



**GOLDEN
ROBUSTA**
A coffee brand in B' Lao



Mục lục *table of content*

Bảo Lộc Lâm Đồng / *About B'lo* /4-5

Golden Robusta / *About Golden Robusta* /6-9

Vị trí và Lợi thế địa lý / *Location & geographical advantages* /10-11

Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị / *Infrastructures & equipments* /12-13

Quy trình sản xuất / *Processing* /14-15

Sản phẩm cà phê / *Products* /16-21

Chứng nhận / *Certificates* /22-23

Thị trường và đối tác / *Markets & Partners* /24-25

Con người Golden Robusta / *Hearts of Golden Robusta* /26-27

Cam kết bền vững & trách nhiệm XH / *Committed to sustainability* /28-29



nằm giữa lòng
cao nguyên
LÂM ĐỒNG
NESTLED WITHIN THE LAM DONG HIGHLANDS
VÙNG LỐI NGUYÊN LIỆU CÀ PHÊ ROBUSTA
RAW MATERIAL HUB

Cao nguyên xanh tươi Bảo Lộc, Lâm Đồng, nơi mặt trời chiếu sáng dịu dàng và những cơn gió mang theo hương thơm của núi rừng. Khí hậu ôn hòa, thổ nhưỡng giàu dinh dưỡng với độ cao lý tưởng từ 800 đến 1.000 mét, Bảo Lộc trở thành thiên đường cho cà phê Robusta.

The green highlands of Bao Loc, Lam Dong, where the sun shines gently and the breeze carries the scent of the mountains. With its mild climate, nutrient-rich soil, and perfect altitude between 800 to 1,000 meters, Bao Loc is a heaven for Robusta coffee.



tiếp cận trực tiếp **NGUỒN NGUYÊN LIỆU** **CHẤT LƯỢNG “VÀNG”**

Directly reaching golden quality raw resources

Theo đuổi tinh thần minh bạch làm sao cho đúng với tiềm năng và giá trị của hạt Robusta. Golden Robusta tự hào có nguồn nguyên liệu tốt. Chuẩn từ quy trình trồng trọt đến thu hoạch, sơ chế. Chuẩn từ kỹ thuật rang xay cho đến nghệ thuật pha nên một tách cà phê hoàn hảo. Chuẩn trong kết nối với khách hàng. Chuẩn trong giao dịch với nông dân, nông hộ; đảm bảo từng giọt mồ hôi của họ rơi xuống là xứng đáng.

Pursuing the spirit of transparency to truly reflect the potential and value of Robusta beans. Golden Robusta takes pride in sourcing the finest raw materials. We maintain standards from the cultivation process to harvesting and preliminary processing. We are precise from roasting techniques to the art of brewing the perfect cup of coffee. We are consistent in connections with customers. We ensure fairness in dealings with farmers, guaranteeing that every drop of their sweat is worthwhile.



Tự hào sinh ra tại B'lo năm 2010, Nhà máy Golden Robusta nằm giữa "vùng lõi nguyên liệu" của Tây Nguyên, đứng trong top thương hiệu cà phê xuất khẩu. Nơi mỗi hạt cà phê là câu chuyện về tâm huyết và sự cống hiến.

Established in B'lo in 2010, the Golden Robusta factory is nestled in the 'core raw material area' of the Central Highlands, proudly ranking among the top coffee export brands. Each coffee bean here tells a story of dedication and commitment



VỊ TRÍ & LỢI THẾ ĐỊA LÝ *location advantages*

Tọa lạc tại vị trí đặc địa, Nhà máy Golden Robusta không những nằm trong vùng nguyên liệu "chất lượng vàng" mà còn rất thuận tiện giao thương giữa Lâm Đồng và các tuyến đường vành đai phía Nam (tuyến đường tránh Quốc lộ 20, đoạn qua Thành phố Bảo Lộc). Cao tốc Dầu Giây - Liên Khương có vai trò lớn giúp kết nối giao thông vùng, các thành phố lớn như Nha Trang – Đà Lạt – Tp. Hồ Chí Minh, các tỉnh Đông Nam bộ và Tây Nguyên. Các tuyến giao thông huyết mạch quốc lộ 20, 55, 27, 28 kết hợp các tỉnh lộ kết nối sâu với các vùng lân cận.

Strategically located, the Golden Robusta factory is nestled within a 'gold-standard' raw material area and enjoys excellent trade access between Lam Dong and the southern beltway (the National Route 20 bypass through Bao Loc City). The Dau Giay - Lien Khuong Expressway is pivotal in linking the region, connecting major cities such as Nha Trang, Da Lat, and Ho Chi Minh City, as well as the Southeastern and Central Highlands provinces. Key transport routes including National Routes 20, 55, 27, and 28, along with provincial roads, create deep connections with neighboring areas.

CƠ SỞ HẠ TẦNG & TRANG THIẾT BỊ *infrastructures*

Với mặt bằng nhà xưởng, kho chứa gần 10.000m², dây chuyền sản xuất đồng bộ, hiện đại mới đầu tư, cùng đội ngũ CBCNV chuyên nghiệp, lành nghề, nhiều kinh nghiệm, Golden Robusta có năng lực thu mua - sản xuất - xuất khẩu với sản lượng 20.000 tấn đến 30.000 tấn/năm.

With a factory and warehouse space of nearly 10,000 m², newly invested, fully synchronized and modern production lines, along with a professional, skilled, and experienced employees, Golden Robusta has the capacity to purchase - produce - export from 20,000 up to 30,000 tons per year.



QUY TRÌNH SẢN XUẤT

production process

Bắt đầu từ việc chọn lựa kỹ lưỡng những hạt cà phê tốt nhất được trồng, chăm sóc và thu hoạch bởi những nông dân giàu kinh nghiệm từ vùng đất B'la'o. Cho tới quá trình sơ chế và phơi khô tự nhiên để giữ trọn hương vị. Cuối cùng, hạt cà phê được chế biến và đóng gói bằng công nghệ tiên tiến, đảm bảo chất lượng cao nhất trước khi đến tay người tiêu dùng. Mỗi bước trong quy trình đều được kiểm soát chặt chẽ để tạo ra sản phẩm Golden Robusta chất lượng và sự ổn định cao.

Beginning with the rigorous selection of the top-quality coffee beans, grown, tended, and harvested by experienced farmers from B'la'o. The beans are then naturally processed and dried to retain their complete flavor. In the final stage, the coffee beans are processed and packaged using cutting-edge technology, guaranteeing the highest quality before they reach the consumers. Each step in the process is carefully overseen to ensure that Golden Robusta coffee maintains its high quality and consistency.



KHÁT KHAO GIỚI THIỆU
SỰ ĐỘC HỮU
CỦA HẠT CÀ PHÊ B'LAO
ĐẾN THỊ TRƯỜNG
TRONG NƯỚC & QUỐC TẾ

*Desire to introduce Golden Robusta B'lao
to local & international coffee lovers*



SẢN PHẨM *the products*
CỦA CHÚNG TÔI

THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU Export market

Standards					Clean					Wet polished				
✓	✓	✓	○	○	✓	✓	✓	○	○	○	✓	✓	○	○
13	16	18	20	Pea	13	16	18	20	Pea	13	16	18	20	Pea

Chất lượng /specifications

Clean

Wet polished

- Độ ẩm: 12.5% /moisture
- Đen vỡ: 0.1-0.5% /black&broken
- Tạp chất: 0.1% /foreign matter
- Tỷ lệ sàng: >90% /screen size

Standards

- Độ ẩm: 12.5-13% /moisture
- Đen vỡ: 2-5% /black&broken
- Tạp chất: 0.5-1% /foreign matter
- Tỷ lệ sàng: >90% /screen size

Đóng gói /packaging

- Bao đay 60kg /jute bag
- Bao Jumbo 1000kg /jumbo bag
- Bao Bulk 21600kg /bulk bag



THỊ TRƯỜNG NỘI ĐỊA *Domestic market*

Clean



13



16



18



20



Pea

Wet polished



13



16



18



20



Pea



Chất lượng */specifications*

Clean

Wet polished

- Độ ẩm: 12.5% */moisture*
- Đen vỡ: 0.1-0.3% */black&broken*
- Tạp chất: 0.1% */foreign matter*
- Tỷ lệ sàng: >90% */screen size*

Đóng gói */packaging*

- Bao cước 60kg */PP, PP2, PPN*
- Bao đay 60kg */jute bag*



CHỨNG NHẬN *the certificated*
TIÊU CHUẨN KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG



THỊ TRƯỜNG & ĐỐI TÁC

markets and partners



Golden Robusta tự hào phục vụ cả thị trường trong nước và quốc tế, mang hương vị hạt cà phê B'Lao đến với khách hàng trên khắp thế giới.

Trên thị trường quốc tế, Golden Robusta đã xuất khẩu sản phẩm sang nhiều quốc gia như Mỹ, Nhật Bản, Trung Quốc, các nước châu Âu, xây dựng mối quan hệ bền vững với các đối tác uy tín, đồng thời không ngừng mở rộng thị trường mới.

Trong nước, chúng tôi hợp tác với các quán cà phê lớn nhỏ, các đại lý rang xay lớn đảm bảo nguồn cung ổn định và chất lượng cao.

Mỗi hạt cà phê được chúng tôi gửi đi đều là sự kết tinh của tâm huyết và chất lượng ổn định.

Golden Robusta proudly serves both domestic and international markets, bringing the flavor of B'Lao coffee beans to customers worldwide.

In the international market, Golden Robusta has been exporting its products to many countries such as the USA, Japan, China, and European countries, building sustainable relationships with reputable partners and continuously expanding into new markets.

Domestically, we collaborate with various coffee shops, both large and small, and major roasting agencies to ensure a stable and high-quality supply.

Each coffee bean we send out is a testament to our dedication and consistent quality.



CON NGƯỜI^{hearts of} GOLDEN ROBUSTA

Những người con Golden Robusta từ thế hệ này sang thế hệ khác họ lớn lên cùng những ngọn đồi cà phê bạt ngàn, họ không chỉ coi cây cà phê là nguồn sống, mà còn là niềm đam mê và tự hào của vùng đất Bảo Lộc. Mỗi hạt cà phê Golden Robusta là kết tinh của sự tâm huyết và kỹ năng chuyên môn tạo ra những sản phẩm cà phê chất lượng cao. Mang lại trải nghiệm đẹp cho khách hàng và uy tín cho Nhà máy.

Golden Robusta is committed to creating sustainable value by combining the production of quality coffee with environmental responsibility and support for the local community, ensuring efficient use of resources. We guarantee that every coffee bean not only tastes great but also brings long-term benefits to both the community and the environment. Sustainability is the foundation of Golden Robusta in building trustworthy and long-lasting relationships with customers and partners.



GoldenRobusta cam kết tạo ra giá trị bền vững bằng cách kết hợp sản xuất cà phê chất lượng với trách nhiệm bảo vệ môi trường và hỗ trợ cộng đồng địa phương sử dụng tài nguyên một cách hiệu quả. Đảm bảo rằng mỗi hạt cà phê không chỉ ngon mà còn mang lại lợi ích lâu dài cho cả cộng đồng và môi trường. Sự bền vững là nền tảng của Golden Robusta trong việc xây dựng mối quan hệ tin cậy và lâu dài với khách hàng và đối tác.

CAM KẾT BỀN VỮNG & TRÁCH NHIỆM XÃ HỘI

Committed to quality & sustainability

Golden Robusta is committed to creating sustainable value by combining quality coffee production with environmental responsibility and supporting local communities to use resources efficiently. Ensuring that each coffee bean is not only delicious but also brings long-term benefits to both the community and the environment. Sustainability is Golden Robusta's foundation in building trusting and long-term relationships with customers and partners.



CÔNG TY CỔ PHẦN GOLDEN COFFEE
CN2, KCN Lộc Sơn, phường Lộc Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
VĂN PHÒNG ĐẠI DIỆN TẠI HỒ CHÍ MINH
Tầng 17 Tháp A2, Tòa nhà Viettel Complex, 285 CMT8, Quận 10, TP. HCM

 www.goldenrobusta.vn
 info@goldenrobusta.vn
 **02633 718 986**

