

CAFES RICHARD - CATALOG 2023

# CAFÉS RICHARD

1892

---

# Our customers are our best ambassadors



"최고의 홍보대사는 우리의 고객들입니다."

1892년 설립된 프랑스 No.1 F&B 기업 카페 리차드는  
프랑스 내 호텔, 레스토랑, 카페 시장의 약 70%를 점유하고 있습니다.

노하우를 보존하는 데 집착하는 저희들의 노력과 경험은 세대에 걸쳐 전승되고 있으며  
유럽에서 기업의 사회적 책임에 대한 헌신 인증을 받은 최초의 프랑스 회사로서 자부심을 가지고 있습니다.

케이atering(Catering) 분야의 역사적인 파트너인 카페 리차드는 매일 전 지역에서  
40,000곳 이상의 협력 업체를 지원하고 파리 중심부에 있는 작업장에서 매일 엄선된 생두를 로스팅 하여  
시그니처 커피 생산 및 뛰어난 퓨어 오리진 & 스페셜티 커피를 공급하고 있습니다.



## contents

01 ABOUT US

02 카페 리차드 PRODUCT

- 파리지앵 에스프레소
- 익스프레소 이탈리아 로스트
- 디카페인
- 라벨링 커피
- 퓨어 오리진 & 스페셜티 커피

03 라벨 및 지속적인 약속





## 카페 리차드 ABOUT US

프랑스의 카페 리차드 본사에서는 커피 원두뿐만 아니라 커피 머신, 커피 텀퍼, 피쳐 등과 같은 바리스타 도구부터 캡슐 커피, 허브티, 설탕 및 간식류, 초콜릿 분말, 주전자, 컵, 그릇 등 다양한 제품을 취급하고 있습니다.

2003년부터 품질 관리에 참여하고 있으며 ISO 9001 인증을 받았습니다.  
유엔(UN)의 지속 가능한 개발 유지 및 성장을 위한 행동방침을 따르며 봉사하고 커피 원두부터 한 잔의 커피로 거듭나기까지 사람과 환경을 생각하는 방향으로 접근하고자  
1) 활동 유지, 2) 품질 보장, 3) 커피를 수확하며 서포트하는 모든 노동자를 돌보고  
4) 천연자원을 절약하는 4가지 약속을 실천합니다.

전 직원들이 위의 약속을 실행에 옮기며 모든 커피 잔에 긍정적인 에너지가 담길 수 있도록 항상 노력합니다.



먼저 최고의 농장에서 재배한 뛰어난 품질의 생두를 가져옵니다.  
섬세한 프랑스 전문가들이 특별한 로스팅 기법으로 가장 맛있는 커피의 맛을 이끌어내며 다양성과 향미를 바탕으로 원두를 엄선하여 균일하고 균형 잡힌 제품을 만들어내고 있습니다.

카페 리차드는 프랑스 요리법과 조화를 이루는 전통적인 프랑스 스타일의 커피 로스터로서 고객과 신뢰를 쌓고 있으며 프리미엄 품질과 서비스를 통해 자리를 굳건히 지키고 있습니다.

치열한 경쟁 속에서도 프랑스의 호텔, 레스토랑, 카페 시장의 주역으로 커피 애호가에게 인지도를 쌓으며 국제 무역을 통해 전 세계적으로 수출되고 있습니다.



PRODUCT

SPECIAL

파리지앵  
에스프레소  
&  
익스프레소  
이탈리안 로스트

1892년부터 약 130년간 이어온  
카페 리처드의 노하우와 특별한 로스팅 과정으로 만든 커피를 만나보세요.

로스팅의 단계는 커피 생산국, 소비국, 나라와 단체에 따라 각각 다른 단계로 분류되며, 국내에서는 8단계 로스팅을 보편적 기준으로 적용하고 있습니다.

1	2	3	4	5	6	7	8
라이트 (LIGHT)	시나몬 (CINNAMON)	미디엄 (MIDIUM)	하이 (HIGH)	시티 (CITY)	풀 시티 (FULL CITY)	프렌치 (FRENCH)	이탈리안 (ITALIAN)

01



PERLE NOIRE

펠르누아 | 100% Arabica  
볶은커피원두 : 1kg, 250g  
볶은커피분말 : 250g

#풍부한 #조화로운

흑진주라는 의미를 가진 펠르누아는 최고급 아라비카 생두를 프렌치(French) 스타일로 로스팅한 커피입니다. 혀를 감싸는 부드러운 맛, 진저브레드와 과일 향이 길게 지속되는 특징이 있습니다.



250g

04



FLORIO

플로리오 | 100% Arabica  
볶은커피원두 : 1kg, 250g  
볶은커피분말 : 250g

#강렬한 #부드러운 #프리미엄

아라비카 생두를 이탈리아(Italian) 스타일로 로스팅한 커피입니다. 강렬하고 세련된 맛과 부드러운 느낌, 다크 초콜릿과 카라멜, 고소한 향이 길게 여운을 남깁니다.



250g

02



ROUGE RICHARD

카페 리처드 루지 | 80% Arabica  
볶은커피원두 : 1kg, 250g  
볶은커피분말 : 250g

#균형잡힌 #에스프레소 #하이레벨

프렌치(French) 스타일로 로스팅한 최고 품질의 아라비카와 로부스타를 8:2 비율로 혼합한 블렌드로, 부드럽고 균형 잡힌 훌륭한 바디감과 풍미를 경험할 수 있습니다.



250g

05



CREMA D'ORO

크레마 도로 | 70% Arabica  
볶은커피원두 : 1kg

#부드러운 #깔끔한

고지대에서 재배한 아라비카와 부드러운 로부스타를 7:3 비율로 블렌딩하여 이탈리아(Italian) 스타일로 로스팅한 고급 블렌드 커피입니다. 훌륭한 산지의 엄선된 원두에서 느껴지는 풍부하고 깔끔한 맛의 풀바디 에스프레소를 경험할 수 있습니다.

03



RÉSERVE RICHARD

카페 리처드 리저브 | 100% Arabica  
볶은커피원두 : 1kg

#달콤한 #향긋한 #프리미엄

고품질 프렌치(French) 스타일 로스팅 아라비카 커피입니다. 단맛과 향이 특징이며 약간 톡 쏘는 맛과 부드러움, 은은한 아로마가 어우러져 입안에 기분 좋은 여운을 남깁니다.

카페 리처드의 모든 커피는 원두에 최적화된 온도와 로스팅 기법으로 볶아내어 최고의 맛을 이끌어냅니다.

(볶은커피원두 100% / 볶은커피분말 100%)

# 라벨 및 지속적인 약속

## LABELS & LASTING COMMITMENTS



**카** 페 리차드의 커피는, 경제와 환경을 생각하며 공정하게 재배 및 판매됩니다.

생산, 가공, 운송 및 보관 방법에 대한 엄격한 조건을 충족하고 공식 기관의 까다로운 절차를 통과한 제품임을 나타내는 인증 마크가 부착되어 있어 안심하고 소비할 수 있습니다.

또한, UTZ 인증 시스템을 통해 커피 재배부터 로스팅까지 세심하게 모니터링 하여 커피 콩의 좋은 품질을 유지하기 위해 함께 노력하고 있습니다.

## LABELS & LASTING COMMITMENTS



Label Fairtrade / Max Havelaar

카페 리차드는 15년 전부터 공정 무역 커피의 선두 역할을 해왔습니다. 이 라벨은 제품의 품질을 보장함과 동시에, 생산자들의 소득과 더 나은 생활 조건을 촉진시키고 지역 사회의 작업 및 생활 조건을 개선하는 데 도움이 된다는 것을 뜻합니다. 또한, 제품이 경제와 환경을 생각하며 공정하게 재배 및 판매된다는 것을 보증합니다.



Organic Agriculture

제품에 95% 이상의 유기농 성분이 포함된 제품에만 사용할 수 있는 유럽 연합 유기농 로고입니다. 생산, 가공, 운송 및 보관 방법에 대한 부분에서 엄격하게 따져 선별되며 이를 통해 소비자는 유기농 제품을 더 쉽게 식별할 수 있고, 농민들이 EU 전역에서 유기농 제품을 판매할 수 있습니다.



Rainforest Alliance

사람과 자연을 위한 더 나은 미래를 만드는 것을 목표로 합니다. 산림 보호, 농민과 산림 공동체의 생계 개선, 인권 증진, 기후 위기 완화 등 농부들이 더 좋은 작물을 생산할 수 있도록 도우며, 산림 커뮤니티, 기업 및 소비자의 동맹을 구축하고 있습니다.



Act & Respect

커피 재배 지역의 환경을 보호하기 위해 최선을 다하고 책임감 있게 농업 부문을 섬세히 관리하고 있으며 장애인을 보호하고 현지에서 취업할 수 있도록 도와줍니다.



Protected Geographical Indication

커피의 원산지과 특정 품질을 보증합니다. 생산자가 제품에 대해 공정한 가격을 받을 수 있도록 돕고, 소비자에게 식품의 품질에 대한 자세한 정보를 제공하는 역할을 합니다.



SOC (Sumatra Orang Utan Conservation Program)

카페 리차드는 프랑스에서 독점적으로 오랑우탄 커피: 수마트라 스페셜티 커피를 제공합니다. SOCP 프로그램은 세계에서 오랑우탄을 성공적으로 야생에 재도입하는 유일한 프로그램으로, 산림 벌채를 방지하여 오랑우탄의 자연 서식지를 보존하고 있습니다. 또한, 공동의 노력으로 소규모 생산자의 생계를 개선하고 집약적 농업에 대항하는 등 유기농업을 진행함으로써 땅을 보존하고 생태학을 장려하며 지속 가능한 커피 재배지를 유지하고 있습니다.



## 디카페인 커피

카페 리차드 디카페인 커피는 99% 이상의 카페인 제거 커피입니다.

일반 커피보다 카페인 함량이 현저히 낮기 때문에 카페인에 민감한 경우 등 상황에 맞게 커피를 선택하여 즐길 수 있습니다.

06



PREMIUM

## SOLELA DECAFEINE

슬레라 디카페인 | 100% Arabica  
유기농 디카페인 볶은커피원두 : 500g

#공정무역 #유기농 #디카페인

고도 1,500m의 환경에서 자란 고급 원두를 사용한 디카페인 및 유기농 커피입니다. 달콤한 향이 살짝 느껴지는 부드럽고 향긋한 맛을 느낄 수 있습니다.

재배 지역 : Terroir des Ameriques  
재배 고도 : ±1,500m  
가공 방식 : Fully-Washed

07



250g

## DK RICHARD

카페 리차드 DK (디카페인) | 50% Arabica  
디카페인 볶은커피분말 : 500g, 250g

#향긋한 #디카페인

'카페인 없는 향긋한 커피의 즐거움'  
아라비카와 로부스타를 5:5 비율로 혼합한 DK Richard는 원두의 향과 풍미를 그대로 유지하는 방법을 사용하여 카페인을 제거 하였습니다.



## 라벨링 커피

검증된 제품임을 인증하는 마크 및 라벨이 부착된 커피입니다.

인증의 역할뿐만 아니라 라벨이 부착된 제품을 구매하면 전 세계적으로 약 200만의 농민을 지원하고 지속 가능성을 향상시키는 등 생산자와 환경을 고려한 믿을 수 있는 제품임을 나타내는 지표입니다.

08



## CASCAYAN

카스카얀 | 100% Arabica  
유기농 볶은커피원두 : 1kg

#공정무역 #유기농 #Act & Respect

중앙 아메리카의 고지대 아라비카 블렌드 커피로, 환경과 농업을 존중하며 재배되었습니다. 카라멜과 과일의 달콤한 향이 오래 지속되는 균형 잡힌 맛의 유기농 커피입니다.

09



## MASSAYA

마샤 | 70% Arabica  
유기농 볶은커피원두 : 1kg

#유기농 #하이레벨

시간과 정성을 들여 탄생한 하이레벨의 유기농 커피입니다. 입안에 머금으면 풀바디한 느낌과 함께 긴 여운을 느낄 수 있고, 은은한 우디 노트가 있는 독특함이 느껴지는 커피입니다.

10



## CAFÉ VILLE DE PARIS

카페 빌드 파리 | 100% Arabica  
유기농 볶은커피원두 : 1kg

#유기농 #프리미엄

유기농법으로 재배하여 프랑스 전통 방식으로 로스팅 하였습니다. 부드러운 바디감과 섬세한 산미, 달콤한 향이 어우러져 긴 여운을 남깁니다.



## 퓨어 오리진 & 스페셜티 커피

PURE ORIGINS & SPECIALTY COFFEE



### SCORE SCA

스페셜티 커피는 커피의 등급을 1에서 100까지의 점수로 환산했을 때, 80점이 넘는 커피를 뜻합니다.

SCA가 만든 표준(SCA Standard)에 따라 전문적인 커피 테이스터가 커피 등급을 책정하며, 1~100점이라는 점수는 미국 스페셜티 커피협회(SCAA, 1982년 설립)와 유럽 스페셜티 커피협회(SCAE, 1988년 설립)가 함께 만들었습니다.



Specialty Coffee Association  
(스페셜티 커피 협회, 이하 SCA)

SCA는 개방성과 포용성, 그리고 지식 공유의 중요성을 기초로 설립된 회원 기반의 비영리 기관으로, 스페셜티 커피 커뮤니티의 오랜 통찰과 영감을 적극 활용하여 공정하고 지속 가능하며 모두가 성장할 수 있는 업계를 만드는데 주력합니다.

PRODUCT

PURE ORIGINS

11



## HONDURAS

온두라스 | 100% Arabica  
유기농 볶은커피원두 : 250g

#공정무역 #유기농

온두라스 커피는 고도 1,300m에서 소규모 생산자가 재배한 아라비카 원두를 사용하며 자두와 건포도의 과일 향, 산뜻한 산미가 특징입니다.

또한, 커피의 품질 관리, 친환경 기술을 통한 생산력 관리, 그리고 적극적인 홍보로 농가의 이익 증대를 위해 힘쓰고 있습니다.

재배 지역 : Occidente  
재배 고도 : ±1,300m  
커피 품종 : Lempira, Pareinema, IH90  
가공 방식 : Fully-Washed



## MEXIQUE ALTURA

멕시코 알투라 | 100% Arabica  
유기농 볶은커피원두 : 250g

#유기농

소규모 생산자들이 사람의 손으로 직접 수확한 고품질 유기농 커피입니다.

산림이 제공하는 그늘 속 경사면에서 재배되는 이 커피는 태양 아래에서 자란 열매보다 천천히 자라며 성숙의 시간을 가진 만큼 뛰어난 맛과 향을 자랑합니다.

꿀 같은 달콤한 향과 약간의 산미, 가벼운 바디감으로 세련되고 부드러운 느낌을 선사합니다.

재배 지역 : Chiapas  
재배 고도 : ±1,500m  
가공 방식 : Fully-Washed

12



13

# JAMAIQUE Blue Mountain



자메이카 블루마운틴 | 100% Arabica  
볶은커피원두 : 250g

#커피의\_황제 #국제공인

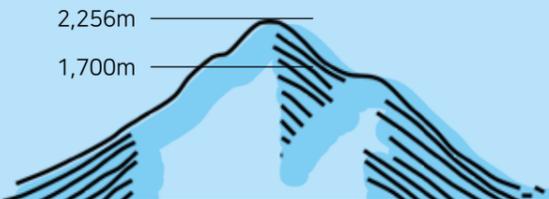
자메이카 블루마운틴은  
자메이카의 블루 산맥에서 재배되는 커피의 분류 명칭입니다.

블루마운틴 커피는 국제적으로 공인받는 원두로써 자메이카의  
커피 산업 위원회에서 인증된 커피에만 '자메이카 블루마운틴' 라벨을  
부착할 수 있다는 조건을 충족합니다.

부드러운 향미와 쓴맛이 덜한 것으로 유명하고 입안에 머금었을 때  
매우 균형 잡힌 느낌을 받을 수 있습니다.

훌륭한 토지에서 수확한 희귀하고 비교할 수 없는 최고 품질의 커피로  
헤이즐넛, 밀크 초콜릿, 허브, 포도, 싱그러운 풀 내음, 열은 산미,  
부드럽게 느껴지는 고소함 등 다양한 요소를 조화롭게 느낄 수 있는  
특별한 한 잔을 즐겨보세요.

재배 지역 : Saintes Paroisses      재배 고도 : ±1,700m  
커피 품종 : Typica                      가공 방식 : Fully-Washed



# 100%

블루마운틴 함유량

카페 리처드의 자메이카 블루마운틴 커피는  
재배 지역 내에서도 **고도 1,700m 이상의  
산악 고지대에서 나는 수작업 커피입니다.**



Q. 카페 리처드 커피에는 블루마운틴 커피가  
얼마나 들어있나요?

A. 블루마운틴 커피 100%입니다!

블루마운틴 0.5%, 3%, 10%...  
유명산지 원두를 미세량 함유하여  
상표 표기 및 판매하는 제품을 경험하신 적이  
있으신가요?

저희 카페 리처드의 블루마운틴 커피는  
그렇지 않습니다.

고유의 맛과 향을 느낄 수 있는  
함유량 100% 블루마운틴을 경험해 보세요.





# 14

## SUMATRA ORANG UTAN

수마트라 오랑우탄 | 100% Arabica  
볶은커피분말 : 250g

#SOCP 프로그램 #SCORE SCA #수마트라

수마트라 커피는 인도네시아 수마트라 섬에서 재배됩니다. 고도 1,400m에서 재배되며, 세계에서 가장 좋은 커피 재배 지역 중 하나로 여겨집니다.

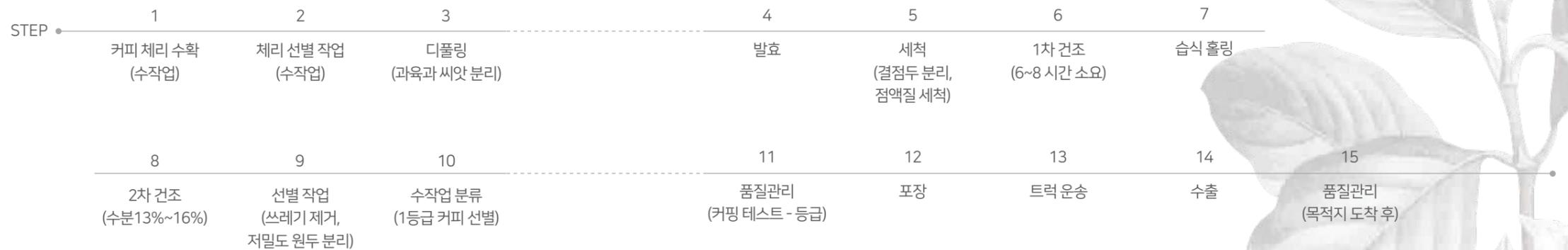
커피 체리는 수작업으로 수확하고 있으며 기후 조건에 따라 인도네시아에서 독점적으로 사용되는 처리 방법인 '습식 흘링' 과정으로 독특한 특징을 가진 커피로 탄생합니다.

초콜릿과 견과류, 말린 과일과 함께 느껴지는 흙 내음, 과하지 않은 산뜻한 산미가 어우러지며 복합적이지만 균형 잡힌 한 잔을 선사합니다.

재배 지역 : Gayo Highlands      재배 고도 : ±1,400m  
커피 품종 : Ateng                      가공 방식 : Semi-Washed

수마트라 오랑우탄 보존 프로그램 SOCP  
(Sumatra Orang Utan Conservation Program)

오랑우탄 커피 판매로 발생하는 수수료는  
연간 SOCP 지출의 약 10%를 차지합니다.



15



### MOKA YRGACHEFFE ETHIOPIE

모카 예가체프 에티오피 | 100% Arabica  
 유기농 볶은커피원두 : 250g  
 유기농 볶은커피분말 : 250g

#유기농 #SCORE SCA

1,800m의 고산 지대에서 자란 최고의 아라비카 원두를 사용하여 높은 퀄리티의 훌륭한 한 잔을 느껴볼 수 있습니다.

복합적인 향과 함께 꽃과 시트러스 노트가 있는 풍부한 풍미를 지닌 매우 향긋한 커피입니다.

재배 지역 : Yrgacheffe      재배 고도 : ±1,800m  
 커피 품종 : Heirloom      가공 방식 : Fully-Washed



16



### COSTA RICA

코스타리카 | 100% Arabica  
 볶은커피원두 : 250g

#SCORE SCA

화산 고원의 특별한 토양과 1,700m의 높은 고도에서 재배되는 우아하고 생동감 있는 느낌의 커피입니다.

약한 산미와 함께 붉은 과일 향이 입안을 부드럽게 감싸는 깔끔한 맛으로 여운이 길게 느껴집니다.

재배 지역 : Tarrazu      재배 고도 : ±1,700m  
 커피 품종 : Catuai, Caturra      가공 방식 : Fully-Washed



17



### COLOMBIE SUPREMO

콜롬비 수프리모 | 100% Arabica  
 볶은커피원두 : 250g

#열대우림동맹인증 #PGI #SCORE SCA

눈 덮인 화산과 비옥한 토양으로 유명한 커피 최대의 생산지, 콜롬비아의 1,600m 고지대에서 재배됩니다.

은은하게 느껴지는 살구와 밀크 초콜릿 맛, 그리고 부드러운 산미로 유명하며 균형이 잘 잡힌 깔끔한 마무리와 오래 지속되는 풍미를 느낄 수 있습니다.

재배 지역 : Huila      재배 고도 : ±1,600m  
 커피 품종 : Castillo, Caturra, Colombia      가공 방식 : Fully-Washed



“생두 선택부터 커피를 포장하는 것까지, 최상의 조건에서”

최고급 원두 · 꼼꼼한 생산 공정 · 국제적으로 검증된 품질 뛰어난 맛과 향을 자랑하는 카페 리차드 커피와 함께 하세요.



www.카페리차드.com



CAFES RICHARD - CATALOG 2023

경기도 안양시 동안구 학의로268, S107호 (관양동, 안양메가밸리) | Tel : (031)420-5693