XAN COFFEE

کاتالوگ فروش سازمانی و عمده

قهوه‌ای که می‌شود رویش حساب کرد.



هشت بلند تازه‌برشت برای کافه، رستوران، دفتر کار و فروشگاه

XAN COFFEE FOR BUSINESS · XAN.COFFEE

برای خریدار حرفه‌ای

مشتری شما برای همان طعم برمی‌گردد.



در هر کسب‌وکاری که قهوه سرو یا عرضه می‌کند، فنجان امروز باید شبیه فنجان دیروز باشد. این کاتالوگ برای شما نوشته شده: کوتاه و روشن، با همان اطلاعاتی که برای تصمیم لازم دارید.

کیفیتی که بالا و ثابت بماند؛
طعمی که بشود رویش حساب کرد.

Gücün Dadı!

شعار خان؛ به ترکی آذربایجانی: «طعم توان»

چهار دلیل برای انتخاب خان



ثبات

فرمول هر بلند و سطح برشتش همیشه یکسان می‌ماند و هر بچ پیش از بسته‌بندی کاپینگ می‌شود.

تازگی

قهوه برای سفارش شما برشته و بسته‌بندی می‌شود؛ مدت زیادی در انبار نمی‌ماند.

شفافیت

نسبت عربیکا و روبوستا، سطح برشت، وزن بسته و پروفایل طعمی هر بلند روشن اعلام شده است.

تنوع

هشت بلند از ۱۰۰٪ عربیکا تا ۱۰۰٪ روبوستا؛ برای هر نقش در منو یک گزینهٔ مشخص.

۸	۳	۶	۱ تا ۲
بلند امضا	وزن بسته	حالت دانه و آسیاب	روز کاری آماده‌سازی

برای چه کسانی

یک سبد،
پنج نوع کسب‌وکار



۰۱ کافه و کافی‌شاپ

سبدی مشخص و قابل‌اتکا برای اسپرسو و نوشیدنی‌های شیری، با مصرف منظم.

۰۲ رستوران و هتل

یک یا دو بلند همه‌کاره برای سرویس روزانه؛ از اسپرسو تا شیرقهوه.

۰۳ دفتر کار و مجموعهٔ اداری

قهوه‌ای با شخصیت روشن برای سلیقه‌های مختلف، با تأمین منظم.

۰۴ فروشگاه قهوه و مواد غذایی

بسته‌بندی آمادهٔ قفسه و انتخابی روشن برای مشتری نهایی.

۰۵ پخش، توزیع و فروش آنلاین

نمایندگی در شهر و منطقهٔ شما، متناسب با توان و ظرفیت توزیع.

از دانه تا فنجان

شش قدم تا بار شما



از دانهٔ سبز تا بسته‌ای که به انبار یا بار شما می‌رسد، شش مرحله با یک هدف ساده: قهوه‌ای تازه، باکیفیت و صادقانه.

۰۱

انتخاب دانه

دانه‌ها بر اساس کیفیتی که هر بلند نیاز دارد انتخاب و از مسیر ترکیه وارد می‌شوند.

۰۲

برشت در اردبیل

هر سفارش پس از ثبت، با برشت متوسط تازه برشته می‌شود.

۰۳

کاپینگ هر بچ

عطر، طعم، بدنه و اسیدیته پیش از بسته‌بندی ارزیابی می‌شود.

۰۴

دانه یا آسیاب

دانهٔ کامل، یا آسیاب متناسب با دستگاه شما؛ آسیاب رایگان است.

۰۵

بستهٔ دریچه‌دار

سوپاپ‌دار و زیپ‌دار، برای حفظ عطر تا لحظهٔ مصرف.

۰۶

ارسال با تیپاکس

به سراسر ایران؛ تحویل معمولاً ۲ تا ۴ روز کاری.

سبد خان

هشت بلند، یک نردبان

هرچه سهم روبوستا بیشتر شود، بدنه و کافئین بالاتر می‌رود و اسیدیته آرام‌تر می‌شود. هیچ پله‌ای «بهتر» نیست؛ هر پله نقش دیگری در منو دارد.



سهند

۱۰۰٪ عربیکا



قافلان

۸۰٪ عربیکا · ۲۰٪ روبوستا



آراز

۷۰٪ عربیکا · ۳۰٪ روبوستا



ائل‌گؤلی

۶۰٪ عربیکا · ۴۰٪ روبوستا



تاراز

۵۰٪ عربیکا · ۵۰٪ روبوستا



قارتال

۳۰٪ عربیکا · ۷۰٪ روبوستا



آتای

۲۰٪ عربیکا · ۸۰٪ روبوستا



ساوالان

۱۰۰٪ روبوستا

مقایسهٔ سریع

هشت بلند در یک نگاه

امتیازها پروفایل طعمی رسمی هر بلند است (از ۵). فرآوری از برچسب بسته.



	سهند	قافلان	آراز	ائل‌گؤلی	تاراز	قارتال	آتای	ساوالان
ترکیب عربیکا / روبوستا	۱۰۰ / ۰	۸۰ / ۲۰	۷۰ / ۳۰	۶۰ / ۴۰	۵۰ / ۵۰	۳۰ / ۷۰	۲۰ / ۸۰	۰ / ۱۰۰
عطر	●●●●●	●●●●●	●●●●○	●●●●○	●●●○○	●●●○○	●●○○○	●●●○○
اسیدیته	●●●●○	●●●●○	●●●○○	●●●○○	●●●○○	●●●●○	●●●●○	●●●●○
شیرینی	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●○○	●●●●○	●●●●○	●●●●○
بدنه	●●●○○	●●●○○	●●●○○	●●●●○	●●●●○	●●●●●	●●●●●	●●●●●
تلخی	●○○○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○	●●●○○	●●●●●	●●●●●	●●●●○
کافئین	کم	کم تا متوسط	متوسط	متوسط	متوسط رو به بالا	زیاد	زیاد	خیلی بالا
فرآوری	شسته	هانی	نچرال	نچرال	هانی	–	–	هانی
موکاپات	●	–	●	–	●	●	●	●
رنگ بسته	مشکی	مشکی	مشکی	کرافت	کرافت	کرافت	کرافت	کرافت

همهٔ بلندها: برشت متوسط · مناسب اسپرسو و شیرقهوه · ۲۵۰ گرم، ۵۰۰ گرم و ۱ کیلوگرم

سبدهای پیشنهادی

از کجا شروع کنیم؟

این ترکیب‌ها نقطهٔ شروع‌اند و بر پایهٔ توضیحات رسمی هر بلند چیده شده‌اند؛ پیش از سفارش بزرگ، کنار هم بچشید.

کافهٔ تخصصی

اسپرسوی عطری در کنار بار شیر

سهند · قافلان · ائل‌گؤلی

کافهٔ پرتردد

منوی شیری با بدنه و کرمای بالا

ائل‌گؤلی · تاراز

رستوران و هتل

یک بلند روزانه، یک بلند برای شیری‌ها

آراز · تاراز

دفتر کار

بلند همه‌کاره، به‌علاوهٔ گزینهٔ قوی‌تر

آراز · قارتال

منوی پرقدرت

برای مشتری اسپرسوی غلیظ و پرکافئین

قارتال · آتای · ساوالان

فروشگاه

پوشش طیف، از عطر تا قدرت

سهند · آراز · تاراز · ساوالان

THE RANGE

برگهٔ مشخصات بلندها

برای هر بلند: نقش در منو، پروفایل طعمی، مشخصات فنی و نقطهٔ شروع عصاره‌گیری.



سهند
شفاف و پرعطر
۱۰

قافلان
معطر و شیرین
۱۱

آراز
کاراملی و گرد
۱۲

ائل‌گؤلی
پربدنه و شیری
۱۳

تاراز
متعادل و پرکرما
۱۴

قارتال
قوی و ماندگار
۱۵

آتای
جسور و غلیظ
۱۶

ساوالان
سنگین و پرکافئین
۱۷

بلند ۰۱ · ۱۰۰٪ عربیکا

سهند

SAHAND

اسپرسوی عطری و بار تخصصی

شفاف‌ترین فنجان سبد

برای مجموعه‌ای که اسپرسوی خالص و شیرقهوه‌های کوچکش را با عطر می‌فروشد. عربیکای ۱۰۰٪ با فرآوری شسته فنجانی تمیز می‌سازد؛ کم‌تلخ‌ترین و کم‌کافئین‌ترین گزینهٔ خان، برای مشتری عصرگاهی.

شکلات شیری · کارامل · کاکائو · مرکبات ملایم

عربیکا ۱۰۰٪

بهترین کاربرد

اسپرسوی خالص · کورتادو و فلت‌وایت · موکاپات



در لاتهٔ بزرگ محو می‌شود؛ برای شیر زیاد، آراز یا تاراز بهترند.

پروفایل طعمی

عطر	۵ از ۵
اسیدیته	۴ از ۵
شیرینی	۴ از ۵
بدنه	۳ از ۵
تلخی	۱ از ۵

برشت
متوسط

کافئین
کم

فرآوری
شسته

خاستگاه دانه
کلمبیا

نقطهٔ شروع اسپرسو
۱۸ گرم پودر، ۳۶ تا ۴۰ گرم اسپرسو، ۲۶ تا ۳۲ ثانیه

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/sahand

بلند ۰۲ · ۸۰٪ عربیکا · ۲۰٪ روبوستا

قافلان

QAFLLAN

اسپرسوی خوش‌بو، شیری‌های عطری

عطر بالا، با پشتوانهٔ کرما

برای منویی که عطر برایش مهم است، اما نمی‌خواهد قهوه زیر شیر گم شود. فرآوری هانی نت‌های بری، گل و شکلات را پررنگ می‌کند و ۲۰٪ روبوستا کرما و حضور فنجان را پایدارتر نگه می‌دارد.

بری · گل · شکلات

عربیکا ۸۰٪ — روبوستا ۲۰٪

بهترین کاربرد

اسپرسوی تک‌شات · کاپوچینو و فلت‌وایت



برای موکاپات، بلندهای سنگین‌تر انتخاب منطقی‌تری هستند.

پروفایل طعمی

عطر	۵ از ۵
اسیدیته	۴ از ۵
شیرینی	۴ از ۵
بدنه	۳ از ۵
تلخی	۲ از ۵

برشت
متوسط

کافئین
کم تا متوسط

فرآوری
هانی

خاستگاه دانه
برزیل، هند

نقطهٔ شروع اسپرسو
۱۸ گرم پودر، حدود ۳۶ گرم اسپرسو، ۲۵ تا ۳۰ ثانیه

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/qaflan

بلند ۰۳ · ۷۰٪ عربیکا · ۳۰٪ روبوستا

آراز

ARAZ

قهوهٔ اصلی بار و دفتر کار

بلند همه کارهٔ هر روز

شیرینی کاراملی، مغز برشته و پایانی از شکلات تلخ، با اسیدیته‌ای پایین که فنجان را برای مشتری عام خوش‌نوش نگه می‌دارد. یک بلند که از اسپرسو تا موکاپات و لاته جواب می‌دهد و سبد خرید را ساده می‌کند.

کاراملمغزیجات برشتهشکلات تلخ

عربیکا ۷۰٪ روبوستا ۳۰٪

بهترین کاربرد

اسپرسوی روزانه · لاته و کاپوچینو · موکاپات



برای شیر زیاد، ائل‌گؤلی یا تاراز بدنهٔ بیشتری دارند.

پروفایل طعمی

عطر	۴ از ۵
اسیدیته	۲ از ۵
شیرینی	۴ از ۵
بدنه	۳ از ۵
تلخی	۳ از ۵

برشت
متوسط

کافئین
متوسط

فرآوری
نچرال

خاستگاه دانه
برزیل، هند

نقطهٔ شروع اسپرسو
۱۸ گرم پودر، حدود ۳۶ گرم اسپرسو، ۲۵ تا ۳۰ ثانیه

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/araz

بلند ۰۴ · ۶۰٪ عربیکا · ۴۰٪ روبوستا

ائل‌گؤلی

E L G Ö L Ü

ستون بار شیر

میانهٔ امن سبد

بدنهٔ پر و گرد، کرمای پایدار و نت‌های شکلات و آجیل برشته که کنار شیر هم شنیده می‌شوند. ته‌رنگی از مرکبات فنجان را سرزنده نگه می‌دارد؛ انتخابی برای مجموعه‌ای با سلیقه‌های مختلف مشتری.

شکلات · آجیل برشته · مرکبات ملایم

عربیکا ۶۰٪ — روبوستا ۴۰٪

بهترین کاربرد

کاپوچینو و فلت‌وایت · لاته با شات دوبل · لاتهٔ سرد



برای V60، بلندهای عربیکامحور نتیجهٔ روشن‌تری می‌دهند.

پروفایل طعمی

عطر	۴ از ۵
اسیدیته	۲ از ۵
شیرینی	۳ از ۵
بدنه	۴ از ۵
تلخی	۳ از ۵

برشت: **متوسط**

فرآوری: **نچرال**

نقطهٔ شروع اسپرسو: **۱۸ گرم پودر، حدود ۳۶ گرم اسپرسو، ۲۵ تا ۳۰ ثانیه**

کافئین: **متوسط**

خاستگاه دانه: **برزیل، هند**

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/elgolu

بلند ۰۵ · ۵۰٪ عربیکا · ۵۰٪ روبوستا

تاراز

TARAZ

بار شیر پرتردد

نیمی عطر، نیمی قدرت

شاتی پربدنه با کرمای پایدار و نت‌های کارامل، گردو و کمی ادویه که پشت شیر پنهان نمی‌شود. برای کافه‌ای که بیشتر فروشش کاپوچینو، لاته و آیس‌لاته است و مشتری‌اش از ترشی فرار می‌کند.

کارامل · گردو · ادویه



عربیکا ۵۰٪ — روبوستا ۵۰٪

بهترین کاربرد

کاپوچینو · لاته و آیس‌لاته · موکاپات

برای V60 پیشنهاد نمی‌شود؛ فنجان تخت و کمی تلخ درمی‌آید.

پروفایل طعمی

عطر	۳ از ۵
اسیدیته	۲ از ۵
شیرینی	۳ از ۵
بدنه	۴ از ۵
تلخی	۳ از ۵

برشت: **متوسط**

فرآوری: **هانی**

نقطهٔ شروع اسپرسو: **۱۸ گرم پودر، حدود ۳۶ گرم اسپرسو، ۲۵ تا ۳۰ ثانیه**

کافئین: **متوسط رو به بالا**

بسته‌ها: **۲۵۰ گرم تا ۱ کیلو**

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/taraz

بلند ۰۶ · ۳۰٪ عربیکا · ۷۰٪ روبوستا

جدید

قارتال

QARTAL

اسپرسوی قوی و محیط کاری

قدرت، با کمی تعادل

ترکیبی روبوستامحور با بدنهٔ سنگین، کرمای غلیظ و اسیدیتهٔ پایین؛ کاکائوی تلخ و مغزیجات برشته در پس‌طعمی ماندگار. سهم ۳۰٪ عربیکا فنجان را متعادل‌تر نگه می‌دارد و طعم قهوه کنار شیر قابل تشخیص می‌ماند.

کاکائوی تلخ

مغزیجات برشته



عربیکا ۳۰٪

روبوستا ۷۰٪

بهترین کاربرد

اسپرسوی قوی · لاته و کاپوچینو · موکاپات

برای کافه‌ها و دفاتر کاری که ترکیبی با بدنهٔ قوی می‌خواهند.

پروفایل طعمی

عطر	۳ از ۵
اسیدیته	۱ از ۵
شیرینی	۲ از ۵
بدنه	۵ از ۵
تلخی	۴ از ۵

برشت

متوسط

کافئین

زیاد

بسته‌ها

۲۵۰ گرم تا ۱ کیلو

نقطهٔ شروع اسپرسو

۱۸ گرم پودر، حدود ۳۶ گرم اسپرسو، ۲۵ تا ۳۰ ثانیه

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/qartal

بلند ۰۷ · ۲۰٪ عربیکا · ۸۰٪ روبوستا

جدید

آتای

ALTAY

شات پرقدرت و شیری‌های قوی

قدرت، بدون رست تیره

بدنهٔ سنگین، تلخی برجسته و اسیدیتهٔ پایین، با شکلات تلخ، کاکائو و مغزیجات برشته. سهم ۸۰٪ روبوستا به کرمای بیشتر و طعم ماندگار کمک می‌کند و برشت متوسط تعادل فنجان را نگه می‌دارد.

شکلات تلخ · کاکائو · مغزیجات برشته

عربیکا ۲۰٪ — روبوستا ۸۰٪

بهترین کاربرد

اسپرسوی غلیظ · لاته و کاپوچینو · موکاپات



بدنه و تلخی محسوس‌تری از قارتال دارد.

پروفایل طعمی

عطر	۳ از ۵
اسیدیته	۱ از ۵
شیرینی	۱ از ۵
بدنه	۵ از ۵
تلخی	۵ از ۵

برشت
متوسط

کافئین
زیاد

بسته‌ها
۲۵۰ گرم تا ۱ کیلو

نقطهٔ شروع اسپرسو
۱۸ گرم پودر، ۳۶ گرم اسپرسو، ۲۵ تا ۳۰ ثانیه

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/altay

بلند ۰۸ · ۱۰۰٪ روبوستا

ساوالان

SAVALAN

بیشترین کافئین و بدنه

روبوستای خالص، بی‌تعارف

تنها قهوهٔ ۱۰۰٪ روبوستای خان: بدنهٔ کاملاً سنگین، کرمای ضخیم و پایانی شکلاتی با تلخی پررنگ. پرکافئین‌ترین بلند خان و اقتصادی‌ترین آن به ازای هر گرم؛ برای منوی پرقدرت.

شکلات تلخ · کاکائو · برشتگی

روبوستا ۱۰۰٪

بهترین کاربرد

اسپرسوی غلیظ · لاته و کاپوچینو · موکاپات



برای V60 و فرنچ‌پرس پیشنهاد نمی‌شود؛ جایش بار اسپرسو است.

پروفایل طعمی

عطر	۳ از ۵
اسیدیته	۱ از ۵
شیرینی	۲ از ۵
بدنه	۵ از ۵
تلخی	۴ از ۵

برشت
متوسط

فرآوری
هانی

نقطهٔ شروع اسپرسو
۱۸ گرم پودر، حدود ۳۶ گرم اسپرسو، ۲۵ تا ۳۰ ثانیه

کافئین
خیلی بالا

بسته‌ها
۲۵۰ گرم تا ۱ کیلو

مشخصات و سفارش

xan.coffee/shop/savalan

راهنمای بار

یک نقطهٔ شروع برای هر هشت بلند

این عددها نقطهٔ شروع‌اند؛ دستگاه، آسیاب و تازگی قهوه عدد نهایی را تعیین می‌کند.

۱۸	۳۶	۲۵ تا ۳۰	۱:۲
گرم پودر	گرم اسپرسو	ثانیه	نسبت

سهند: ۳۶ تا ۴۰ گرم اسپرسو در ۲۶ تا ۳۲ ثانیه، با آب ۹۲ تا ۹۴ درجه و معمولاً آسیاب کمی ریزتر.

شات ترش و آبکی شد

آسیاب را ریزتر کنید.

شات تلخ و خشک شد

آسیاب را کمی درشت‌تر کنید؛ در صورت امکان دما را یکی دو درجه پایین بیاورید.

کرما نازک است

در ۱۰۰٪ عربیکا طبیعی است و نشانهٔ کهنگی نیست. برای کرمای ضخیم، سراغ بلندهای پرروبوستا بروید.

قهوه زیر شیر گم شد

در لیوان بزرگ شات دوبل بگیرید، یا بلندی با بدنهٔ بیشتر انتخاب کنید.

موکاپات: آسیاب نزدیک به شکر معمولی، مخزن آب گرم و شعلهٔ ملایم؛ با شنیدن صدای قل‌قل از حرارت بردارید. چند روز استراحت بعد از برشت معمولاً به ثبات کرما و طعم کمک می‌کند.

برآورد خرید

ماهی چند کیلو قهوه لازم دارید؟



۵۵

نوبت اسپرسوی دوبل
از هر بستهٔ ۱ کیلوگرمی

با دوز ۱۸ گرمی برای هر اسپرسوی دوبل، هر بستهٔ ۱ کیلوگرمی حدود ۵۵ نوبت دم‌آوری می‌دهد.

نوبت در روز	مصرف هفتگی	مصرف ماهانه
۳۰	حدود ۴ کیلو	حدود ۱۶ کیلو
۶۰	حدود ۸ کیلو	حدود ۳۲ کیلو
۱۰۰	حدود ۱۳ کیلو	حدود ۵۴ کیلو
۲۰۰	حدود ۲۵ کیلو	حدود ۱۰۸ کیلو

برآورد برای مجموعه‌ای است که هر روز باز است. قهوه‌ای که صرف تنظیم آسیاب می‌شود از این عددها کم می‌کند. برای مصرف بالا یا سفارش‌های مداوم، وزن ۱ کیلوگرمی منطقی‌تر است.



بسته‌بندی

آمادهٔ بار،
آمادهٔ قفسه

- **سوپاپ‌دار و زیپ‌دار**
  برای حفظ عطر و کیفیت تا لحظهٔ مصرف.
- **برچسب گویا**
  نام بلند، نسبت دانه، فرآوری، برشت و تاریخ.

وزن بسته، برای هر هشت بلند

۲۵۰ گرم | ۵۰۰ گرم | ۱ کیلوگرم

دانه یا آسیاب‌شده؛ آسیاب رایگان است

دانهٔ کامل | ترک | اسپرسو | موکاپات | V60 | فرنچ‌پرس



بستهٔ مشکی

سهند، قافلان، آراز



بستهٔ کرافت

ائل‌گؤلی، تاراز، قارتال، آتای، ساوالان

تأمین و ارسال

از سفارش تا تحویل، بدون حدس و گمان



ثبت سفارش

پرداخت آنلاین و امن

برشت و بسته‌بندی

۱ تا ۲ روز کاری

ارسال با تیپاکس

سراسر ایران

تحویل

معمولاً ۲ تا ۴ روز کاری

هزینهٔ ارسال

پس‌کرایه؛ هنگام تحویل محاسبه و پرداخت می‌شود.

ارسال رایگان

برای سفارش‌های ۶٬۹۰۰٬۰۰۰ تومان به بالا.

اطلاع‌رسانی

تغییر هر مرحلهٔ سفارش پیامک می‌شود.

نگهداری

در همان بسته، درِ بسته، دور از نور، گرما و رطوبت؛ نه در یخچال.

شرایط ارسال مطابق اعلام سایت خان در آبان ۱۴۰۵ است و ممکن است تغییر کند.



باکس کشف قهوه خان

XAN COFFEE DISCOVERY BOX

پیش از سفارش بزرگ، بچشید.

شش بلند خان، هرکدام در بسته‌ای ۶۰ گرمی و جدا، با برشت یکسان؛ تا با دستگاه خودتان و کنار هم مقایسه کنید و یک بلند ثابت برای مجموعه‌تان انتخاب کنید.

۶ × ۶۰	۳۶۰	۲۰ تا ۲۴
گرم؛ شش بلند مجزا	گرم قهوه در یک جعبه	نوبت دم‌آوری

۱ یک دستگاه، یک نسبت

متغیرها را ثابت نگه دارید.

۲ همسایه‌ها را کنار هم بچشید

سهند با قافلان، آراز با ائل‌گؤلی، تاراز با ساوالان.

۳ با شیر هم امتحان کنید

همان شات را با مقدار یکسان شیر.

۴ روی کارت چشیدن بنویسید

همراه باکس ارسال می‌شود.

قارتال و آتای در باکس نیستند و جداگانه سفارش داده می‌شوند.

تأمین منظم

برای مصرف ثابت، سفارش را تکرار نکنید.

اگر مصرف دفتر یا مجموعهٔ کوچک شما ثابت است، بلند را یک بار انتخاب کنید؛
خان هر دوره آن را تازه برشته می‌کند و سر وقت می‌فرستد.



هر دوره تازه‌برشت

قهوه مخصوص همان نوبت برشته می‌شود.

ریتم با شما

فاصلهٔ ارسال بر اساس مصرف تنظیم می‌شود.

کنترل دست شماست

هر نوبت را عقب بیندازید، رد یا لغو کنید.

پرداخت منعطف

یک‌جا برای ۳ دوره، یا هر دوره جدا با تأیید شما.

xan.coffee/subscribe

مسیرهای همکاری

سه راه برای شروع همکاری

۰۱

خرید مستقیم

برای مصرف خود مجموعه. بلند، وزن و آسیاب را در فروشگاه خان انتخاب کنید.

xan.coffee/shop

۰۲

خرید عمده

برای سفارش‌های بزرگ‌تر. پیامتان را با موضوع «خرید عمده و همکاری» بفرستید.

xan.coffee/contact

۰۳

نمایندگی

برای عرضهٔ قهوه خان در بازار شهر یا منطقهٔ شما. فرم درخواست را پر کنید.

xan.coffee/agents

هرجا مردد بودید، با پشتیبانی خان تماس بگیرید تا مسیر مناسب را با هم پیدا کنیم.

قهوه خان را به شهر خودتان بیاورید.

برای کافه‌ها، فروشگاه‌های قهوه و عامل‌های فروش محلی که می‌خواهند قهوه خان را در بازار شهر خود عرضه کنند؛ نه فقط یک برند دیگر روی قفسه، بلکه انتخابی که مشتری می‌داند چرا آن را خریده است.

خان چه چیزی می‌دهد

بلندهایی با شخصیت مشخص

انتخاب روشن برای مشتری

محصولی که پس از سفارش تازه‌برشت آماده می‌شود

آنچه برای پیوستن اهمیت دارد

- شناخت بازار منطقه و بومی‌بودن
- سابقهٔ معتبر در حوزهٔ قهوه یا کافه
- فضا و تجهیزات نگه‌داری قهوهٔ تازه‌برشت
- توان مالی برای خرید، فروش و موجودی
- آشنایی حرفه‌ای با فروش و بازاریابی
- عرضه‌نکردن برندهای مشابه در سبد نمایندگی

۱ **تکمیل فرم**

۲ **بررسی تیم خان**

۳ **تماس و گفت‌وگو**

xan.coffee/agents

ارسال فرم به معنی تأیید نمایندگی نیست. محدودهٔ جغرافیایی و شرایط همکاری پس از بررسی و گفت‌وگو مشخص می‌شود.

استعلام

برای پاسخ سریع‌تر، این‌ها را بفرستید.

۱ نام مجموعه و نوع فعالیت

۲ استان و شهر

۳ سابقهٔ فعالیت

۴ میزان مصرف ماهانهٔ قهوه

۵ بلندها و وزن موردنظر

xan.coffee/contact

پرسش‌های پرتکرار

شرایط خرید عمده کجا اعلام می‌شود؟

به‌زودی به‌طور کامل اعلام می‌شود. تا آن زمان با موضوع «خرید عمده و همکاری» پیام بدهید.

آسیاب هزینه دارد؟

خیر؛ آسیاب قهوه رایگان است.

فروش حضوری دارید؟

خیر؛ فروش فقط از وب‌سایت خان انجام می‌شود و ارسال به سراسر ایران است.

قیمت روز را کجا ببینم؟

لیست قیمت روز همهٔ بلندها در سایت خان منتشر می‌شود.



فنجانی که مشتری‌تان برایش برمی‌گردد.

هشت بلند آماده‌اند؛ یکی‌شان نقش اصلی منوی شماست.

Gücün Dadı!

XAN COFFEE

در تماس باشیم

همکاری را شروع کنیم.

برای خرید عمده، نمایندگی یا انتخاب بلند مناسب مجموعه‌تان، با ما تماس بگیرید.

تلفن پشتیبانی · سریع‌ترین راه	**۰۹۰۰۹۱۴۰۴۹۴**
ایمیل همکاری و خرید عمده	**support@xan.coffee**
ایمیل سفارش‌ها · فاکتور و پیگیری	**order@xan.coffee**
وب‌سایت	**xan.coffee**
اینستاگرام	**xan.coffeee**
نشانی رست و بسته‌بندی · بدون فروش حضوری	**اردبیل، محلهٔ آزادی، میدان حر**

خرید عمده
اسکن کنید

نمایندگی
اسکن کنید

قیمت روز
اسکن کنید