

ETNA



ETALON

# КАТАЛОГ



СОЮЗ ОПТИМАЛЬНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ



### Содержание

Серия	Вид продукта	Страница каталога
<b>ОБЖАРЕННЫЙ КОФЕ</b>	общая информация	3
<b>DJIMMAH roasted</b>	кофе обжаренный сорт ДЖИММА	4
<b>SIDAMO roasted</b>	кофе обжаренный сорт СИДАМО 4	5
	кофе обжаренный сорт СИДАМО 2	6
<b>YIRGACHEFFE roasted</b>	кофе обжаренный сорт ИРГАЧИФФ	7
<b>KEFFA SPECIAL roasted</b>	кофе обжаренный сорт КЕФФА	8
<b>ЗЕЛЁНЫЙ КОФЕ</b>	общая информация	9
<b>DJIMMAH green</b>	кофе зелёный сорт ДЖИММА	10
<b>SIDAMO green</b>	кофе зелёный сорт СИДАМО 4	11
	кофе зелёный сорт СИДАМО 2	12
<b>YIRGACHEFFE green</b>	кофе зелёный сорт ИРГАЧИФФ	13
<b>KEFFA SPECIAL green</b>	кофе зелёный сорт КЕФФА	14

## *Линия обжаренного и зелёного кофе COFFEE SUN*

Эфиопия – родина кофе. Мы отобрали лучшие сорта кофе из Эфиопии, чтобы Вы наслаждались безупречным вкусом и ароматом настоящего кофе. Каждый отобранный для Вас сорт кофе имеет свои неповторимые характерные особенности. С моносортным кофе в России практически не знакомы. Мы рады представить Вам замечательную линию «COFFEE SUN», в создании которой принимали активное участие специалисты «Этна Эталон». Молодая марка «COFFEE SUN» уже зарекомендовала себя и является одной из знаковых в своем секторе. В основе деятельности корпоративная политика, подчиненная основополагающим принципам:

- Всегда свежий кофе последнего урожая
- Всегда свежееобжаренный кофе в наличии
- Стремление к абсолютному качеству
- Производственная этика
- Поддержание имиджа
- Соблюдение санитарных норм
- Соответствие потребностям рынка

Для партнеров Союза Оптимального Потребления\* мы предлагаем исключительные условия по приобретению кофе «COFFEE SUN» - покупать с постоянно действующей скидкой 40% от цены в розничной продаже. Каждый продукт, представленный в каталоге, обладает множеством достоинств, которые Вы можете оценить лично.

Мы отобрали лучшие сорта кофе, которые имеют свой неповторимый вкус и аромат.

**Для удобства работы с каталогом пользуйтесь:**

- **Прайс-листом с розничными ценами на кофе «COFFEE SUN»**
- **Прайс-листом с розничными ценами, ценами для партнеров, баллами на кофе «COFFEE SUN»**
- **Таблицей с полными составами и описаниями продуктов «COFFEE SUN»**

которые Вы найдете **на сайте [www.etna-etalon.ru](http://www.etna-etalon.ru) в разделе ИНФОРМАЦИЯ/БИБЛИОТЕКА**. Данный раздел регулярно обновляется. В каталоге и прайс-листе все продукты упорядочены по артикулам, что упрощает поиск нужной информации. Рекомендуем Вам ознакомиться с информацией в каталоге для получения наиболее полного представления о вкусовых особенностях обжаренного кофе «COFFEE SUN» каждого сорта и полезных действиях каждого сорта кофе при применении в зелёном виде.

Качество наших кофейных продуктов удовлетворит требования самого взыскательного покупателя и позволит Вам, как партнеру Союза Оптимального Потребления «Этна Эталон» (СОП Этна Эталон), с удовольствием ежедневно наслаждаться нашим кофе высокого качества и знакомить с ним Ваших друзей и знакомых.

\* Ознакомиться с информацией о Союзе Оптимального Потребления и узнать, как стать партнером Вы можете в Книге партнера.



## **Обжаренный кофе «COFFEE SUN» ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Обжаренный кофе вида 100% АРАБИКА премиум сортов: Джимма, Сидамо грейд 4, Сидамо грейд 2, Иргачифф грейд 2, Кеффа Специальный грейд 3 производится путем обжарки зеленого кофе вида АРАБИКА моносортов этого кофе. В зерне обжаренного моносортного кофе находится огромное количество биологически активных веществ, витаминов и антиоксидантов. Кофеин, который содержится в обжаренном кофе, способствует трансформации жировых отложений в мышцы. В разных сортах кофе содержится разное количество кофеина. Обжарка моносортов нашего кофе производится на специальном обжарочном оборудовании с определенными временными и температурными режимами, после этого дополнительно производится очистка обжаренных зерен кофе от примесей методом обработки воздухом (принцип пылесоса с отделением самих зёрен от возможных примесей).

Проверить качество обжаренного кофе очень просто: при приготовлении эспрессо пенка должна быть равномерной по всей поверхности и полностью покрывать сам напиток, а аромат без ощущения «пережаренности».

Попробуйте кофе без сахара и Вы поймете, что вкус этого напитка богат и приятен сам по себе, если Вы готовите его из премиальных сортов Эфиопской АРАБИКИ 100%.

Вещества, содержащиеся в обжаренном качественном кофе вида 100% Арабика моносортов из Эфиопии, способствуют общему оздоровлению организма, ускоряют обмен веществ, снижают уровень сахара в крови, выводят лишний холестерин и обладают мочегонным эффектом. При регулярном и частом употреблении кофе не забудьте в свой рацион добавить содержащие кальций продукты и/или минерализованные витаминные комплексы, а возможно и кальций в чистом виде, так как кофеин способствует вымыванию кальция из организма.

В зависимости от способа приготовления Вы почувствуете разный вкус одного и того же сорта кофе. Попробуйте различные способы приготовления и выберете наиболее подходящий Вам. Автоматические кофемашины самостоятельно приготовят Вам замечательный напиток из любого сорта нашего кофе (в соответствии с инструкцией применения). При приготовлении другим способом перед завариванием необходимо измельчить зёрна в кофемолке. Разная степень помола дает Вам возможность поэкспериментировать с незначительными, но разными оттенками вкуса. Молоть кофе желательно перед завариванием, т.к. из молотого кофе, который хранится не в вакуумной упаковке, за несколько дней улетучиваются и полезные вещества и насыщенный аромат.

Мы добились оптимальной степени обжарки кофе, которая позволяет приготовить наш кофе различными способами. Степень обжарки - средняя (среднеобжаренный). Все сорта подходят для любого варианта приготовления: кофемашина, френч-пресс, кофеварка, турка, пурвер.

Предлагаемый нами кофе является 100% органическим продуктом. Экологически чистый продукт. Без ГМО. Возможная слегка неравномерная обжарка зерен свидетельствует о том, что этот кофе именно с дикорастущих кофейных плантаций и зерна созданы самой природой. В природе каждая ягода индивидуальна, как все, что ей создано.

### **Меры предосторожности.**

Держать в местах, недоступных для детей. Хранить при температуре от +15°C до +21°C и нормальной влажности, но не более 75%.

СОП «Этна Эталон» рекомендует ограниченно применять кофе людям, страдающим бессонницей, нервной возбудимостью, повышенным давлением, заболеваниями сердца, а также беременным и кормящим женщинам.

# DJIMMAH ROASTED



артикул 55\_051-2

артикул 55\_051-3

артикул 55\_051-4

## Обжаренный кофе ДЖИММА грейд 5, сухая обработка

Артикул  
55\_051-2

250 гр

Артикул  
55\_051-3

500 гр

Артикул  
55\_051-4

1 000 гр

Моносорт Джимма в обжаренном виде имеет свой неповторимый аромат и вкус. При приготовлении кофе из моносорта Джимма Вы в полной мере ощутите все преимущества этого сорта и раскроете для себя неповторимый вкус: пряный аромат, кислинка без горечи, устойчивое ровное послевкусие без вяжущего ощущения. Сорт Джимма имеет приятный слегка выраженный древесный оттенок и лимонный привкус.

Приготовленный из сорта Джимма американо или капучино также обладают прекрасным вкусом и приятным длительным послевкусием. Моносорт кофе Эфиопия Джимма является популярным сортом арабики в мире, но в России с ним мало знакомы. Это кофе отличного качества с низкой кислотностью и высоким содержанием кофеина. Высокогорная местность Джимма обеспечивает отличительную особенность: приятный слегка горьковатый и обволакивающий вкус.

При заваривании образует сильный, изысканный аромат. Особенно уникально удивительное винное послевкусие кофе Эфиопия Джимма, которое постепенно раскрывается.

Отлично подходит для эспрессо, хорошо сочетается с молоком. Подходит для любого варианта приготовления.



## SIDAMO ROASTED



артикул 55\_052-2

артикул 55\_052-3

артикул 55\_052-4

## Обжаренный кофе СИДАМО грейд 4, сухая обработка

Артикул

55\_052-2

250 гр

Артикул

55\_052-3

500 гр

Артикул

55\_052-4

1 000 гр

Моносорт Сидамо грейд 4 в обжаренном виде имеет свой особенный аромат и вкус. При приготовлении кофе из моносорта Сидамо грейд 4 Вы откроете для себя преимущества этого сорта и раскроете богатый вкус: пряно-древесный аромат с кислинкой, которая появляется через некоторое время. Сидамо грейд 4 имеет устойчивое ровное послевкусие без вяжущего ощущения.

Идеально подходит для приготовления кофе без молока. С молоком сочетается, но приготовление капучино требует внимательного подхода. Моносорт кофе Эфиопия Сидамо грейд 4 является популярным сортом арабики и заслужил репутацию «терпкого мужского напитка». Это кофе отличного качества. Высокогорная местность Сидамо обеспечивает отличительную особенность: приятный горьковатый и обволакивающий вкус с нотками шоколада.

При заваривании образует сильный, устойчивый аромат. Приятное послевкусие кофе Эфиопия Сидамо грейд 4, которое постепенно раскрывается. Отлично подходит для эспрессо и американо.

# SIDAMO ROASTED



артикул 55\_053-2

артикул 55\_053-3

артикул 55\_053-4

## Обжаренный кофе СИДАМО грейд 2, влажная обработка

Артикул  
55\_053-2

250 гр

Артикул  
55\_053-3

500 гр

Артикул  
55\_053-4

1 000 гр

Моносорт Сидамо грейд 2 в обжаренном виде имеет свой особенный аромат и вкус. При приготовлении кофе из моносорта Сидамо грейд 2 Вы откроете для себя преимущества этого сорта и раскроете приятный вкус: ягодно-цветочного вкуса с пряно-древесным оттенком с кислинкой, которая появляется через некоторое время. Сидамо грейд 2 имеет устойчивое ровное послевкусие без вяжущего ощущения.

Приготовленный из сорта Сидамо грейд 2 кофе обладает прекрасным вкусом и приятным длительным послевкусием. Сочетается с молоком, но приготовление капучино требует внимательного подхода. Моносорт кофе Эфиопия Сидамо грейд 2 является популярным сортом арабики и высоко ценится за свои особенности вкуса. Это кофе отличного качества. Высокогорная местность Сидамо и влажная обработка зерен кофе обеспечивает отличительную особенность: приятный лимонно-терпкий обволакивающий вкус.

При заваривании образует сильный, изысканный аромат. Приятное послевкусие, которое постепенно раскрывается. Отлично подходит для эспрессо и американо.



## YIRGACHEFFE ROASTED



артикул **55\_054-2**

артикул **55\_054-3**

артикул **55\_054-4**

## Обжаренный кофе ИРГАЧИФФ грейд 2, влажная обработка

Артикул

**55\_054-2**

**250 гр**

Артикул

**55\_054-3**

**500 гр**

Артикул

**55\_054-4**

**1 000 гр**

Все по-разному переводят на русский язык название сорта Yirgacheffe: Йергачив, Иргашеф, Иргачеф, Иргачеффе, Иргачев. Но мы считаем, что наиболее близкий перевод – Иргачифф. Моносорт Иргачифф грейд 2 по праву считается лучшим сортом эфиопской арабики – королем кофе из Эфиопии. Его предпочитают ценители кофе во всем мире. В обжаренном виде имеет свой особенный уникальный аромат и вкус. При приготовлении кофе из моносорта Иргачифф грейд 2 Вы откроете для себя все преимущества сорта Иргачифф грейд 2 и раскроете его вкус: мягкий кофе с ярким и неповторимым интенсивным нежным ароматом, с душистым винно-лимонным привкусом. Иргачифф грейд 2 имеет превосходное устойчивое длительное послевкусие без вяжущего ощущения.

Приготовленный из этого сорта кофе обладает прекрасным вкусом и приятным длительным послевкусием. Моносорт кофе Эфиопия Иргачифф грейд 2 ценится гурманами за свои особенности вкуса. Это кофе высшего качества. При заваривании образует сильный, изысканный аромат. Имеет приятное послевкусие, которое долго сохраняется.

Иргачифф грейд 2 является «плотным» кофе, поэтому отлично подходит для приготовления любого типа напитка и для любого варианта приготовления. Вкус кофе Иргачифф грейд 2 будет превосходным везде!

# KEFFA SPECIAL ROASTED



артикул 55\_055-2

артикул 55\_055-3

артикул 55\_055-4

## Обжаренный кофе КЕФФА грейд 3, сухая обработка

Артикул  
55\_055-2

250 гр

Артикул  
55\_055-3

500 гр

Артикул  
55\_055-4

1 000 гр

Моносорт Кеффа Специальный грейд 3 по праву считается редким сортом эфиопской арабики и собирается исключительно в горных лесах Эфиопии. Своего рода это «лакомство» для кофейных гурманов. Сбор кофейных ягод Кеффа из года в год не предсказуем и этого сорта не может быть собрано в большом объеме. По этой причине СОП «Этна Эталон» старается приобретать этот редкий сорт в максимально возможном объеме. В обжаренном виде имеет свой особенный уникальный аромат и вкус. При приготовлении кофе из моносорта Кеффа Специальный грейд 3 Вы откроете для себя преимущества этого сорта и раскроете его вкус: мягкий и плотный вкус кофе с ярким и неповторимым интенсивным ароматом, имеет душистым винно-терпкий привкус с легкой кислинкой. Кеффа Специальный грейд 3 имеет превосходное устойчивое длительное послевкусие без вяжущего ощущения.

Приготовленный из сорта Кеффа Специальный грейд 3 кофе обладает прекрасным вкусом и приятным длительным послевкусием. Моносорт кофе Эфиопия Кеффа Специальный грейд 3 является редким гостем кофейных компаний и очень высоко ценится. Это кофе высшего качества. При заваривании образует сильный, изысканный аромат. Имеет приятное послевкусие, которое долго сохраняется.

Кеффа Специальный грейд 3 является «плотным» кофе, поэтому отлично подходит для приготовления любого типа напитка и для любого варианта приготовления. В кофе Кеффа Специальный грейд 3 достаточно высокое содержание кофеина. Вкус будет превосходным при любом виде приготовления!





## *Зелёный кофе «COFFEE SUN»* **ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

В зернах зелёного кофе моносортов Джимма, Сидамо грейд 4, Сидамо грейд 2, Иргачифф, Кеффа находится огромное количество биологически активных веществ, витаминов и антиоксидантов. И именно поэтому напиток из зелёного кофе этих моносортов очень полезен для организма человека. В зеленом кофе обнаружена хлорогеновая кислота (в разных сортах разное содержание), известная своими удивительными свойствами расщеплять жиры, поступающие вместе с пищей. Зеленый кофе действует подобно препаратам для похудения, но содержит в своем составе только природные натуральные компоненты. Кофеин, который содержится в зелёных зернах кофе, способствует трансформации жировых отложений в мышцы. Существенно ускорить этот процесс помогают физические упражнения (зарядка, фитнес, спорт). Похудеть от применения зеленого кофе можно, но не лежа перед телевизором на диване. Кофе вида АРАБИКА является 100% питьевым видом, в отличие от кофе вида РОБУСТО (обычно добавляется к сортам АРАБИКИ для уменьшения стоимости кофейной смеси и для усиления горького привкуса). Для достижения наилучшего результата рекомендуем использовать зелёный кофе моносортов 100% АРАБИКИ, которые собирались с дикорастущих плантаций кофе из экологически чистых районов Эфиопии.

**Показания к применению.** Вещества, содержащиеся в зеленом кофе, способствуют общему оздоровлению организма, ускоряют обмен веществ, снижают уровень сахара в крови, выводят лишний холестерин и обладают мочегонным эффектом, что также ведет к похудению. Приготовленный напиток из свежих зёрен зелёного кофе способствует снижению аппетита, что благоприятно сказывается на процессе похудения. При приеме зеленого кофе не забудьте в свой рацион добавить содержащие кальций продукты и/или минерализованные витаминные комплексы, а возможно и кальций в чистом виде, так как кофеин способствует вымыванию кальция из организма.

**Способ применения.** Измельчите зерна зелёного кофе в ступке или в мясорубке с ножом и насадкой для бобовых и гороха. Полученную массу измельчите на кофемолке, но не в пыль. Делать это необходимо непосредственно перед приготовлением, чтобы сохранить все полезные вещества в составе зелёного кофе. Залейте 20-25 граммов кофе 200 мл холодной воды и поставьте на средний огонь. Доведите содержимое до кипения, периодически помешивая напиток. Уменьшите огонь и прокипятите зелёный кофе 5 минут. Выключите плиту и оставьте напиток, чтобы он остыл. Для вкуса и усиления эффекта в процессе приготовления можно добавить кусочек имбиря или корицы. Перед употреблением можете процедить через сито. Принимайте до еды, но не более 3 раз в день.

Вы можете сами обжарить зеленый кофе и сварить прекрасный кофе. Для этого на разогретой сковороде без масла обжаривайте зеленый кофе около 10 минут (оптимальное время для получения «своего» вкуса Вы сможете определить после нескольких обжарок). Рекомендуем тренироваться в обжарке на небольших объемах. Максимально на сковороду помещайте столько зерен, чтобы они равномерно распределялись в 2-3 слоя (большой объем пожарить равномерно будет очень сложно). Чем меньше слоев, тем меньше по времени надо обжаривать. В процессе обжарки необходимо непрерывно перемешивать зерна. После обжарки поместите зерна на противень комнатной температуры. Важно помнить, что даже когда Вы убрали зерна со сковороды, то они «дожариваются» еще некоторое время. Идеальный цвет остывших обжаренных зерен – от светло-коричневого до темно-коричневого, но не очень темного или, что еще хуже, черного. Остывшие зерна должны «подышать» в течение 3-5 дней в неплотно закрытой банке, например (нужен доступ воздуха). После этого готовьте вкусный кофе. Можно обжарить кофе в духовке с конвектором или без него. В этом случае желательно разместить кофе в 1-2 слоя и нагревать одновременно снизу и сверху.

Зелёный кофе моносортов Джимма, Сидамо грейд 4, Сидамо грейд 2, Иргачифф, Кеффа является 100% органическим продуктом. Экологически чистый продукт. Без ГМО.

**Меры предосторожности.** Держать в местах, недоступных для детей. Хранить при комнатной температуре от +20°C до +25°C и нормальной влажности (45-55%). Перед измельчением в кофемолке предварительно измельчить на мясорубке со специальным ножом и насадкой.

Отказаться от применения зеленого кофе придется людям, страдающим бессонницей, нервной возбудимостью, повышенным давлением, заболеваниями сердца, а также беременным и кормящим женщинам.



артикул **55\_001-1**

артикул **55\_001-2**

артикул **55\_001-3**

## Зелёный кофе ДЖИММА грейд 5, сухая обработка

Артикул	Артикул	Артикул
<b>55_001-1</b>	<b>55_001-2</b>	<b>55_001-3</b>
100 гр	250 гр	500 гр

Зелёный кофе вида АРАБИКА сорта Джимма (класс зерна 5, сухая обработка) – это высушенные на солнце плоды с дикорастущего кофейного дерева, за которым ухаживают особым способом. Кофейные деревья, с которых собирается кофе сорта Джимма, растут в районе одного из самых больших городов юго-западной части Эфиопии (регион Оромия) Джимма – отсюда и название.

Способы приготовления зелёного кофе и меры предосторожности смотрите на странице 9 данного каталога (Зелёный кофе «COFFEE SUN» ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ) или на сайте [www.etna-etalon.ru](http://www.etna-etalon.ru)



артикул **55\_002-1**

артикул **55\_002-2**

артикул **55\_002-3**

## Зелёный кофе СИДАМО грейд 4, сухая обработка

Артикул  
**55\_002-1**

100 гр

Артикул  
**55\_002-2**

250 гр

Артикул  
**55\_002-3**

500 гр

Зелёный кофе вида АРАБИКА сорта Сидамо (класс зерна 4, сухая обработка) – это высушенные на солнце плоды дикорастущего кофейного дерева, за которым ухаживают особым способом. Кофейные деревья, с которых собирается кофе сорта Сидамо, растут в штате Сидамо, что на юге части Эфиопии – отсюда и название.

Способы приготовления зелёного кофе и меры предосторожности смотрите на странице 9 данного каталога (Зелёный кофе «COFFEE SUN» ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ) или на сайте [www.etna-etalon.ru](http://www.etna-etalon.ru)

# SIDAMO GREEN



артикул **55\_003-1**

артикул **55\_003-2**

артикул **55\_003-3**

## Зелёный кофе СИДАМО грейд 2, влажная обработка

Артикул	Артикул	Артикул
<b>55_003-1</b>	<b>55_003-2</b>	<b>55_003-3</b>
100 гр	250 гр	500 гр

Зелёный кофе вида АРАБИКА сорта Сидамо (класс зерна 2, обработка водой) – это плоды дикорастущего кофейного дерева, высушенные на солнце с последующей обработкой водой. Кофейные деревья, с которых собирается кофе сорта Сидамо, растут в штате Сидамо, что на юге части Эфиопии – отсюда и название.

Способы приготовления зелёного кофе и меры предосторожности смотрите на странице 9 данного каталога (Зелёный кофе «COFFEE SUN» ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ) или на сайте [www.etna-etalon.ru](http://www.etna-etalon.ru)



## YIRGACHEFFE GREEN



артикул **55\_004-1**

артикул **55\_004-2**

артикул **55\_004-3**

## Зелёный кофе ИРГАЧИФФ грейд 2, влажная обработка

Артикул  
**55\_004-1**

100 гр

Артикул  
**55\_004-2**

250 гр

Артикул  
**55\_004-3**

500 гр

Зелёный кофе вида АРАБИКА сорта Иргачифф (класс зерна 2, обработка водой) – это плоды дикорастущего кофейного дерева, высушенные на солнце с последующей обработкой водой. Кофейные деревья, с которых собирается кофе сорта Иргачифф, преимущественно растут в тени других деревьев региона Оромия, что в центральной части Эфиопии.

Способы приготовления зелёного кофе и меры предосторожности смотрите на странице 9 данного каталога (Зелёный кофе «COFFEE SUN» ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ) или на сайте [www.etna-etalon.ru](http://www.etna-etalon.ru)

# KEFFA SPECIAL GREEN



артикул **55\_005-1**

артикул **55\_005-2**

артикул **55\_005-3**

## Зелёный кофе КЕФФА грейд 3, сухая обработка

Артикул	Артикул	Артикул
<b>55_005-1</b>	<b>55_005-2</b>	<b>55_005-3</b>
<b>100 гр</b>	<b>250 гр</b>	<b>500 гр</b>

Зелёный кофе вида АРАБИКА сорта Кеффа (класс зерна 3, сухая обработка) – это высушенные на солнце плоды дикорастущего кофейного дерева. Кофейные деревья, с которых собирается кофе сорта Кеффа, растут в регионе Кефа на юго-западе Эфиопии – отсюда и название. Классификация «Специальный» означает, что кофе собран исключительно с дикорастущих деревьев в лесистой горной местности. В зерне зелёного кофе моносорта Кеффа находится огромное количество биологически активных веществ, витаминов и антиоксидантов. Зеленый кофе Кеффа специальный по отношению к другим сортам зелёного кофе имеет максимально сбалансированный состав компонентов, которые способствуют процессу похудения. И именно поэтому напиток из зелёного кофе Кеффа специальный СОП "Этна Эталон" особенно рекомендует для применения в качестве зеленого кофе для похудения.

Способы приготовления зелёного кофе и меры предосторожности смотрите на странице 9 данного каталога (Зелёный кофе «COFFEE SUN» ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ) или на сайте [www.etna-etalon.ru](http://www.etna-etalon.ru)



Вы познакомились с моносортами кофе «COFFEE SUN» и мы надеемся, что многое Вам понравилось и заинтересовало. Если Вы еще не стали партнером Союза Оптимального Потребления «Этна Эталон», подумайте над тем, чтобы им стать абсолютно бесплатно! – это даст Вам право всегда покупать все предлагаемые нами продукты и товары по выгодным ценам и еще получать бонусы.

Мы развиваем и увеличиваем ассортимент в различных направлениях:

кофе и полезные для здоровья чаи

биологически активные добавки нового поколения

новые косметические линии продуктов европейских фабрик, включая мужскую линию

И это далеко не все направления нашего развития!

Мы внимательно относимся к качеству наших будущих продуктов, участвуем в их создании и тщательно отбираем производителей, чью продукцию предлагаем Вашему вниманию.

Надеемся, что став нашим партнером, Вам доставит удовольствие покупать с 40% скидкой от розничной цены качественные продукты, которые пользуются спросом. При этом наши розничные цены – это цены в магазинах ЕС, а для наших партнеров цены не выше, чем в популярных интернет-магазинах Европейского Союза на аналогичные продукты + наша бонусная программа для партнеров, которой нет прямых аналогов.

Всем удачных и приятных покупок вместе с Союзом Оптимального Потребления «Этна Эталон»!

Партнерам, желающим продвинуться в бизнесе вместе с «Этна Эталон» - скорости движения в делах!

***У каждого свой вулкан желаний,  
и имя этого вулкана - Этна!***

ETNA



ETALON

*Добро пожаловать  
в Союз Оптимального Потребления «Этна Эталон»!  
Этна - Вулкан Вкуса!*



СОЮЗ ОПТИМАЛЬНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ

[www.etna-etalon.ru](http://www.etna-etalon.ru)