

# HANCIOĞLU

K A H V E

# HAKKIMIZDA

Hancioğlu Kahve; merkezi Sakarya'da bulunan Türkiye'nin büyük üretici firmaları arasında yer alan kahve işleme ve kavurma şirkettir. Ticari kahveden nitelikli kahveye kadar olan serüvenimiz içerisinde sürdürülebilir kalite, şeffaf ticaret anlayışı ve inovasyon prensip edindiğimiz temel unsurlardır.

# MİSYON

İş ortaklarımıza dünya genelinde seçkin kahve lezzetlerini sunarak, evrensel ticaret ilkeleri doğrultusunda sürdürülebilir bir kahve kültürü oluşturmayı taahhüt ediyoruz. Kaliteli kahve üretiminde doğru kavurma teknikleri ve amacına uygun makineler kullanılarak tüm aşamalarda ekolojik dengeyi gözetiyor ve kahvenin değerini en yüksek seviyede tutuyoruz.

# VİZYON

Kahvenin bize sunduğu bu benzersiz lezzet yolculuğunu, doğadan aldığımızı doğaya geri vererek sürdürülebilir bir geleceğe taşımayı hedefliyoruz. Dürüst ve adil ticaret prensipleriyle, dünya çapında kahve severlere en kaliteli ve çeşitli kahveleri sunarak sektörde lider bir konuma gelmek istiyoruz. İnsanlar arasında bir köprü kurarak, kahve kültürünü sadece bir içecek değil, bir deneyim ve değer olarak yaşıyoruz.



# KAHVE TARİHİ

Kahvenin keşfi, Etiyopya'nın Kaffa bölgesinde yaşayan bir çobanın; keçileri kahve meyvesini yedikten sonra enerjik bir hal almasıyla başlamıştır. Bu durum çobanın dikkatini çekmiştir. Kaldi bu olayın ardından meyveleri toplamış ve kahveyi keşfetmiştir. Bu keşif kahvenin tarihinde dönüm noktası olmuştur.

Kahve 9. yüzyılda Arap dünyasında tıbbi amaçlarla kullanılmaya başlandı. Kahve önce ilaç olarak kabul edilmiş ardından sosyal bir içecek haline gelmiştir. 15. yüzyılda İstanbul Tahtakale'de açılan ilk kahve evi (Kiva Han) kahvenin popülerliğini artırmış ve kültürünün başka seviyelere çıkmasına neden olmuştur. 16. yüzyılın başlarında kahve Avrupa'ya ulaştı ve kahvehaneler entelektüel ve kültürel buluşma noktalarına dönüştü. Özellikle Fransız Aydınlanma döneminde kahvehaneler; filozoflar, yazarlar ve düşünürlerin toplandığı önemli merkezler haline geldi. Bu arada kahve fikir alışverişlerinin ve toplumsal değişimin bir filtreleme sistemi olarak öne çıktı.



Türk kahvesi kahvenin farklı bir sunumunu temsil etmektedir. Kahve çekirdeklerinin kavrulduktan sonra pudra ayarında öğütülerek oda sıcaklığında ki temiz su ile buluşturup cezvenin içerisinde orta ateşte pişirilir. Türk kültüründe sosyal bir etkileşim aracı olarak kabul edilen Türk kahvesi Osmanlı İmparatorluğu'ndan bu yana gelen ve gelişmekte olan geleneksel bir içecek tir.

Türk kahvesinin üzerine yapılan denemeler sonucunda filtreleme tekniği (filtre kahve) ve İtalyan zarafetini simgeleyen espresso tekniği keşfedilmiştir. İtalya'da ortaya çıkan espresso, basınçlı su ile öğütülmüş çekirdeklerin hızlı bir şekilde demlenmesini içermektedir. Yoğun ve aromatik bir içeceğe dönüşen espresso küçük fincanlarda servis edilir ve kahve tutkunları arasında bir ritüel halini alır.

Kahve zaman içerisinde farklı kültürlerde evrimleşmiş ve kendine özgü lezzetler, ritüeller ve geleneklerle şekillenmiştir. Türk kahvesi, filtre kahve ve espresso gibi çeşitli türler kahve dünyasını zenginleştirirken kültürel bağlam da da önemli bir rol oynamıştır. Bu içecek sadece bir içecek olmanın ötesine geçerek kültürleri bir araya getiren, dostlukları pekiştiren ve insanların günlük yaşamlarına renk katan bir simge haline gelmiştir.









# KAHVE DEMLEME

Kahve demleme teknikleri çeşitlilik göstermektedir. Kişisel tercihlere, kahve çeşidine ve kullanılan ekipmana bağlı olarak değişir.

**Filtre kahve (drip coffee):** Filtre kahve makinaları sıcak suyun öğütülmüş kahve üzerinden geçirilerek damlatılması prensibine dayanır. Bu yöntem pratik ve hızlı bir demleme şeklidir.

**Espresso:** Espresso, yüksek basınç altında öğütülmüş kahve çekirdeklerinden geçirilmesiyle hazırlanan yoğun ve aromatik bir kahve türüdür. Espresso birçok diğer kahve seçeneğinin temelini oluşturmaktadır.

**Türk kahvesi:** Türk kahvesi en ince ayarında öğütülen ve telvesiyle birlikte sunulan en eski kahve demleme yöntemidir. Pudra ayarında öğütülmüş kahve çekirdeklerinin oda sıcaklığında temiz su ile belirli ölçülerde karıştırılıp cezve içerisinde pişirme (demleme) ile elde edilen tekniktir. Türk kahvesi köpüklü ve yoğun bir içecek olup dünyanın en kültürlü kahve modellerindendir.

**Aeropress:** Aeropress bir tür basınçlı filtre kahve modellemesidir. Filtre kağıdı üzerinden sıcak su ve öğütülmüş kahve çekirdekleri basınç altında geçirilerek kahve hazırlanır.

**Pour over demleme:** Pour over sıcak suyun öğütülmüş kahve çekirdeklerine yavaşça dökülmesiyle yapılan bir demleme yöntemidir. Pour over tekniğinde demleme tamamıyla baristanın kendi yetenekleri ile alakalıdır. Pour over demlemelerde V-60, Chemex gibi ekipmanlar kullanılmaktadır.

**French press:** French press öğütülmüş kahve çekirdeklerini sıcak su ile karıştırarak yapılan demleme yöntemidir. Kağıt filtre kullanımı söz konusu değildir. Kahve su içerisinde bir süre bekletildikten sonra metal filtre aracılığıyla ayrılır.

**Cold brew (soğuk demleme):** Cold brew, soğuk suyun öğütülmüş kahve çekirdekleriyle uzun süre boyunca demlenmesiyle hazırlanan bir demleme tekniğidir. Genellikle bu yöntemle yapılan kahveler düşük orta asidite grubunda olmaktadır.

Her yöntemin kendine ait benzersiz özellikleri ve sonuçları vardır, bu nedenle kişisel tercihlere ve kahve türüne bağlı olarak seçim yapabilirsiniz.





# TAZE KAHVE NEDİR?

Tazeliğin arayışı, taze hasat edilmiş kahve arayan ve aynı zamanda kahvenin ne zaman kavrulduğu konusunda şeffaflık gösteren kaliteli kavurucular tarafından yönlendirilmiştir. Bir kahve kavrulduğunda karbondioksitin kavrulmuş çekirdeklerden salınmaya başladığı bir gaz giderme işlemine tabi tutulur. Kahvenin kavrulduğu ilk günlerde özellikle kahvenin ekstraksiyonu sırasında hızlı bir CO2 salınımı vardır. Her kahvenin kendi kimliği, kişiliği ve reaktif lezzet stabilesi farklılık göstermektedir. Paketlenmiş bir kahvenin uzun ömürlülüğünü biraz daha uzatmak için paketleme sırasında kahve çekirdeklerinin azotla yıkanması alışılmadık bir durum değildir. Bu, kahvenin raf ömrünün bayatlık riski olmadan neredeyse 6 aya kadar uzatılmasını sağlar. Azot, nemi ve bakteri üremesini ortadan kaldırarak oksijeni temizler. Tek yönlü bir valf ile birleştirilen bu paketleme yöntemi, kahve demlenmeye hazır olana kadar tüm özü ve aromayı yerinde tutar.

# KAHVE KAVURMA

Kahve kavurma işlemi, bir kahve fabrikasının olmazsa olmaz kalite standartlarından biri olmalıdır. Yurt dışından kahve brokerları tarafından hasat mevsimleri takip edilen kahveler, isteğe bağlı durumlarda çiftlik sahipleri ile görüşülerek numuneler alınır. Sample roast (örnek kavrum) yapılan kahveler, kahve tadımcılarının onayından geçtikten sonra alımları yapılır.

Tamburlu kahve kavurma sistemi olan şirketimizde kavurucular (roaster'lar) tarafından yüksek teknoloji ve bilgi birikimi harmanlanarak isteğe bağlı kavrumlar yapılır. Kavru lan kahveler, modellemelere göre gaz çıkışı ve dinlenmesi için dinlenme odalarına alınır. Origin kahvelerin yapılacak tekniklere nazaran iki ila yedi gün arasında dinlenen kahveler, artık blend (karışım) ya da single origin olarak tüketime hazır bulunurlar.



# ÜRÜNLERİMİZ



# TÜRK KAHVESİ





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



# ESPRESSO







## 01 ESPIRITO SANTO

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



## 04 TRANQUIL

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

## 02 HARMONIA

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



## 05 SILENCIO

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



## 03 POESIA

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



## 06 ESPERANZA

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



# FİLTRE KAHVE







# 01


## COLOMBIA

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




# 04

## KENYA

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

# 02

## HARMONIA

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



# 05

## NICARAGUA

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



# 03

## HONDURAS

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



# 06

## ETHIOPIA

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





# HANCIOĞLU

## KAHVE

**GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ**

info@hancioglukahve.com  
www.hancioglukahve.com

☎ 444 63 54