



QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÀ PHÊ TÚI LỌC GIÀ LÀNG

(Một sản phẩm của **Baka Coffee**)

PROCESS OF PRODUCTION OF GIA LANG DIP BAG COFFEE

(A product of **Baka Coffee**)

NÔNG TRẠI - FARM



Nhân cà phê được tuyển chọn từ nông trại được chăm sóc theo tiêu chuẩn hữu cơ.
Coffee beans are selected from farms that are cared for according to organic.

RANG - ROASTED



Cà phê được rang chín
Coffee is roasted.

XAY - GRIND



Cà phê được xay thành bột mịn.
Coffee is ground into fine powder.

SẢN PHẨM - Product

Cà Phê Túi Lọc Nguyên Chất - *Pure Coffee Dip Bag*
(Cà Phê Túi Nhúng)



Cho túi lọc cà phê vào ly, rót 100-200ml nước sôi
Put the coffee filter bag in the cup, pour 100-200ml of boiling water



Nhúng túi lọc vài lần (trong 1 phút)
Dip the filter bag several times for 1 minute.



Đợi 3-5 phút, bỏ túi lọc ra và thưởng thức!
Wait 3-5 minutes, remove the filter bag and enjoy!

HOÀN THÀNH - COMPLETE

Mix tinh cà phê nguyên chất và cà phê hạt xay nhỏ, đóng gói và hoàn thành sản phẩm.
Mix pure coffee essence and finely ground coffee beans, package and complete the product.



Và dựa vào quy trình này, công ty sẽ tiếp tục nghiên cứu và cho ra những sản phẩm ngon và tốt cho sức khỏe người tiêu dùng.
And based on this process, the company will continue to research and produce delicious and healthy products for consumers.

CHẾ BIẾN - PROCESS



Nấu, trích ly và cô đặc cà phê, chiết xuất ra tinh cà phê nguyên chất.
Cook, extract and concentrate coffee, extracting pure coffee essence.



www.baka.vn

Cà Phê Ngon Cho Mọi Người
Delicious Coffee For Everyone

Bạn đã uống cà phê túi lọc (túi nhúng) nguyên chất chưa?
Have you drank pure coffee with dip bags?

CÔNG TY TNHH BAKA - BAKA Co.,Ltd

Nhà máy - *Factory*: Chu Hau 5, layok, lagrai, Gia Lai
VPĐD - *Office*: 527 Pham Van Dong, Dong Da, Pleiku, Gia Lai
Hotline : 0269 6270 686 - 0961 805 499 - 0985 601 236



ISO 22000: 2018