

HANCIOĞLU

KAHVE

О НАС

Напсюğlu Coffee - Это Компания По Переработке И Обжарке Кофе, Расположенная В Сакарье, Которая Является Одной Из Крупнейших Компаний-Производителей В Турции. В Нашем Путешествии От Коммерческого Кофе К Качественному Кофе, Устойчивое Качество, Четкое Понимание Торговли И Инновации Являются Основными Элементами, Которые Мы Приняли В Качестве Принципа.

МИССИЯ

Мы Стремимся Создать Экологичную Культуру Кофе В Соответствии С Принципами Универсальной Торговли, Предлагаем Нашим Деловым Партнерам Выбор Вкусов Кофе Со Всего Мира. При Производстве Качественного Кофе Мы Используем Правильные Технологии Обжарки И Подходящие Для Этого Оборудования, Соблюдаем Экологический Баланс На Всех Этапах И Поддерживаем Ценность Кофе На Самом Высоком Уровне.

ВИДЕНИЕ

Мы Стремимся Перенести Это Уникальное Вкусовое Наслаждение, Которое Дарит Нам Кофе, Который Мы Берем У Природы, В Экологически Чистое Будущее, Возвращая Природе То, Что Мы У Нее Берем. Придерживаясь Принципов Честной И Справедливой Торговли, Мы Хотим Стать Лидером В Этом Секторе, Предлагаем Любителям Кофе По Всеми Миру Самые Качественные И Разнообразные Сорты Кофе. Строя Связи Между Людьюми, Мы Сохраняем Культуру Кофе Как Опыт И Ценность, А Не Просто Напиток.

ИСТОРИЯ КОФЕ

Открытие кофе началось с открытия, пастуха Калди, жившего в регионе Каффа в Эфиопии. Его козы стали энергичными после того, как съели кофейный плод. Эта ситуация привлекла внимание пастуха. После этого случая он стал собирать плоды и открыл кофе. Это открытие стало поворотным событием в истории кофе. Кофе начали использовать в медицинских целях в арабских странах в IX веке. Сначала кофе был признан лекарством, а затем стал светским напитком. В XV веке в стамбульском Тахтакале открылась первая кофейня (Кива Хан), которая увеличила популярность кофе и вывела его культуру на новый уровень.

В начале XVI века кофе попал в Европу, и кофейни стали местом интеллектуальных и культурных встреч. Особенно в эпоху французского Просвещения кофейни стали важными центрами, где собирались философы, писатели и мыслители. В то же время кофе вышел на первый план как система фильтрации для обмена идеями и социальных изменений.



Кофе по-турецки - это особое представление кофе. После обжарки кофейные зерна измельчаются в порошок и готовятся на чистой воде при комнатной температуре в кофейнике на среднем огне. Кофе по-турецки, который в турецкой культуре считается одним из средств социального взаимодействия - традиционный напиток, который развивался со времен Османской империи.

В результате экспериментов с турецким кофе была открыта техника фильтрации ("фильтрованный кофе") и техника эспрессо, которая символизирует итальянскую элегантность. Эспрессо, зародившийся в Италии, предполагает быстрое заваривание молотых зерен водой под давлением. Насыщенный и ароматный напиток подается в маленьких чашечках и стал ритуалом среди любителей кофе.

В течение времени кофе развивался в разных культурах, формируя свои уникальные вкусы, ритуалы и традиции. Турецкий кофе, фильтровый кофе и эспрессо обогатили мир кофе и сыграли важную культурную роль. Этот напиток вышел за рамки простого напитка и стал символом, объединяющим культуры, укрепляющим дружеские отношения и добавляющим красок в повседневную жизнь людей.





ЗАВАРИВАНИЕ КОФЕ

Технологии Приготовления Кофе Различны. Они Зависят От Личных Предпочтений, Типа Кофе И Используемого Оборудования.

Фильтрованный Кофе (Drip Coffee): Фильтровые Кофеварки Основаны На Принципе Капания Горячей Воды На Молотый Кофе. Этот Метод Является Практичным И Быстрым Способом Заваривания.

Эспрессо: Эспрессо - Это Насыщенный И Ароматный Сорт Кофе, Приготовленный Путем Пропускания Молотых Кофейных Зерен Под Высоким Давлением. Эспрессо Является Основой Многих Других Вариантов Кофе.

Турецкий Кофе: Кофе По-Турецки Это Самый Древний Способ Приготовления Кофе, Который Перемалывается Самым Мельчайшим Способом И Подается Вместе С Кофейной Гущей. Он Готовится Путем Смешивания Молотых Кофейных Зерен С Чистой Водой Комнатной Температуры В Определенных Пропорциях И Приготовления (Варки) В Турке. Кофе По-Турецки - Это Пенистый И Густой Напиток И Самая Культурная Модель Кофе В Мире.

Аэропресс: Аэропресс - Это Тип Кофе С Фильтром Под Давлением. Кофе Готовится Путем Пропускания Горячей Воды И Молотых Кофейных Зерен Через Фильтровальную Бумагу Под Давлением.

Заваривание Методом Переливания: Заваривание Методом Переливания - Это Способ Заваривания, При Котором Горячая Вода Медленно Наливается На Молотые Кофейные Зерна. Заваривание В Технике

Pour Over Полностью: Зависит От Способностей Самого Баристы. При Заваривании Методом Pour Over Используется Такое Оборудование, Как V-60, Chemex.

Френч-Пресс: Френч-Пресс - Это Способ Заваривания, При Котором Молотые Кофейные Зерна Смешиваются С Горячей Водой. Бумажный Фильтр Не Используется. После Того Как Кофе Некоторое Время Настаивается В Воде, Его Разделяют Через Металлический Фильтр.

Cold Brew (Холодное Заваривание): Холодная Заварка - Это Способ Приготовления Кофе, При Котором Молотые Кофейные Зерна Долгое Время Настаиваются В Холодной Воде. Как Правило, Кофе, Приготовленный Таким Способом, Относится К Группе Кофе С Низкой И Средней Кислотностью.

Каждый Метод Имеет Свои Уникальные Характеристики И Результаты, Поэтому Вы Можете Выбирать В Зависимости От Личных Предпочтений И Сорта Кофе.



ЧТО ТАКОЕ СВЕЖИЙ КОФЕ

Стремление К Свежести Движет Качественными Обжарщиками, Которые Ищут Свежесобранный Кофе И В То Же Время Прозрачно Указывают, Когда Он Был Обжарен. Когда Кофе Обжаривается, Он Подвергается Процессу Дегазации, В ходе Которого Из Обжаренных Зерен Выделяется Углекислый Газ. В Первые Дни После Обжарки Происходит Быстрое Выделение CO_2 , Особенно Во Время Экстракции Кофе. Каждый Кофе Имеет Свою Индивидуальность И Неповторимость, И Его Реактивная Стабильность Вкуса Различна.

Чтобы Продлить Срок Годности Упакованного Кофе, Нередко Во Время Упаковки Кофейные Зерна Промывают Азотом. Это Позволяет Увеличить Срок Хранения Кофе Почти До 6 Месяцев Без Риска Заветривания. Азот Удаляет Кислород, Устраняя Влагу И Рост Бактерий. Такой Способ Упаковки В Сочетании С Односторонним Клапаном Сохраняет Всю Эссенцию И Аромат До Тех Пор, Пока Кофе Не Будет Готов К Варке.

ОБЖАРКА КОФЕ

Процесс Обжарки Кофе Должен Быть Одним Из Непременных Условий Качества На Кофейной Фабрике. Кофе, За Сезонами Сбора Которого Следят Кофейные Брокеры Из-За Рубежа, Отбирают Образцы, В Некоторых Случаях Встречаясь С Владельцами Ферм. Кофе Образцовой Обжарки (Sample Roast) Закупается После Одобрения Дегустаторов Кофе. В Нашей Компании, Имеющей Барабанную Систему Обжарки Кофе, Высокие Технологии И Знания Смешиваются И Жарятся Обжарщиками По Желанию. Обжаренный Кофе Поступает В Комнаты Отдыха Для Выхода Газа И Отдыха В Соответствии С Его Рецептурой. В Зависимости От Технологий, Которые Будут Использоваться В Оригинальном Кофе, Кофе, Отдохнувший От Двух До Семи Дней, Готов К Употреблению В Виде Бленда Или Одинарного Сорта.



наши продукты

кофе по-турецки



100 GR



TÜRK KAHVESİ
100 GR

01



PREMIUM TÜRK KAHVESİ
100 GR

02



DAMLA SAKIZLI TÜRK KAHVESİ
100 GR

03

1000 GR



TÜRK KAHVESİ
1000 GR

04



PREMIUM TÜRK KAHVESİ
1000 GR

05



DAMLA SAKIZLI TÜRK KAHVESİ
1000 GR

06

ЭСПРЕССО





01

ESPIRITO SANTO

ESPRESSO ESPIRITO SANTO SOUTH AMERICA-AFRICA		
TASTING NOTES: CITRUS CHOCOLATE		
ROAST	ACID	BODY
●●○	MIDDLE	HIGH
NET WEIGHT		1000 GR
<small>MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALCOFFEECOMPANY.COM</small>		



04

TRANQUIL

ESPRESSO TRANQUIL SOUTH AMERICA - AFRICA		
TASTING NOTES: DARK CHOCOLATE LIME CITRUS		
ROAST	ACID	BODY
●●○	HIGH	MIDDLE
NET WEIGHT		1000 GR
<small>MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALCOFFEECOMPANY.COM</small>		

02

HARMONIA

ESPRESSO HARMONIA SOUTH AMERICA-AFRICA		
TASTING NOTES: CITRUS HAZELNUT MILK CHOCOLATE		
ROAST	ACID	BODY
●●○	MIDDLE	HIGH
NET WEIGHT		1000 GR
<small>MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALCOFFEECOMPANY.COM</small>		



05

SILENCIO

ESPRESSO SILENCIO SOUTH AMERICA		
TASTING NOTES: BALANCED CHOCOLATE FLORAL TEXTURE		
ROAST	ACID	BODY
●●○	MIDDLE	HIGH
NET WEIGHT		1000 GR
<small>MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALCOFFEECOMPANY.COM</small>		



03

POESIA

ESPRESSO POESIA SOUTH AMERICA		
TASTING NOTES: FOREST FRUITS CHOCOLATE		
ROAST	ACID	BODY
●●○	MIDDLE	MIDDLE
NET WEIGHT		1000 GR
<small>MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALCOFFEECOMPANY.COM</small>		



06

ESPERANZA

ESPRESSO ESPERANZA CENTRAL AMERICA		
TASTING NOTES: CHOCOLATE SPICE NOTES		
ROAST	ACID	BODY
●●○	MIDDLE	HIGH
NET WEIGHT		1000 GR
<small>MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALCOFFEECOMPANY.COM</small>		

ФИЛЬТР КОФЕ





01 COLOMBIA

FILTER COFFEE		
COLOMBIA		
MEDELLIN		
TASTING NOTES FOREST FRUITS SWEET ENDING		ELEVATION 1200 - 1700
ROAST	ACID	NET WEIGHT
●●○○	MIDDLE	1000 GR
MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALUOCOFFEECOMPANY.COM		



04 KENYA

FILTER COFFEE		
KENYA		
NYERI		
TASTING NOTES CITRUS RASPBERRY MANGO		ELEVATION 1400 - 2000
ROAST	ACID	NET WEIGHT
●●○○	HIGH VIVID	1000 GR
MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALUOCOFFEECOMPANY.COM		

02 HARMONIA

FILTER COFFEE		
GUATEMALA		
HUEHUETENANGO		
TASTING NOTES CHOCOLATE SPICE NOTES		ELEVATION 1400 - 1700
ROAST	ACID	NET WEIGHT
●●○○	MIDDLE	1000 GR
MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALUOCOFFEECOMPANY.COM		



05 NICARAGUA

FILTER COFFEE		
NICARAGUA		
SAN JUAN DEL RIO		
TASTING NOTES DARK CHOCOLATE LIME		ELEVATION 1000 - 1400
ROAST	ACID	NET WEIGHT
●●○○	MEDIUM HIGH VIBRANT	1000 GR
MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALUOCOFFEECOMPANY.COM		



03 HONDURAS

FILTER COFFEE		
HONDURAS		
MONTECRISTO		
TASTING NOTES FLORAL FRAGRANCES BALANCED CHOCOLATE		ELEVATION 1400 - 1700
ROAST	ACID	NET WEIGHT
●●○○	MIDDLE HIGH	1000 GR
MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALUOCOFFEECOMPANY.COM		



06 ETHIOPIA

FILTER COFFEE		
ETHIOPIA		
SIDAMO		
TASTING NOTES SPICE FLORAL NOTES		ELEVATION 1600 - 1900
ROAST	ACID	NET WEIGHT
●●○○	MIDDLE	1000 GR
MORE ABOUT THIS COFFEE: SAOPALUOCOFFEECOMPANY.COM		



HANCIOĞLU

KAHVE

GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

info@hancioglukahve.com

www.hancioglukahve.com

 444 63 54