



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ РОСТЕРИЯ

Мы занимаемся обжаркой кофе!

Предлагаем кофе свежей обжарки для Вашего заведения.

Наши преимущества:

1) Кофе премиум качества.

- Мы закупает зеленый кофе только самого высокого качества Specialty по нормам SCAA (Американская ассоциация «Спешиалти» кофе)
- Обжарка производится на новейшем инновационном оборудовании, что позволяет на 100% управлять циклом, раскрывая весь вкусовой потенциал того или иного сорта кофе.
- Для дополнительного контроля качества мы создали специальную лабораторию.
- Мы обжариваем не более 5 кг кофе за раз, (каждое зернышко практически проходит через руки ростмастера).

2) Только самый свежий кофе

Мы не работаем на склад. Каждая партия обжаривается специально для Вас.

3) Правильная упаковка

Специальная упаковка с дегазационным клапаном позволяет расфасовать кофе немедленно после обжарки, сохранив его свежесть и вкусовые качества.

4) Разумная стоимость

Цена за кг зависит от количества приобретенного кофе в месяц.

5) Индивидуальный подход

При потреблении от 150 килограмм кофе в месяц, исходя из Ваших вкусовых предпочтений, мы готовы разработать авторскую эспрессо-смесь, которая будет доступна к потреблению только в Ваших заведениях, дополнительно подчеркивая их уникальность. В данном случае возможен вариант нанесения логотипа Вашей компании на упаковку.

С целью популяризации кофе в нашей стране, а также повышения профессионального уровня бариста, наша компания оказывает услуги по профессиональной подготовке специалистов, на базе Профессионально Академии Бариста Юрия Стальмахова, а также их дальнейшее сопровождение.

Более подробную информацию по качественным характеристикам наших продуктов и условиям сотрудничества, готовы предоставить при личной встрече и дегустации.

Анастасия Гороховик

Пр-т Независимости 111
+375 (29) 633-17-98
anastasia.sorso@gmail.com
sorso.by





Анастасия Гороховик

Пр-т Независимости 111
+375 (29) 633-17-98
anastasia.sorso@gmail.com
sorso.by

ФИРМЕННЫЕ ЭСПРЕССО СМЕСИ SORSO

Бленд N 1 (90% арабика 10% робуста, средняя обжарка)

Если Вы выбрали для себя наш фирменный бленд №1, то начните с изучения аромата этого продукта. В его основе яркий цветочно-ягодный запах Эфиопии и сладкий карамельно-сливочный оттенок Гондураса. Любители пить этот кофе без сахара сразу почувствуют во вкусе специи, орехи и горький шоколад. При добавлении сахара на первое место выйдет легкая ягодная кислинка с очень плотным «телом» и приятным пряно-шоколадным послевкусием.

Данный продукт в первую очередь разработан для заваривания в эспрессо, но при этом прекрасно подходит для кофеварок типа мока, турки, френч-пресс. При заваривании другими способами Вы, возможно, откроете для себя слегка иные грани этого продукта.

Бленд N 2 (100% арабика, средняя обжарка)

100% арабика – это легкий, очень ароматный с незабываемым смородиновым послевкусием продукт. В нем всегда чувствуется баланс между запахом, вкусом и послевкусием. Это скорее кислый кофе, горчинка присутствует, но проявляет себя слабо, а с добавлением сахара – не чувствуется вовсе. Данный бленд универсален и подходит практически для всех способов заваривания. Он одинаково придется по вкусу любителям сложного кофе и одновременно нежного.

Бленд N 3 (100% арабика, средне-темная обжарка)

Фирменная смесь от SORSO среднее-темной обжарки. Обладает ярким вкусом и долгим послевкусием. Кофе получается крепкий, с явно выраженной горчинкой и шоколадными нотками. При приготовлении эспрессо крема имеет более темный оттенок. Данный кофе прекрасно подойдет для заваривания в домашних кофемашинах, придется по вкусу любителям крепкого итальянского кофе. Не бойтесь добавлять в этот кофе молоко, это придаст напитку совершенно новые вкусовые оттенки.

При заказе	Стоимость смеси N 1	Стоимость смеси N 1 и 3
3-10 кг в месяц	20\$	21\$
11-30 кг в месяц	19\$	20\$
Более 30 кг в месяц	Цена договорная	Цена договорная

* оплата производится в рублях по курсу нацбанка на момент оплаты.

Помимо фирменных эспрессо смесей, мы рады предложить широкий ассортимент моносортов. Любой моносорт может быть обжарен для альтернативных способов заваривания (более светлая обжарка) или для эспрессо (более темная обжарка).