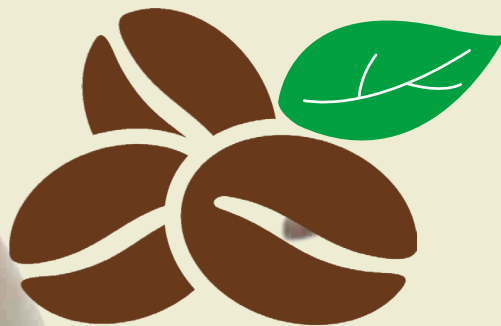


커피의 **혁신**은

**BarakaBean**부터

시작됩니다.



**BarakaBean**





커피의 발원지인 에티오피아에서  
**Baraka**는 **축복**을 뜻합니다.  
원두(Bean)와 합성어로  
**축복받은 원두**라는 의미입니다.

## Sprout Bean (발아원두)



\* 이 사진은 바라카빈의 원재료인 예가체프 원두의 발아과정을 2013년 10월 27일 촬영한 사진입니다.

1

바라카빈은 생수를 수차례 세척한 **“깨끗한 커피”**입니다

- 엄격한 활성화 공정과 4회 이상의 세정과정을 통해 커피 생두표면의 과육과 은피 등 이물질을 분리하며, 농약성분과 같은 유해물질을 최대한 제거하게 됩니다.

2

바라카빈은 커피의 효능을 극대화시킨 **“발아원두커피”**입니다!

- 발아를 하면 휴면상태에 있는 효소가 일제히 활성화되어 각종 단백질, 미네랄, 섬유질, GABA가 발아과정에서 대량 축적되어 영양가 높아지고, 아미노산의 평균적인 분포로 맛과 향이 부드러워 집니다.

3

바라카빈은 원두 자체의 000을 000한 **“건강한 커피”**입니다!

- 신진대사를 촉진시켜 기초 대사량이 늘어나게 되면서 다이어트에 도움이 되고, 원두에 함유되어 있는 항산화 물질은 항암효과가 있어 암 예방에 도움이 됩니다.

4

바라카빈은 식약처 권장량의 약 30%만 있는 **“저카페인 커피”**입니다!

- 바라카빈의 카페인 함유량은 식약처 기준 카페인 권장량보다 70% 낮은 저카페인 커피입니다.





## \* Original Best Coffee Bean



### 에티오피아 예가체프 [ Ethiopia Yirgacheffe ]

에티오피아 남부 시다모 현안의 예가체프 지역 고지대에서 재배하는 커피이다. 에티오피아 커피 중 가장 세련된 커피라 평가된다. 예가체프는 향 때문에 유명해진 것이라고도 말할 수 있다. 부드러우면서 짙은 꽃향기, 목 넘김 이후에 남는 아련한 향, 부드러운 바디, 달콤한 신맛 등 예가체프를 최고의 커피라 부르는 이유는 많다.



### 케냐AA [ Kenya AA ]

아프리카 킬리만자로(Kilimanjaro) 명산의 동쪽 케냐에서 재배되는 커피이다. 유럽인이 가장 선호하는 강렬한 향이 완벽한 조화를 이루며 무겁지 않으면서도 풍부한 맛이 최상급 원두임을 말해준다. 묵직한 바디감과 오묘한 과일 향, 가볍지 않은 신맛이 특징이다.



### 콜롬비아 수프레모 [ Colombia Supremo ]

중남미의 대표적인 커피로 콜롬비아 커피 중 최고로 비옥한 지역에서 생산된다. 알이 굵고 감미로운 아로마 향과 독특한 호두 향이 풍부하다. 마일드 커피(Mild Coffee)의 대명사로 가장 무난하고 맛있는 커피이므로 부드러운 신맛과 진한 초콜릿 향과 같은 단맛이 특징이다.

저희 바라카빈은 최상급 원두만을 사용하여 발아원두 커피를 제작하고 있습니다.

## \* No Coffee Blending



저희 바라카빈은  
저가의원두를 블렌딩하지 않아  
원두 본연의 깊은 맛과 향기를  
만끽하실 수 있습니다.



## \* Dutch Coffee

### 더치커피는?

더치커피는 시간이 지나도 은은한 향미가 오래 지속되며 쓴 맛과 카페인도 적고 부드러운 것이 특징이며, 고유의 커피 지방함량이 낮아져 깔끔함을 느낄 수 있습니다. 또한 3~7일정도 숙성기간을 거쳐 풍부한 바디감과 원두 특유의 맛을 보다 개성 있게 만들어 줍니다.

### 더치커피의 유래

17세기 대항해시대, 네덜란드령 식민지였던 인도네시아에서 본국으로 커피를 운반하는 네덜란드 상인이 장기간의 항해 동안 커피를 마시기 위해 고안한 방법 중 하나가 현재의 더치커피로 발전하게 되었습니다.

### 더치커피의 장점

- 1 신진대사를 촉진시켜 기초대사량이 늘어나게 되면서 다이어트에 도움이 됩니다.
- 2 원두에 함유되어있는 황산화 물질은 항암효과가 있어 암 예방을 할 수 있습니다.
- 3 원두의 DHL 성분은 사람의 동맥에 노폐물이 쌓이는 것을 막는데 도움을 줍니다.
- 4 커피의 이뇨작용으로 니코틴 성분을 해독하고 숙취해소를 도와줍니다.



유리병 용기를 이용하여 숙성을 시킬수록 더치커피 특유의 풍미를 제대로 유지할 수 있습니다. 반드시 전용 더치기구를 사용하실 것을 권장합니다.





## 재배지역

커피콩은 주로 적도지방 라틴 아메리카, 동남아시아, 남 아시아 그리고 아프리카의 70여 개국에서 재배 되는 커피 나무에서 얻을 수 있다. 커피콩(로스팅 전의 콩, 생두)은 세계에서 가장 많이 교역되는 농산물 중의 하나이다. 커피는 카페인 성분으로 인해 사람을 각성시키는 효과를 가지고 있다. 커피는 세계에서 가장 많이 소비되는 음료 중의 하나이다. 1년에 세계적으로 약 6천억 잔이 소비된다.

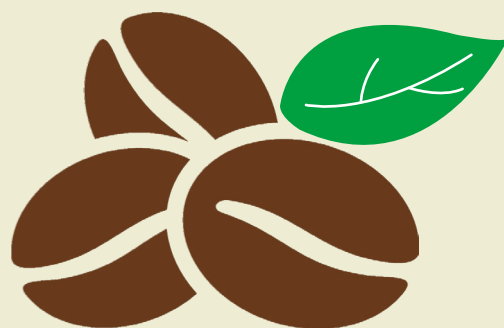
커피는 많은 사회에서 중요한 역할을 해 왔다. 커피의 기원을 복돋우는 효과는 에티오피아 동북부 지방에서 발견된 것으로 생각되며, 커피의 재배는 아랍으로 처음 전파되었다 커피의 음용에 대한 최초의 믿을 수 있는 증거는 15세기 중반, 남부 아라비아의 예멘의 수피즘 사원에서 발견되었다 커피는 무슬림 세계로부터 인도, 이탈리아, 그리고 나머지 유럽으로, 인도네시아, 미주 대륙으로 전파되었다.남 아프리카와 예멘에서 커피는 종교의식에 사용되었고 그 결과, 에티오피아 정교회에서는 세속적인 소비를 금지하였으며, 금지령은 에티오피아 메넬릭 2세 때까지 유지되었다. 커피는 오스만 제국 터키에서 17세기에 정치적인 이유로 금지되었고, 유럽에서는 반체제적 정치 활동과 연관되어 있었다.



## 가공

- 1 커피 열매와 씨앗은 여러가지 과정을 거쳐 우리에게 익숙한 볶은 원두가 된다. 커피 열매는 수확된 후 커피의 씨앗을 외피와 과육으로부터 분리시키는 작업을 거치며, 이 작업은 건식 가공, 습식 가공의 두가지 방법중 하나로 처리한다.
- 2 건식 가공은 커피 열매를 햇볕이나 건조기를 이용해 장시간 건조시켜서 열매 수분함량이 12%에 이르도록 건조한 후, 맷돌이나 절구 등의 장비나 기계 장비 등을 통해 외피로부터 씨앗을 분리한다.
- 3 습식 가공은 커피 열매를 물에 담가우면 과육이 불어서 떨어지게 되며, 이를 씻어내는 과정이다. 씻어낸 후 바로 건조시키는 것이 보통이나, 제거 후에도 약간 남아있는 과육을 벗겨내기 위해 한번 씻어낸 후 물에 다시 담가두어 2차 발효를 시킨 후 건조시키기도 한다. 12% 정도 건조시킨 후 씨앗의 껍질, 외피 등을 분리시킨다. 분리된 직후의 씨앗은 생두 또는 녹색 커피(green coffee)로 표기된다.





# BarakaBean

**대량구매 사업제휴 안내.**

BarakaBean과 관련된 그 어떠한 사업제안 및 유통제안을 환영합니다.

**문의**

- Tel. : 02-3272-1596   - Fax. 02-732-0079  
- E-Mail : homeandlife@naver.com

**(주)홈앤라이프**

- 소비자상담실 : 02)3272-1596  
- 주소 : 서울시 마포구 서교동 464-41 미진빌딩 6F  
<http://www.homenlife.co.kr>  
<http://www.barakabean.com>

