê Robusta• 20% cà phê Robusta Culi• 10% cà phê Arabica <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp sơ chế: Honey Processing <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước: Bột / Hạt <input checked="" type="checkbox"/> Công dụng: Bột pha phin / Hạt pha máy Phù hợp cho người thích uống cafe đậm không chua, hàm lượng cafein cao. <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp rang: Rang mộc – Không tẩm <input checked="" type="checkbox"/> <i>Đặc trưng: Vị dark chocolate, thể chất dày, đậm, thơm nhẹ.</i> <input checked="" type="checkbox"/> Khối lượng tịnh: 500 gram <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước thực tế: 10.7*7*25 cm (D*R*C) <input checked="" type="checkbox"/> Hạn sử dụng: 12 tháng <input checked="" type="checkbox"/> Số lượng gói/ thùng: 20 gói <input checked="" type="checkbox"/> Bảo quản nơi khô thoáng		500g	70.950	1.419.000
3.	MAYACA ESPRESSO BLEND M3 <input checked="" type="checkbox"/> Thành phần: <ul style="list-style-type: none">• 70% cà phê Robusta• 10% cà phê Robusta Culi• 20% cà phê Arabica <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp sơ chế: Honey Processing <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước: Bột, Hạt <input checked="" type="checkbox"/> Công dụng: Bột pha phin / Hạt pha máy Phù hợp cho người thích uống cafe đậm, ít chua, cân bằng, hàm lượng cafein cao. <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp rang: Rang mộc – Không tẩm <input checked="" type="checkbox"/> <i>Đặc trưng: Vị dark chocolate, thể chất đầy đặn, hậu ngọt thanh, thơm, tròn vị, ít chua.</i> <input checked="" type="checkbox"/> Khối lượng tịnh: 500 gram <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước bao bì: 10.7*7*25 cm (D*R*C) <input checked="" type="checkbox"/> Hạn sử dụng: 12 tháng <input checked="" type="checkbox"/> Số lượng gói/ thùng: 20 gói <input checked="" type="checkbox"/> Bảo quản nơi khô thoáng		500g	72.600	1.452.000

4.	<p align="center">MAYACA ESPRESSO BLEND M4</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Thành phần: <ul style="list-style-type: none"> • 60% cà phê Robusta • 10% cà phê Robusta Culi • 30% cà phê Arabica <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp sơ chế: Honey Processing <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước: Bột / Hạt <input checked="" type="checkbox"/> Công dụng: Bột pha Phin, Hạt pha máy espresso chuyên dụng. Phù hợp cho người thích uống café thơm, ít đắng, hàm lượng cafein vừa phải. <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp rang: Rang mộc – Không tẩm <input checked="" type="checkbox"/> Đặc trưng: Vị Milk Chocolate, Hậu vị ngọt, dài, thơm, cân bằng, tròn vị, chua thanh. <input checked="" type="checkbox"/> Khối lượng tịnh: 500 gram/ gói <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước bao bì: 10.7*7*25 cm (D*R*C) <input checked="" type="checkbox"/> Hạn sử dụng: 12 tháng <input checked="" type="checkbox"/> Thùng: 20 gói <input checked="" type="checkbox"/> Bảo quản nơi khô thoáng 		500g	87.450	1.749.000
5.	<p align="center">MAYACA M5</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Thành phần: 100% cà phê Arabica <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp sơ chế: Chế biến ướt <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước: Hạt / Bột <input checked="" type="checkbox"/> Công dụng: Bột pha Phin, Hạt pha máy espresso chuyên dụng, capuccino, americano, latte. Phù hợp cho người thích uống café thơm, ngọt, chua thanh, trái cây. Hàm lượng cafein thấp. <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp rang: Rang mộc – Không tẩm <input checked="" type="checkbox"/> Đặc trưng: Thơm hoa cỏ, trái cây tươi, màu nước cà phê đỏ nâu, chua thanh, body nhẹ nhàng. <input checked="" type="checkbox"/> Khối lượng tịnh: 500 gram/ gói <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước thực tế: 10.7*7*25 cm (D*R*C) <input checked="" type="checkbox"/> Hạn sử dụng: 12 tháng <input checked="" type="checkbox"/> Thùng: 20 gói <input checked="" type="checkbox"/> Bảo quản nơi khô thoáng 		500g	126.500	2.530.000
6.	<p align="center">MAYACA GOOD INSIDE GI</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Thành phần: <ul style="list-style-type: none"> • 40% cà phê Arabica • 60% cà phê Robusta <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp sơ chế: Natural Longtime Processing, lên men trong trái 2 lần. <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước: Hạt / Bột <input checked="" type="checkbox"/> Công dụng: Pha máy Espresso, pha phin, phin giấy, V60 Drip. Phù hợp cho người thích uống café thơm trái cây phong phú, ngọt, chua thanh, tạo hương vị khác biệt cho quán cà phê. <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp rang: Rang mộc – Không tẩm <input checked="" type="checkbox"/> Đặc trưng: Hương vị phong phú thơm trái cây nhiệt đới Fruity complex. Vị ngọt đắng milk chocolate, chua thanh. Hậu vị dài ngọt thanh. Màu nước cà phê đỏ nâu. Hàm lượng cafein trung bình <input checked="" type="checkbox"/> Khối lượng tịnh: 250 gram <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước thực tế: 9*4.8*18.5 cm (D*R*C) <input checked="" type="checkbox"/> Số lượng gói/ thùng: 40 gói <input checked="" type="checkbox"/> Hạn sử dụng: 12 tháng <input checked="" type="checkbox"/> Bảo quản nơi khô thoáng 		250g	86.900	3.476.000
7.	<p align="center">MAYACA GI PHIN GIẤY Hộp 7 gói x 15Gr</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Thành phần: <ul style="list-style-type: none"> • 40% cà phê Arabica • 60% cà phê Robusta <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp sơ chế: Natural Longtime Processing, lên men trong trái 2 lần. <input checked="" type="checkbox"/> Phương pháp rang: Rang mộc – Không tẩm <input checked="" type="checkbox"/> Đặc trưng: Hương vị phong phú thơm trái cây nhiệt đới Fruity complex. Vị ngọt đắng milk chocolate, chua thanh. Hậu vị dài ngọt thanh. Màu nước cà phê đỏ nâu. Hàm lượng cafein trung bình. <input checked="" type="checkbox"/> Công dụng: Cà phê phin giấy MaYaCa Gi tiện dụng, phong cách lịch lãm sang trọng. <input checked="" type="checkbox"/> Khối lượng tịnh: 105 gram - 1 hộp 7 gói 15g + 7 gói thẻ đường <input checked="" type="checkbox"/> Kích thước thực tế: 9*7*11 cm (D*R*C) <input checked="" type="checkbox"/> Số lượng hộp/ thùng: 32 hộp <input checked="" type="checkbox"/> Hạn sử dụng: 12 tháng <input checked="" type="checkbox"/> Bảo quản nơi khô thoáng 		105g	96.800	3.097.600

8.	<p align="center">CÀ PHÊ CHỒN MAYACA</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ Thành phần: 100% cà phê chín cho Chồn Hương ăn. ☑ Phương pháp sơ chế: Chế biến thủ công, hands defect ☑ Kích thước: Bột ☑ Phương pháp rang: Rang mộc – không tẩm ☑ Khối lượng tịnh: 1000gr ☑ Hạn sử dụng: 12 tháng 		1000g	13.600.000
9.	<p align="center">PHIN NHÔM MAYACA CAO CẤP</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ Phin nhôm mạ màu công nghệ anode, được xử lí bằng công nghệ anodize. Độ bền và thẩm mỹ cao. Phân loại màu: Đen, Đỏ, Bạc, Vàng, Vàng Đồng, Xanh Dương, Xanh Lá ☑ Độ dày phin đạt chuẩn cho yêu cầu sử dụng lâu dài. ☑ Đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm. ☑ Thời gian sử dụng gấp nhiều lần phin thường. ☑ Thích hợp trưng bày hoặc sử dụng cho mọi loại hình cafe. ☑ Cứng cáp, chịu được va chạm và hạn chế móp méo. ☑ Hướng dẫn sử dụng: lần đầu nên rửa sạch bằng xà phòng, sau đó tráng bằng nước sôi 100 độ, rửa lại 1 lần bằng nước lạnh. 		1 phin	95.000

NHỮNG HẠT CAFE ROBUSTA SẼ RẮN RỎI - CÂU CHUYỆN MAYACA COFFEE

" Năm 1985 Ông Nội và Ba tôi ở Tây Sơn – Bình Định vì gia đình đông con nên Ông Nội tôi quyết định đi tìm vùng đất mới để khai hoang - lập địa. Mình lớn lên bên cạnh những cây cà phê Robusta giữa núi rừng cao nguyên Mang Yang – Gia Lai, mình được uống nước ở nơi đó, thấm cái nắng, cái gió ở đó, thấm luôn cái màu đất đỏ ... ngày qua ngày mình trở thành một chàng trai đậm chất Tây Nguyên. Bởi vì những cây cà phê Robusta Sẻ chính tay ông Nội trồng vẫn còn đó, nên mình muốn viết tiếp câu chuyện cà phê ... và sẽ kể câu chuyện đó bằng những ly MaYaCa đậm đà được từ NHỮNG HẠT CÀ PHÊ ROBUSTA SẼ RẮN RỎI của người Mang Yang."

Cà phê ROBUSTA SẼ : là dòng Robusta thuần chủng, chất lượng đậm đà, hương vị phong phú, tuy kích thước hạt Robusta nhỏ, nhưng kết cấu chắc và nặng. Đây là nguồn nguyên liệu chính cho các sản phẩm của **MAYACA COFFEE**.

Our Product



KHÁT VỌNG PHỔ BIẾN CÀ PHÊ SẠCH







Hotline: 0915 896 956 Mr.Tiến

Phương thức thanh toán: Tiền mặt hoặc chuyển khoản đặt cọc 50%, nhận đủ hàng tất toán 50% còn lại.
Tài khoản cá nhân – Áp dụng cho khách hàng là cá nhân

Ngân Hàng Vietcombank Đà Nẵng.
 PHẠM THỊ MỸ THUẬN- Số tk: 0041-000-160-860

Ngân Hàng Agribank, Thanh Khê, Đà Nẵng.
 HỒ ĐỨC TIẾN - Số tk: 2003-206-136-981

Tài khoản Công ty – Áp dụng với khách hàng là tổ chức, công ty

Ngân hàng ViettinBank Đà Nẵng
 CÔNG TY TNHH MỘT THÀNH VIÊN CÀ PHÊ MAYACA
 Số tài khoản (VND): 110 002 627 090

Cảm ơn quý khách đã tạo cơ hội để chúng tôi gửi bằng báo giá này!
 Chúng tôi rất hân hạnh cung cấp dịch vụ chuyên nghiệp với những sản phẩm chất lượng cao.

MaYaCa Coffee trân trọng cảm ơn!

Đà Nẵng, ngày 1 tháng 1 năm 2020

CHỮ KÝ GIÁM ĐỐC



GIÁM ĐỐC
Hồ Đức Tiến