



TOPTAN KATALOG · 2026

Penta Coffee

Kafeler, ofisler, oteller ve mağazalar için sekiz kahve. Her paketin önünde menşei, işleme yöntemi ve tadım notları.

Sekiz kahve, sekiz renk

Tüm toptan kahveler 1 kg'lık paketlerde. Her kahvenin ayrıntılı bilgisi ve önerilen demleme reçetesi sonraki sayfalarda.

KAHVE	TÜR	TADIM NOTLARI	MENŞEİ	İŞLEME
● Filter Blend No.1	Filtre kahve	Limon • Bergamot • Çikolata • Kırmızı meyveler	Honduras - Etiyopya	Washed (yıkamış)
● Filter Blend No.2	Filtre kahve	Kırmızı meyveler • Çikolata • Karamel	Kolombiya	Washed (yıkamış)
● Filter Blend No.3	Filtre kahve	Böğürtlen • Bitter çikolata • Kırmızı frenk üzümü	Kolombiya	Anaerobic (anaerobik)
● Filter Blend No.4	Filtre kahve	Yasemin • Narenciye • Bergamot	Etiyopya	Washed (yıkamış)
● Filter Blend No.5	Filtre kahve	Bitter çikolata • Narenciye • Çilek • Vanilya	Kolombiya - Honduras	Anaerobic (anaerobik)
● Espresso No.1	Espresso	Fındık • Çikolata	Etiyopya - Uganda	Washed (yıkamış)
● Espresso No.2	Espresso	Bitter çikolata • Karamel	Brezilya	Washed (yıkamış)
● Turkish Coffee	Türk kahvesi	Fındık • Çikolata	Brezilya	Washed (yıkamış)

NASIL ÇALIŞIYORUZ

1	2	3	4
Kahveleri seçin Katalogdan ya da penta.coffee/toptan sayfasından.	Talebi gönderin İşletme türünüzü ve aylık tahmini tüketiminizi yazın.	Teklifi alın Genellikle 1 - 2 iş günü içinde e-postayla.	Düzenli sipariş Tüketiminize göre tekrar eden bir düzen kurun.



FİLTRE KAHVE

Filter Blend No.1

Limon • Bergamot • Çikolata • Kırmızı meyveler

ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Filtre kahve
Menşei	Honduras - Etiyopya
İşleme	Washed (yıkanmış)
Tadım notları	Limon • Bergamot • Çikolata • Kırmızı meyveler
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Yöntem	V60, Kalita, Chemex ya da filtre kahve makinesi
Oran	15 g kahve / 250 ml su (yaklaşık 1:16)
Su sıcaklığı	92 - 94 °C
Öğütme	Orta-ince (deniz tuzu kıvamı)
Ön demleme	30 - 40 sn, kahve ağırlığının iki katı su
Toplam süre	2:45 - 3:30 dk
Batch brew	Litre başına 60 - 65 g

Başlangıç noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağzı kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Açılan paketi 3 - 4 hafta içinde tüketmenizi öneririz; öğütülmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif için penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.



FİLTRE KAHVE

Filter Blend No.2

Kırmızı meyveler • Çikolata • Karamel

ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Filtre kahve
Menşei	Kolombiya
İşleme	Washed (yıkamış)
Tadım notları	Kırmızı meyveler • Çikolata • Karamel
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Yöntem	V60, Kalita, Chemex ya da filtre kahve makinesi
Oran	15 g kahve / 250 ml su (yaklaşık 1:16)
Su sıcaklığı	92 - 94 °C
Öğütme	Orta-ince (deniz tuzu kıvamı)
Ön demleme	30 - 40 sn, kahve ağırlığının iki katı su
Toplam süre	2:45 - 3:30 dk
Batch brew	Litre başına 60 - 65 g

Başlangıç noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağzı kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Açılan paketi 3 - 4 hafta içinde tüketmenizi öneririz; öğütülmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif için penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.



FİLTRE KAHVE

Filter Blend No.3

Böğürtlen • Bitter çikolata • Kırmızı frenk üzümü

ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Filtre kahve
Menşei	Kolombiya
İşleme	Anaerobic (anaerobik)
Tadım notları	Böğürtlen • Bitter çikolata • Kırmızı frenk üzümü
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Yöntem	V60, Kalita, Chemex ya da filtre kahve makinesi
Oran	15 g kahve / 250 ml su (yaklaşık 1:16)
Su sıcaklığı	92 - 94 °C
Öğütme	Orta-ince (deniz tuzu kıvamı)
Ön demleme	30 - 40 sn, kahve ağırlığının iki katı su
Toplam süre	2:45 - 3:30 dk
Batch brew	Litre başına 60 - 65 g

Başlangıç noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağzı kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Açılan paketi 3 - 4 hafta içinde tüketmenizi öneririz; öğütülmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif için penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.



FİLTRE KAHVE

Filter Blend No.4

Yasemin • Narenciye • Bergamot

ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Filtre kahve
Menşei	Etiyopya
İşleme	Washed (yıkamış)
Tadım notları	Yasemin • Narenciye • Bergamot
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Yöntem	V60, Kalita, Chemex ya da filtre kahve makinesi
Oran	15 g kahve / 250 ml su (yaklaşık 1:16)
Su sıcaklığı	92 - 94 °C
Öğütme	Orta-ince (deniz tuzu kıvamı)
Ön demleme	30 - 40 sn, kahve ağırlığının iki katı su
Toplam süre	2:45 - 3:30 dk
Batch brew	Litre başına 60 - 65 g

Başlangıç noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağzı kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Açılan paketi 3 - 4 hafta içinde tüketmenizi öneririz; öğütülmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif için penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.



FİLTRE KAHVE

Filter Blend No.5

Bitter ikolata • Narenciye • ilek • Vanilya

ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Filtre kahve
Menşei	Kolombiya – Honduras
İşleme	Anaerobic (anaerobik)
Tadım notları	Bitter ikolata • Narenciye • ilek • Vanilya
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Yöntem	V60, Kalita, Chemex ya da filtre kahve makinesi
Oran	15 g kahve / 250 ml su (yaklaşık 1:16)
Su sıcaklığı	92 – 94 °C
Öğütme	Orta-ince (deniz tuzu kıvamı)
Ön demleme	30 – 40 sn, kahve ağırlığının iki katı su
Toplam süre	2:45 – 3:30 dk
Batch brew	Litre başına 60 – 65 g

Başlangıç noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağzı kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Açılan paketi 3 – 4 hafta içinde tüketmenizi öneririz; öğütülmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif için penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.



ESPRESSO

Espresso No.1

Fındık • Çikolata

ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Espresso
Menşei	Etiyopya - Uganda
İşleme	Washed (yıkamış)
Tadım notları	Fındık • Çikolata
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Doz	18 g (çift shot)
Verim	36 - 40 g (1:2 - 1:2,2)
Süre	25 - 32 sn
Su sıcaklığı	92 - 94 °C
Basınç	9 bar
Kullanım	Espresso ve sütlü espresso bazlı içecekler

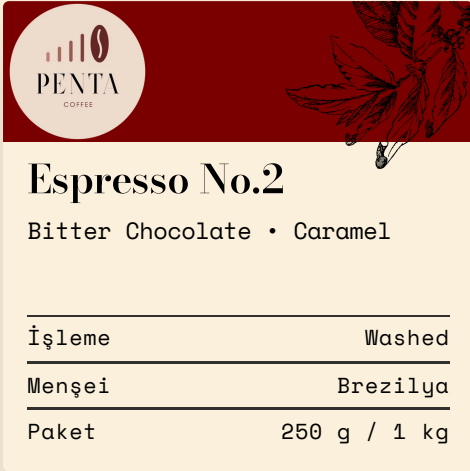
Başlangıç noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağzı kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Açılan paketi 3 - 4 hafta içinde tüketmenizi öneririz; öğütülmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif için penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.



ESPRESSO

Espresso No.2

Bitter ikolata • Karamel



ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Espresso
Menşei	Brezilya
İşleme	Washed (yıkamış)
Tadım notları	Bitter ikolata • Karamel
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Doz	18 g (ift shot)
Verim	36 – 40 g (1:2 – 1:2,2)
Süre	25 – 32 sn
Su sıcaklığı	92 – 94 °C
Basın	9 bar
Kullanım	Espresso ve sütlü espresso bazlı iecekler

Başlangı noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağız kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- ekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Aılan paketi 3 – 4 hafta iinde tüketmenizi öneririz; öğütölmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif iin penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.



TÜRK KAHVESİ

Turkish Coffee

Fındık • Çikolata



ÜRÜN BİLGİLERİ

Tür	Türk kahvesi
Menşei	Brezilya
İşleme	Washed (yıkamış)
Tadım notları	Fındık • Çikolata
Paket	250 g / 1 kg
Toptan	1 kg paket

ÖNERİLEN BAŞLANGIÇ REÇETESİ

Yöntem	Cezve
Oran	Fincan başına 6 - 7 g kahve, 65 - 70 ml soğuk su
Isı	Kısık ateş, sürekli izleyerek
Pişirme	Köpük kabarmaya başlayınca ocaktan alın; kaynatmayın
Servis	Köpüğü önce fincana paylaştırın, sonra kahveyi dökün

Başlangıç noktasıdır; ekipmanınıza ve damak zevkinize göre öğütme ve süreyi ayarlayın.

SAKLAMA

- Paketi ağzı kapalı, serin, kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.
- Buzdolabında saklamayın; nem ve koku kahveye geçer.
- Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütün.
- Açılan paketi 3 - 4 hafta içinde tüketmenizi öneririz; öğütülmüş kahvede bu süre daha kısadır.

TEKLİF VE SİPARİŞ

Toptan teklif için penta.coffee/toptan adresini ziyaret edin ya da info@penta.coffee adresine yazın.