Как получают кофе? Как его продают? Как его приобрести? Хороший ли это бизнес и можно ли в него влиться? Ответы на все эти вопросы представлены ниже. **Продажа кофе в зернах** стала стольобыденной, какхлеб. Другое сравнение просто не подобрать.

**Продажа кофе в зернах**

Кофе – напиток, который получают из зерен дерева. Это дерево визуально очень схоже с лавровым, только на кофейном растет множество ягод красного цвета. Иногда цвет имеет коричневый оттенок – все зависит от сорта.

Генетики вывели множество сортов этого дерева, для создания деликатных напитков для гурмана. Напитки варьируются по вкусу, количеству кофеина и конечно же стоимости.

Большая часть людей пьет кофе лишь нескольких сортов. Остальные занимают долю на рынке менее 5 %.

Продажа кофе

Для ценителей этого напитка, но не гурманов подойдет кофе 2-х сортов:

- Робуста;

- Арабика.

Лучший напиток получается, если готовит кофе из обжаренных зерен в специальных машинах для варки кофе. Именно поэтому в нашей стране популярна **продажа кофе в зернах.** Товар в этом случае поступает прямиком от производителя и имеет соответствующее качество. При обрести его можно на развес в любом количестве. При этом для удобства можно заказать доставку в нужное вам место. Курьер привезет требуемое количество.

Если потребуется, то вам еще будет предоставлена в аренду кофемашина.

Бизнес

**Продажа кофе в зернах** прибыльное дело. Это выгодное вложение, если вы хотите не просто работать, а приносить людям желаемый напиток. Кафе ведь в нашей стране пьют не только утром дома, но еще на работе. Особенно этот напиток популярен у офисных работников – он помогает взбодриться. К тому же на рынок можно принести что-то новое – разработать свой напиток из смеси различных сортов.