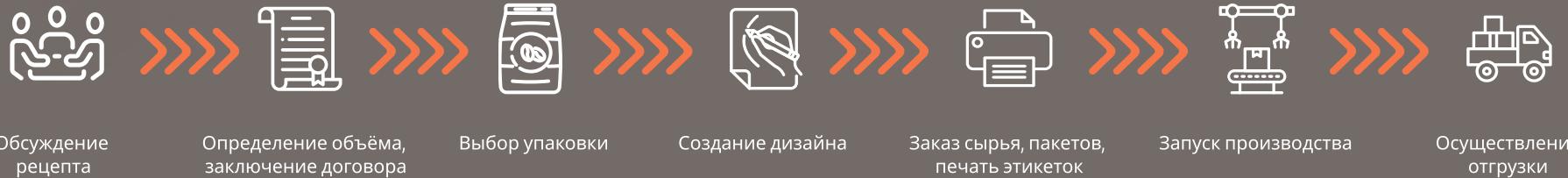




КАК РАБОТАЕТ СТМ



СТМ (собственная торговая марка) - наиболее оптимальный способ выпустить качественный продукт по доступной цене под собственной торговой маркой, которая уже завоевала доверие покупателей или коллаборация (совмещение торговых марок - кобрендинг).



Приводит к увеличению маржинальности продаж выбранной категории продуктов



Позволяет максимально эффективно управлять ценой, качеством и ассортиментом продукции



Повышает лояльность клиентов к бренду компании-продавца.
Формирует отличительное преимущество перед конкурентами, предлагая потребителю уникальный продукт

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПЛОЩАДКА

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПЛОЩАДКА

В нашей коллекции ростеров есть представители каждого типа нагрева. Ростеры отличаются друг от друга не только строением и внешним видом, но и способами теплопередачи, а их всего 3 и у каждого из них есть свой плюс.

- 1) **Кондукция** - прямой контакт зерна со стенами горячего барабана
- 2) **Конвекция** - передача энергии с помощью потока горячего воздуха
- 3) **Излучение** - передача энергии от нагретого источника путём тепловых волн.

Если рассмотреть кратко:

Конвекция - чистый вкус, лёгкое тело, ниже сладость

Кондукция - плотное тело, яркий вкус, высокая сладость

Индукция - легкое тело, ярко, сладко

Roasteria 18

НАШЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Loring S70
(конвекционный)



Giesen W30A
(барабанный)



Diedrich IR-2,5
(кондукционный)

Loring S70 (США) - конвекционного типа нагрева, который славится своей надежностью и способностью создавать уникальные кофейные оттенки.

Giesen W30A (Нидерланды) - барабанный ростер, оснащенный новой технологией горелки для более точной обжарки. Кофейные зерна получаются невероятно сливочными, с округлым и плотным телом.

Diedrich IR-2.5 (США) - кондукционный ростер с мощной инфракрасной горелкой и однослойным барабаном. Обжарка R18 с помощью данного ростера придает кофе яркий, сладкий и запоминающийся вкус, вместе с тем подчёркивая кислотность и фруктово-ягодные ноты в каждом зернышке.