



[www.greenvenus.co.kr](http://www.greenvenus.co.kr)

GREEN  
VENUS  
SPECIALTY COFFEE BEANS



그린비너스는  
원산지 향미 그대로 디테일의 감동을 선사하는  
최상급 원두에만 붙일 수 있는 아주 특별한 이름입니다

Greenvenus, roasting coffee beans on the details of utilizing only a small number of items  
by the nation's top experts are attached to this brand name.  
Roasting coffee beans because of the craftsmanship of the finished ground intact stability is alive and breathing.  
The impressive detail, and this is the Greenvenus offering the best benefits.

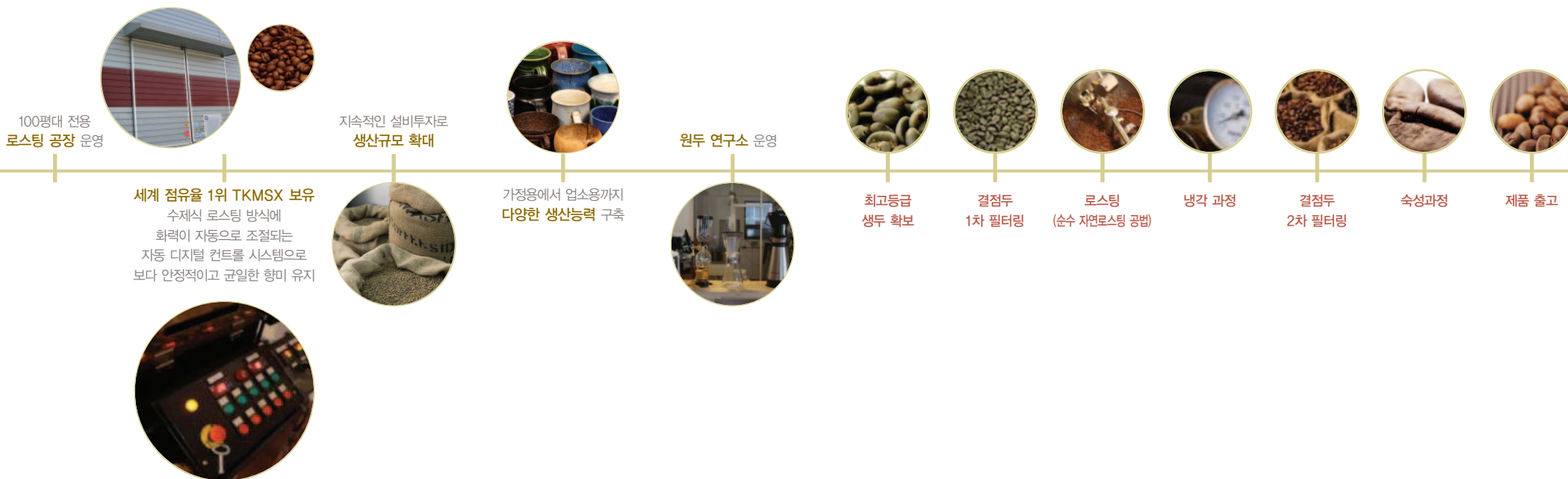
# SPECIALTY COFFEE BEANS

## ● 최첨단 생산설비

경기도 일산 소재 공장에 순수 자연로스팅 공법을 위한 첨단 로스팅 인프라를 구축, 운영하고 있으며, 지속적인 설비 투자를 통해 보다 위생적이고 안정적인 생산 시스템 구축과 동시에 각 단위별 생산 공정을 체계화 함으로써 엄격한 품질 관리를 함께 병행해 나가고 있습니다.

## ● 철저한 생산공정

품종별 특징에 맞는 최고의 디테일을 뽑아내기 위해 각 단위 공정별 처음부터 끝까지 정성에 정성을 더하여 만들고 있습니다.



# The Impressive Detail

## 로스팅의 절묘함으로 디테일을 완성하다!

커피는 생산에서 수확, 보관, 로스팅, 추출에 이르기까지

각 단계별 세밀한 조건에 따라 마시는 사람의 미각과 후각 통해 엄청난 차이를 만들어 내며 짜릿한 감동을 안겨 주기도 합니다.

잘 수확된 생두를 골라내고 그 속에 내재된 깊이감과 디테일을 살려내는 것은 온전히 숙련된 로스팅 전문가 만이 할 수 있는 아주 특별하고 까다로운 영역입니다.

그린비너스는 국내 최고 수준의 로스팅 마스터를 통해 각 산지별 생두의 특색에 따른 디테일을 극대화함으로써 최종 완성된 원두 한 알 한 알에 장인(匠人)의 정성과 숨결을 고스란히 불어 넣고 있습니다.

### 디테일의 감동!

이것이 그린비너스가 추구하는 최고의 품격이자, 당신께 약속 드리고자 하는 진정한 가치입니다.



## difference 그린비너스 차별점

### 🍵 좋은 생두를 엄격히 선별해 생산합니다.

그린비너스의 상품 경쟁력은 원료가 되는 좋은 품질의 생두 선택으로부터 시작됩니다. 생두의 품질은 생산한 농장과 수확한 연도 등에 따라 등급의 차이가 결정되기 때문에 단순히 생산지 나라만 표기 해 놓는 것만으로는 그 수준을 가능하기 어렵습니다.

그린비너스는 원산지 농장과 정해진 등급 뿐만 아니라 수 차례 커픽(Cupping)을 통해 확인된 신선한 뉴 크롭(New Crop)과 커런트 크롭(Current Crop) 만을 고집합니다. 그래야만 원산지별 커피 고유의 특성과 상품 퀄리티를 극대화할 수 있기 때문입니다.

그린비너스는 전문가의 세심한 안목으로 엄선한 최상급 생두를 바탕으로 최고의 품질을 구현해 내고 있습니다.

### 🍵 로스팅 마스터를 통해 수준 높은 로스팅을 구현합니다.

그린비너스는 전문 로스터를 통해 어떠한 화학적 물질이나 커피와 관계없는 인공 물질을 사용하지 않고 순수 자연 로스팅 공법을 통해 각 산지별 본연의 향미를 그대로 보존한 수준 높은 원두를 생산합니다.

그린비너스 경쟁력의 핵심은 차원이 다른 로스팅 기술과 노하우입니다. 아무리 질 좋은 생두라도 전문가의 숙달된 로스팅 기술이 뒷받침 되지 않는다면 그 고유의 특성을 이끌어 내는 것은 불가능에 가까운 일입니다.

그린비너스는 커피의 본고장에서 인정받은 실력의 로스팅 마스터가 직접 로스팅한 상품 중 까다로운 검수과정을 거쳐 완벽에 가까운 원두 만을 엄선하여 출시합니다.

### 🍵 첨단 로스팅 시설을 바탕으로 엄격한 품질관리 체계를 구축하고 있습니다.

그린비너스는 정식 식품제조업 허가를 바탕으로, 현재 경기도 일산에 고가의 첨단 로스팅 시설을 운영하고 있으며 과감하고 지속적인 설비투자를 통해 보다 위생적이고 안정적인 생산 시스템 구축을 추진함과 동시에 엄격한 품질 관리를 함께 병행하고 있습니다.

### 🍵 절묘한 블렌딩 연구로 최상의 맛을 구현합니다.

커피 애호가분들의 취향은 다양하고 까다롭습니다. 다양한 기호와 까다로운 입맛에 부응하기 위해서 각 원산지별 특성을 바탕으로 서로 다른 맛의 특징을 극대화 할 수 있는 블렌딩 노하우는 필수적입니다.

그린비너스는 자체 연구소 운영을 통해 각 품종별 블렌딩에 대한 폭넓은 연구를 진행하고 있으며, 그 결과로 얻어진 고품질의 다양한 블렌드 상품을 출시하고 있습니다. 끊임없는 연구를 통해 쌓아온 노하우는 지금껏 경험해 보지 못한 신선한 감동을 선사할 것입니다

## product items 그린비너스 취급 아이템

### 1. Espresso Blend

GREENVENUS Prestige  
GREENVENUS Classic  
GREENVENUS Original

### 2. Single Origin

#### Latin America

- BRAZIL
- COLOMBIA
- GUATEMALA
- COSTA RICA
- NICARAGUA
- PANAMA
- JAMAICA
- Etc.

#### Africa/Arabia

- ETHIOPIA
- KENYA
- TANZANIA
- RWANDA
- YEMEN
- Etc.

#### Asia Pacific

- HAWAII
- PAPUA NEW GUINEA
- INDONESIA
- Etc.

## product Line 그린비너스 제품 라인

### 🍵 프리미엄 라인 (쉽게 경험할 수 없는 최고의 가치)

**GREENVENUS Prestige** : 최고 등급의 100% 아라비카 생두 만을 엄선하여 로스팅한 그린비너스의 최상위 등급 제품으로 허끝에서 시작되어 온 몸으로 전해지는 디테일의 감동은 날카로운 첫 키스의 추억처럼 깊고 강렬한 경험을 고스란히 재현해 드릴 것입니다.



### 🍵 매스티지 라인 (섬세함과 절제미의 조화)

**GREENVENUS Classic** : 고급 아라비카 생두를 바탕으로 정통 에스프레소 커피의 섬세함과 절제된 향미를 동시에 느낄 수 있도록 그린비너스만의 차별화된 로스팅 노하우를 접대성한 매스티지(대중적 명품) 제품입니다.



### 🍵 오리지널 라인 (깊고 다양한 맛의 향연)

**GREENVENUS Original** : 그린비너스 시리즈 중 대중적인 수요가 가장 높은 제품 라인으로 각 산지별 특징적인 맛과 향을 극대화시키는 순수 자연로스팅 공법으로 개성있고 다양한 커피 맛을 구현함으로써 정통 커피 본연의 향미를 제대로 즐기실 수 있도록 만든 제품입니다.





**Green Venus**  
Coffee Beans

본사 및 연구소 경기도 고양시 일산동구 성석동 848-4

Tel. 031) 975-5670(대) Fax. 031) 975-5671

[www.greenvenus.co.kr](http://www.greenvenus.co.kr)