



니카라과 COE

COE 사상 최고가를 기록 했을 정도로 고품질의 커피로 초콜릿의 단맛과 신맛의 조화가 뛰어남



에스프레소

시중에 판매하는 에스프레소와 달리 블랜딩 시 최상급 COE 커피를 블랜딩 하기하기 때문에 커피의 더 깊은 맛과 향을 즐길 수 있음



이디오피아 이가체프

가장 세련되고 매끄러운 고급 커피로 과실의 상쾌한 신맛과 함께 초콜릿의 달콤함과 깊은 향을 가지고 있음

그라인드리퍼 사용법



1. 그라인드리퍼의 두껑을 연다.
두껑을 잡아서 살며시 들어올리면
부드럽게 열립니다.



2. 두껑의 안쪽 부분에 원두 약 10g 정도를 채우시고 두껑을 닫습니다.



3. 드리퍼에 그라인드리퍼 전용 필터를 끼운 후, 분쇄기 아래쪽 중간마개를 엽니다.



4. 분쇄기와 드리퍼를 결합한 후
'딸깍' 소리가 날 때까지 둘려
고정합니다.



5. 핸들을 분쇄기 상단 부분에 끼우고
시계방향으로 돌리면 원두가
분쇄되면서 드리퍼에 모입니다.



6. 분쇄기를 4번방 법의 반대로
분리하고 드리퍼를 컵에 올리고
드린하면 맛있는 커피가 됩니다.



고구려대학
학교기업



고구려대학 학교기업

코코커피의 깊고 풍부한 맛과 향을
느껴보세요.



고구려
대학교



COCO
COFFEE

고구려커피

www.kgrc.ac.kr

고구려대학 학교기업 코코커피가
진정한 커피의 향과 맛을 찾아드립니다.



10여년의 기다림은 행복이었습니다.

우리가 잃어버린 "세상에서 가장 행복한 커피"를 만들기 위해 면 길을
돌아와야 했습니다. 국내 최초의 바리스타학위과정을 개설하여
커피바리스타를 양성하고, 학교기업을 설립하여 한뼘 한뼘의 커피빈에
꿈을 불瘟당하고 로스팅해온 시간이었습니다.

고구려대학 학교기업 고구려커피는 명품 COE 커피 중심으로

커피를 사랑하는 모든 분들에게 세상에서 가장 행복한
향과 맛이 담긴 커피를 선물하기 위해 이제 여러분을 찾아갑니다.

상생의 가치와 의미를 아는 정직한 학교기업,

나눔과 배움을 실천하는 기업

고구려커피가 배달하는 커피에는 녹녹하지 않은

세월의 정과 행복이 담겨 있습니다.



고구려대학
학교기업
www.kgrc.ac.kr



커피 제품소개



니카라과 COE

- ▶ 판매가격
200g - ₩18,000
500g - ₩40,000
1Kg - ₩78,000
(부가세 포함)

에스프레소

- ▶ 판매가격
200g - ₩ 8,000
500g - ₩19,000
1Kg - ₩35,000
(부가세 포함)

이가체프

- ▶ 판매가격
200g - ₩ 8,000
500g - ₩19,000
1Kg - ₩35,000
(부가세 포함)



원두커피 선물세트 1호

- ▶ 세트 구성 : Nicaragua COE 200g, 에티오피아 Yirgacheffe 200g, Espresso 200g
- 식품유형: 볶은 커피
- 원재료 및 함량: 커피원두 100%
- 제조원: 고구려대학 학교기업 고구려커피
(전남 나주시 다시면 복암리 837-8)
- 판매가격: 44,000원(부가세 포함)



원두커피 선물세트 2호

- ▶ 세트 구성 : Nicaragua COE 200g, 그리인드리피(한국, 여과지 50장 포함)
- 식품유형: 볶은 커피
- 원재료 및 함량: 커피원두 100%
- 제조원: 고구려대학 학교기업 고구려커피
(전남 나주시 다시면 복암리 837-8)
- 판매가격: 60,000원(부가세 포함)