



«ЖАРИМ КОФЕ»

roasters

# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

## Натуральный кофе в зёрнах

Предлагаем вашему вниманию ассортимент высококачественного зернового кофе под собственной торговой маркой

Наши преимущества:

- Все кофе производится под строгим контролем качества
- Возможность менять степень обжарки на light, medium, strong
- Сертификаты качества на продукцию
- Качественная упаковка
- Обучение: школа бариста и настройка оборудования (бесплатно при заключении договора поставки на год)



## Ассортимент:

В ассортименте Зерновой кофе для Ho.Re.Ca. и вендинга с различным соотношением Арабики и Робусты от компании «Жарим Кофе», а также моносорта кофе различных регионов произрастания.

Вы можете приобрести у нас «Специалити кофе» (Specialty Coffee) на самых выгодных условиях.

Мы предлагаем кофе из Бразилии, Эфиопии, Колумбии и Гватемалы.

Бразилии Габриэль Нунес, Бразилия Монтанари, Бразилия Паже, Бразилия Тоффи, Бразилия Фазенда Пантано, Бразилия Феникс, Бразилия Фенси, Гватемала Белла Виста, Гватемала Ла Эсперанса, Гватемала Трес Мариас Ориенте, Гватемала Эль Ансиано, Колумбия Андино, Колумбия Аспроунион, Колумбия Инза, Колумбия Ла Луна, Колумбия Финка Ла Албания, Колумбия Эль Бандидо, Эфиопия Аяна, Эфиопия Бонга Форест, Эфиопия Конджо, Эфиопия Ньяла, Эфиопия Шанго



*Представленная информация по сортам является ознакомительной. Если вас интересует какой-то другой сорт кофе, вам просто нужно нам об этом сообщить*

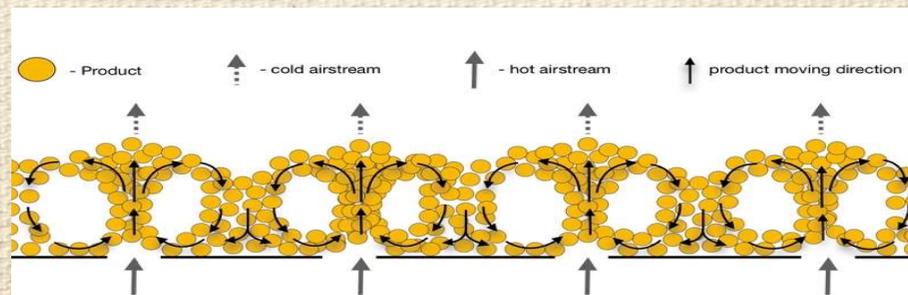
# Почему именно наш кофе:

- о Конвекционный метод обжарки кофе
- о Чистый вкус
- о Меньше дефектов
- о Равномерность
- о Производится под строгим контролем качества
- о Сертификат качества ЕАС
- о Стабильно высокое качество кофе
- о Широкий ассортимент - возможность найти идеальное решение для любой бизнес-задачи
- о Высококачественная упаковка с клапаном дегазификации, предохраняющая кофе от выветривания

*Наша компания предъявляет самые высокие требования к качеству сырья, технологии обжарки и производства кофе, что в сочетании с современным производством гарантирует исключительный уровень качества продукции.*

# ИННОВАЦИОННЫЙ МЕТОД ОБЖАРКИ КОФЕ

Обжарка происходит в потоке горячего воздуха: кофейные зерна деликатно перемешиваются что создает так называемый "кипящий слой". Данный эффект происходит из-за равномерно распределенных локальных очагов кипения, между которыми так же происходит взаимообмен. За счет интенсивного обдува горячим воздухом кофейные зерна прогреваются сразу со всех сторон - **максимально равномерно!** Обжарка, не зависящая от металла, в воздушной среде - это те самые условия, которые позволяют воздействовать на зерно мгновенно без длительной инерции и задержек.



# МЕНЬШЕ ДЕФЕКТОВ - ВКУСНЕЕ КОФЕ!

Представьте себе кофейное зерно в состоянии, фактически, левитации, воздух заданной температуры обтекает со всех сторон, прогрев идет по всей поверхности одновременно, затем тепло стремится к центру зерна, в этом и состоит основной принцип обжарки в "кипящем слое"!

Обугливание, типпинг, кратеры обгорания зерна и бороздки, трещины на краях и т. д. – мы постарались исключить все эти дефекты по максимуму, благодаря новейшему инновационному оборудованию.



# Контроль качества!

В нашем ростере используется передовая система программного управления, позволяющая создавать великолепный вкусовой профиль кофе.



# Контакты

Ростерия «Жарим Кофе»

адрес/шоу-рум: г. Краснодар, ул. Красная 172/2

тел. +7 (922) 799-97-99

почта: [roasted-coffee@mail.ru](mailto:roasted-coffee@mail.ru)

сайт: [roasted-coffee.ru](http://roasted-coffee.ru)

инстаграм: [@roasted\\_coffee\\_krd](https://www.instagram.com/@roasted_coffee_krd)

Представитель в Крыму

тел. +7 (978) 907-34-04

почта: [roasted-coffee-crimea@mail.ru](mailto:roasted-coffee-crimea@mail.ru)