



# ARABICA GAYO COFFEE BEANS

Merador Coffee hanya menggunakan biji kopi dengan kualitas tinggi dan diproses dalam keadaan **fresh roasting** agar kualitas dan citarasa kopi Gayo yang tinggi terjaga hingga sampai ke tangan anda.



ORGANIC TASTE



ESPRESSO BASE



SUPREME BEANS

Kopi Gayo merupakan jenis kopi organik. Para petani kopi juga menanam kopinya dengan mengikuti sistem pertanian organik yang memerhatikan berbagai aspek.

Maka dari itu, kopi Gayo punya keunggulan yang lebih tinggi, jika dibandingkan dengan varietas kopi yang lainnya. Bahkan, kopi Gayo menjadi komoditi yang laris di pasaran internasional.

Coffee Roastery  
Supplier Coffee Green Bean Arabica  
dan Robusta Roasted Bean dan  
Grounded

\*\*\*  
*Taste of Perfection*  
**MERADOR**  
COFFEE

Jl. Soekarno - Hatta, Kebet, Bebesen,  
Kabupaten Aceh Tengah, Aceh 24471  
Telp. +62 812 1314 5005  
website : meradorcoffee.com

## ABOUT OUR PRODUCT

# The Best Ingredient



### Merador Specialty Coffee

Kopi arabica Specialty dari Gayo adalah kopi arabika terbaik di dunia. Di antara kriteria kopi digolongkan kelas specialty adalah kopi yang dipetik oleh petani hanya buah kopi yang sudah berwarna merah saja. Kemudian total defect dari hasil panen kurang dari 4 persen.

Kopi arabica Specialty produksi Merador Coffee diolah secara modern dengan menjaga produk tetap higienic dalam setiap tahapan prosesnya. Produk akhirnya berupa kopi kemasan isi 250g dalam aluminum foil standing pouch, Air Gusset Valve dan zipper, yang membuatnya tampil eksklusif dan elegan, dan aroma serta citarasanya tetap terjaga hingga sampai di tangan anda.



### Merador House Blend Coffee

Gayo House Blend merupakan salah satu jenis produk Merador Coffee & Roastery hasil Blend Arabika dan Robusta dengan level roasting dan persentase blending tertentu, Gayo House Blend ini sangat banyak diminati untuk sajian Espresso karena memiliki body yang kuat dan krema yang tebal.



### Merador Roasted Bean Coffee Espresso Base

Istilah espresso berasal dari bahasa Italia yang berarti "express" alias cepat. Maka dari itu, setelah diracik oleh barista, kopi espresso harus segera disajikan dan dinikmati dalam ukuran saji sekitar 30-45 ml. Espresso biasanya menjadi racikan minuman dasar untuk jenis-jenis kopi espresso-based lainnya.

Untuk pemesanan dapat menghubungi kami  
ditelp. **0812.1314.5005**



#### MERADOR GAYO LUWAK LIAR

Rasa kopi luwak sangat halus, tidak ada rasa getir, dan ada sedikit asam buah yang menyegarkan. Rasa akhir atau aftertaste dari kopi ini sangat clean, tidak meninggalkan getir.



#### MERADOR GAYO ROBUSTA

Memiliki kandungan kafein yang lebih tinggi dua kali lipat dibandingkan dengan kopi arabika. Bagi penikmat kopi pahit, robusta adalah pilihan terbaik.



#### MERADOR GAYO LONGBERRY

Aroma yang unik dan nikmat, body yang lembut sehingga nyaman ketika diminum. Cirinya adalah memiliki rasa rempah yang kompleks serta asam buah yang lembut.



#### MERADOR GAYO NATURAL

Mampu memberi notes ala buah-buahan tropis pada kopinya. Kopi pun cenderung memiliki keasaman (acidity) rendah, rasa-rasa yang eksotis dan body yang lebih banyak.



#### MERADOR GAYO PEABERRY

Memiliki keunikan sendiri dalam hal rasa karena kompleksitasnya dengan acidity rendah, manis, rasa coklat, kacang, body yang tebal dan aromanya yang kuat dan sensasi rempahnya.



#### MERADOR GAYO ARABICA

Cenderung memiliki rasa yang tidak konsisten. Hal itu terjadi karena perkebunan kopi di daerah Dataran Tinggi Gayo memiliki ketinggian yang berbeda.



#### MERADOR GAYO ANGGUR

Memiliki cita rasa unik menyerupai aroma wine. Dengan kata lain wine coffee juga bisa disebut dengan coffee fermented.



#### MERADOR GAYO HONEY

Rasa yang dihasilkan, body yang soft, sweetness yang menonjol, low acidity dan sedikit fruity walaupun tidak sekuat Natural Process.



#### MERADOR GAYO PREMIUM

Rasa yang Kaya, Aroma yang Baik, Aftertaste yang Menyenangkan Rasa Seimbang, Intensitas Baik, Fruitiness

# Green Bean Product



Type : Arabica Specialty  
 Origine : Bukit Sama  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Fullwash  
 Varietas : Ateng Super  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 13  
 Trase : 5



Type : Arabica (Natural)  
 Origine : Bukit Sama  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Natural  
 Varietas : Ateng Super  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 13  
 Trase : 5



Type : Arabica Peaberry  
 Origine : Daling  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Semiwash  
 Varietas : Ateng Super  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 14  
 Trase : 5



Type : Arabica (Honey)  
 Origine : Bukit Sama  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Honey  
 Varietas : Ateng Super  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 13  
 Trase : 5



Type : Arabica Longberry  
 Origine : Daling  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Semiwash  
 Varietas : Ateng Super  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 14  
 Trase : 5



Type : Robusta Gayo  
 Origine : Daling  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Natural  
 Varietas : -  
 Elevation : 730 mdpl  
 Moisture : 14  
 Trase : 5



Type : Arabica (Wine)  
 Origine : Bukit Sama  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Wine (35 days)  
 Varietas : Ateng Super  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 13  
 Trase : 5



Type : Arabica Grade1  
 Origine : Daling  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Semiwash  
 Varietas : Ateng Super  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 14  
 Trase : 5



Type : Arabica Wild Chivet  
 Origine : Daling  
 Regional : Aceh Tengah  
 Proses : Full Wash  
 Varietas : -  
 Elevation : 1300 mdpl  
 Moisture : 14  
 Trase : 5