



## ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ РОСТЕРИЯ

**Мы занимаемся обжаркой кофе!**

**Предлагаем кофе свежей обжарки для Вас и Ваших клиентов.**

Наши преимущества:

### **1) Кофе премиум качества.**

- Мы закупаем 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 1 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  
b2b.sorso.by  
sorso.by





**Анастасия Гороховик**

Пр-т Независимости 111  
+375 (29) 633-17-98  
anastasia.sorso@gmail.com  
b2b.sorso.by  
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 эспresso, 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 (90% арабика 10% робуста, средняя обжарка)

Смесь высокогорных сортов арабики и индийской робусты обладает медово-карамельным ароматом. Это довольно тельный, сбалансированный напиток с шелковистым, цветочно-ягодным вкусом, нотками карамели и горького шоколада. Данному кофе присущ баланс между кислинкой и горчинкой. Послевкусие долгое, сладкое с горчинкой.

В сочетании с молоком напиток получается довольно мягкий, не крепкий. При добавлении сахара, усиливаются нотки меда и шоколада.

### Бленд N 3 (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 4 (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 эспresso, 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.

### Бленд N 5 (80% арабика 20% робуста, средняя обжарка)

Эспresso смесь от SORSO понравится любителям традиционного итальянского эспresso. Имеет прекрасный внешний вид, в чашке гармонично сочетается с сахаром. Данный кофе является наименее кислым продуктом из выше предложенных. Основу вкуса составляет черный шоколад и жареный миндаль. Прекрасно проявляет себя в молочных напитках.

При заказе	Стоимость смеси N 1	Стоимость смеси N 3 и 4	Стоимость смеси N 2 и 5
3-10 кг в месяц	46,00 р (460 000 р)	48,30р (483 000 р)	43,70 р (437 000 р)
11-30 кг в месяц	43,70 р (437 000 р)	46,00 р (460 000 р)	41,40 р (414 000 р)
Более 30 кг в месяц	Цена договорная	Цена договорная	Цена договорная

\* Стоимость указана с учетом НДС