

# SENSUM COFFEE





**SENSUM**  
ЦЕХ  
ОБЖАРКИ  
КОФЕ

## НАШ КОФЕ

Качество зеленых кофейных зерен - важный ингредиент во вкусе конечного продукта. Кофе - это результат того, как он выращивается. Почвенные условия, высота и климат определяют конечный вкус кофейных зерен.

В Sensum мы начинаем с 100% высококачественных арабика-бобов с лучших малых плантаций по всему миру, некоторые даже приобретены непосредственно у самих фермеров! Это самый ароматный кофе, так как он выращивается на высоких горных плато, где культуры растут меньше и медленнее, что придает кофе более концентрированный вкус и аромат. Кофе специального качества высочайшего уровня обжаривается ежедневно малыми партиями на ростерах Diedrich. Наш производственный ростер - Diedrich IR-12, первый ростер с инфракрасным горелком и специальной системой автоматизации Zenith II в Азербайджане! Инфракрасный горелка позволяет больше гибкости в профилировании обжарки путем регулировки процента проводимости и конвекции, а система автоматизации стабилизирует результат.



### **Премиальные зеленые кофейные зерна**

Характерные особенности регионов, где они произведены  
Оценка SCA между 80 и 84 баллами (возможны исключения)  
Максимум девять дефектов на 350 г  
Рекомендуется как для однородных сортов, так и для смешанных сортов  
Контрольные кофе

### **Специальные зеленые кофейные зерна**

Трассируемость до фермы  
Особые профили и разнообразные методы обработки  
Оценка сенсорного профиля SCA: от 85 до 89  
Максимум девять дефектов на 350 грамм  
Рекомендуется для использования в однородных смесях, блендах, однородном эспрессо и фильтр-процессе.

### **Уникальные зеленые кофейные бобы**

Уникальные и экстраординарные профили вкуса  
Полная прослеживаемость процессов и кофе  
Оценка выше 90 баллов SCA, или за пределами шкалы, исходя из вашего профиля и процессов  
Результаты наших передовых экспериментов с особыми техниками ферментации и процессами  
Менее 5 дефектов на 350 г  
Эксклюзивные ограниченные партии производства



НАЗВАНИЯ КОФЕ	БЕС	РОЗН. ЦЕНА (1 KG)
		РОЗН. ЦЕНА (200 GR)
BRASIL SAN RAFAEL	1 KG	37.90 AZN
	200 GR	10.06 AZN
COLOMBIA GOLDEN HUILA	1 KG	45.74 AZN
	200 GR	11.37 AZN
ETHIOPIA SIDAMA FURLA	1 KG	45.74 AZN
	200 GR	11.11 AZN
EL SALVADOR DOSSOKAM	1 KG	64 AZN
	200 GR	15.50 AZN
COLOMBIA HUILA SANJANERO DECAF	1 KG	47 AZN
	200 GR	13 AZN
KENYA MATUNDA	1 KG	-
	200 GR	14.50 AZN
KENYA ALTERF AME	1 KG	-
	200 GR	16 AZN
EL SALVADOR SULAFAT FAL	1 KG	-
	200 GR	33 AZN

# BRASIL San Rafael

Вид: Арабика

Сорт: Катуай, Мундо-Ново

Обработка: Натуральная

Профиль: Шоколадный

Основной дескриптор: Какао

Общий балл SCA: 80,75

Используя колесо вкусов профессиональных кофейных капперов, вы почувствуете ноты какао, шоколада во вкусе и ореховое послевкусие.

Бразильский кофе "Сан-Рафаэль" имеет низкую-среднюю кислотность, среднюю сладость, среднее тело и кремовые тактильные ощущения.



# BRASIL San Rafael

Степень обжарки: Темная

Рекомендуемое применение: Эспрессо

1 Kg. / 200 Gr.

1 Kg.

37.90 AZN

200 Gr.

10.06 AZN



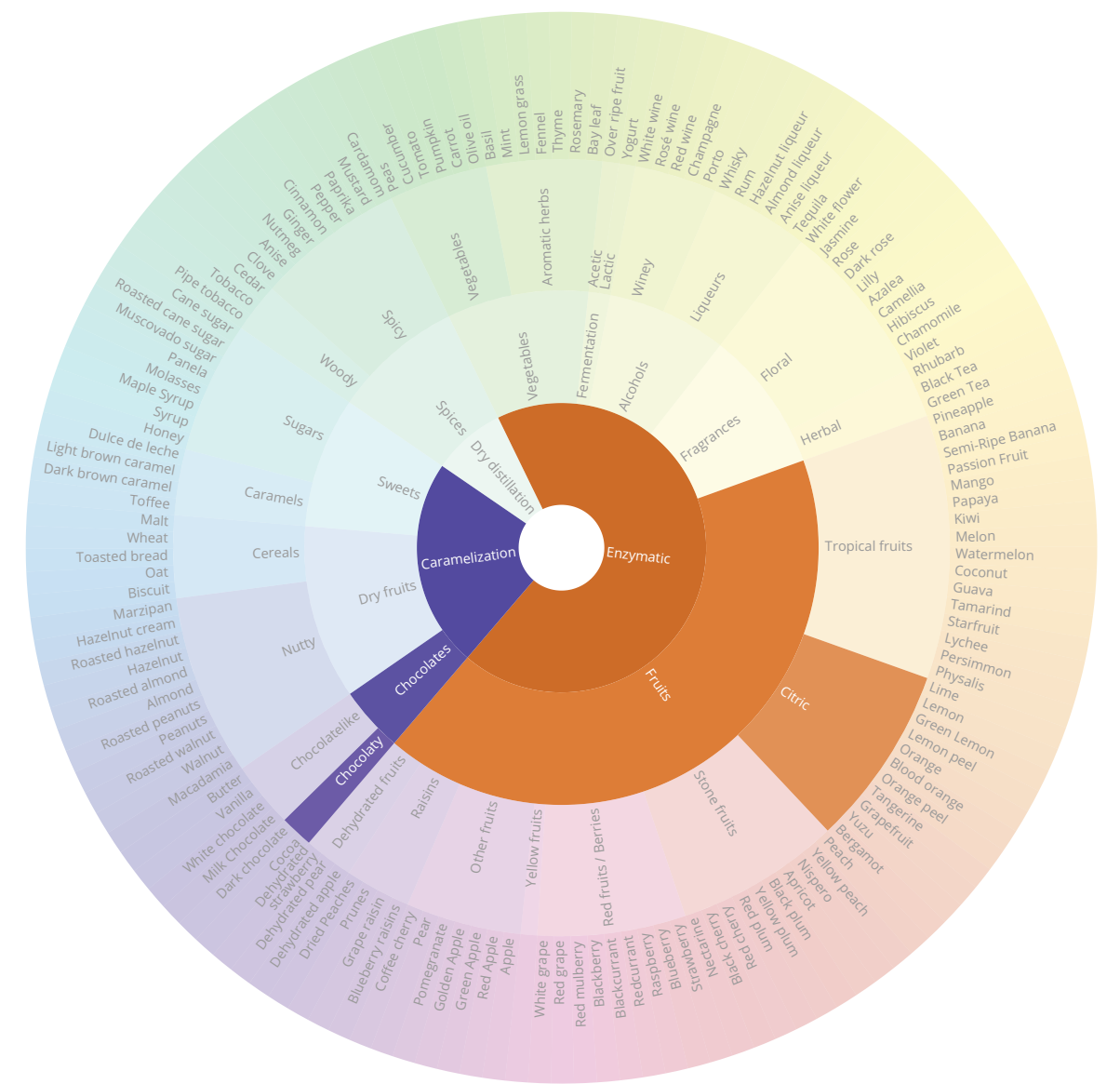
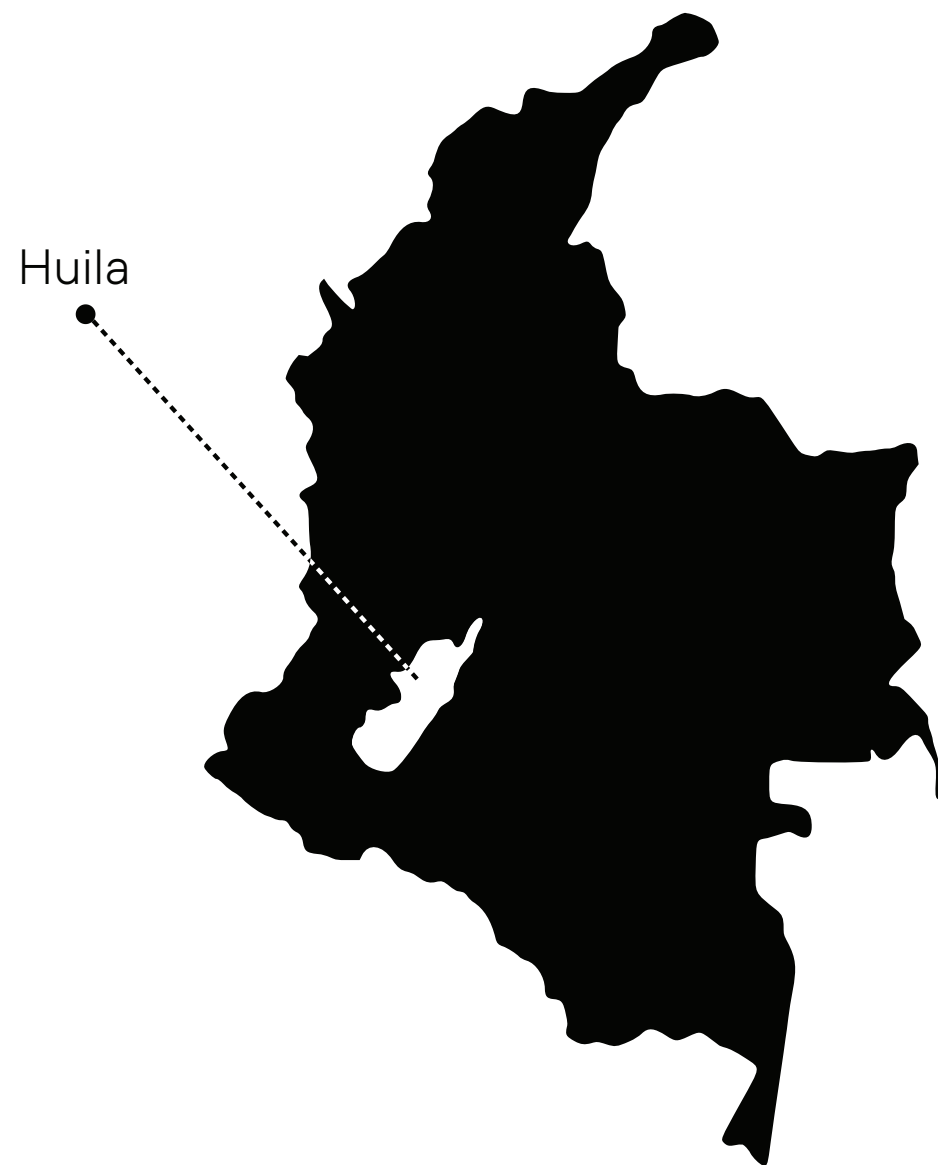
SPECIALITY COFFEE			
SAN RAFAEL Brazil, Cerrado Mineiro	TASTE PROFILE	VARIETY	SCA 80.75
	Chocolatey   Cocoa	Caturai, Mundo Novo	
PROCESS	ROAST DEGREE	QR CODE	
Natural	Dark		
Sweetness	Acidity	Density	
●●●●●	●●●●●	●●●●●	

# COLOMBIA Golden Huila

Colombia Golden Huila - это ежедневный кофе со средней кислотностью, средней сладостью, средним телом и кремовыми тактильными ощущениями.

**Вид:** Арабика  
**Сорт:** Кастильо, Катурра, Колумбия  
**Обработка:** Мытая  
**Профиль:** Шоколадный  
**Основной дескриптор:** Цитрусовый  
**Общий балл SCA:** 83,5

При использовании колеса вкусов профессиональными кофейными капперами, вы почувствуете ноты шоколада и цитрусовых фруктов.





# COLOMBIA Golden Huila

Степень обжарки: Темная

Рекомендуемое применение: Эспрессо

1 Kg. / 200 Gr.

1 Kg.

45.74 AZN

200 Gr.

11.37 AZN





# ETHIOPIA Furla

Степень обжарки: Средняя

Рекомендуемое использование: Эспрессо / Фильтр

1 Kg. / 200 Gr.

1 Kg.

45.74 AZN

200 Gr.

11.11 AZN



# El Salvador Dossokam

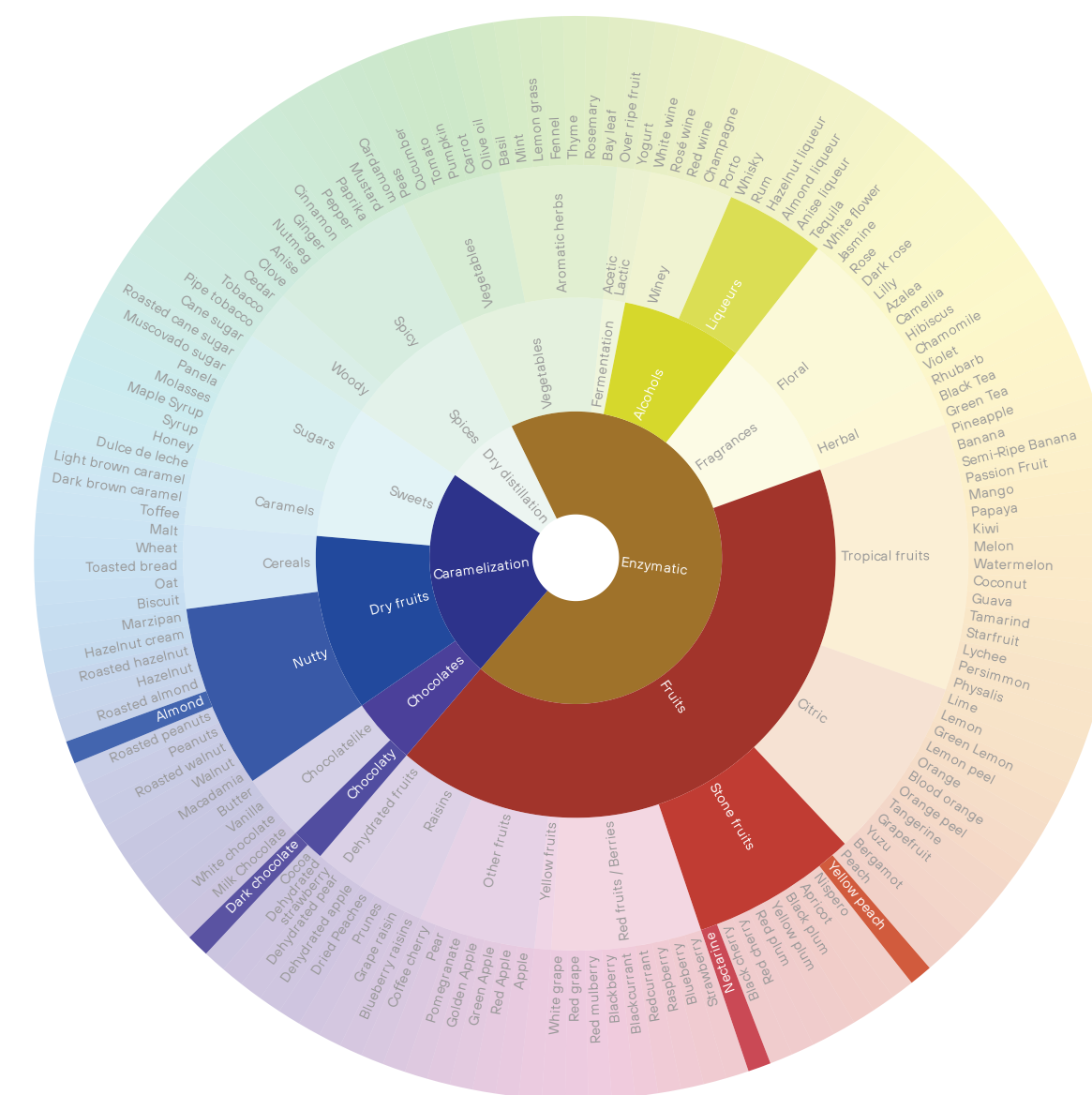
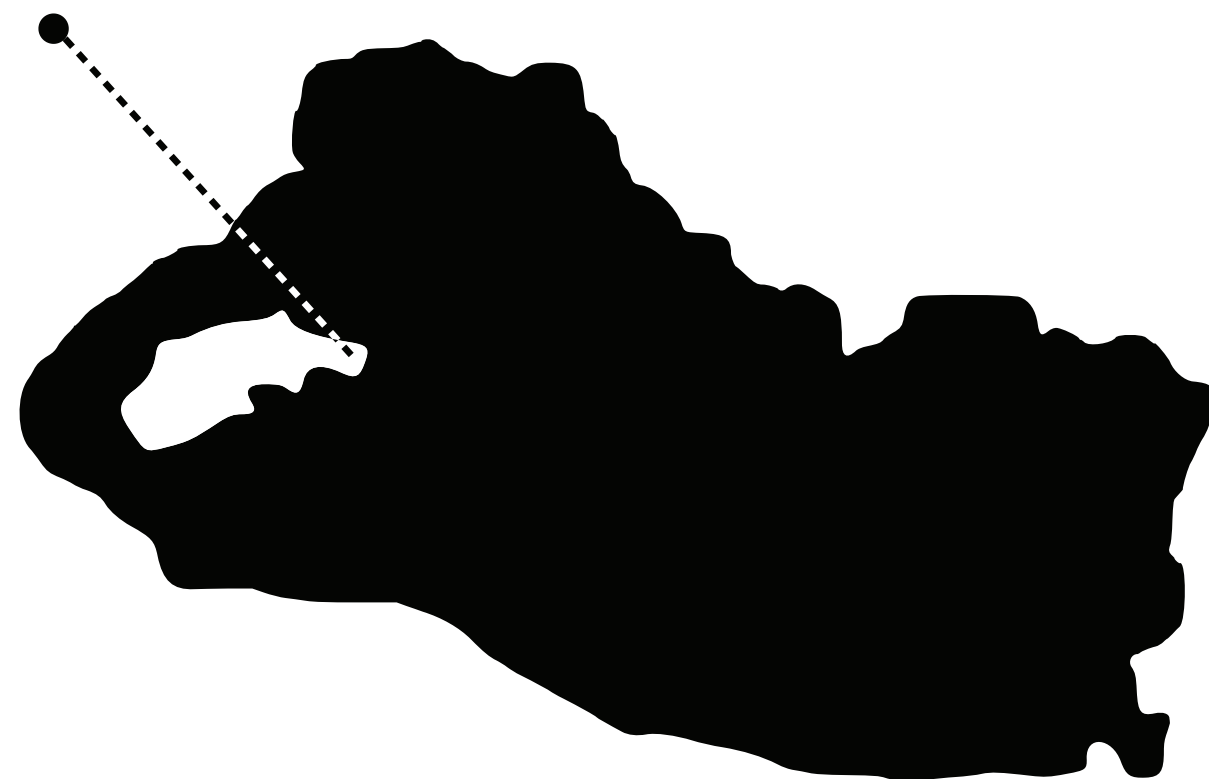
El Salvador Dossokam - ежедневный кофе с средней высокой кислотностью, средней сладостью, средним телом и маслянистыми тактильными ощущениями.

**Вид: Арабика**  
**Сорт: Желтый Бурбон, Красный Бурбон**  
**Обработка: Натуральная / "Спящий мешок"**  
**Профиль: Фруктовый**  
**Ключевой дескриптор: Нектарин**  
**Общий балл SCA: 87.5**

Обращаясь к колесу вкусов профессиональных кофейных капперов, вы почувствуете ферментативные нотки фруктов, например, нектарина во вкусе.



Аранеса - Илматерес



# EL SALVADOR Dossokam

Степень обжарки: Средняя

Рекомендуемое использование: Эспрессо/Фильтр

1 Kg. / 200 Gr.

1 Kg.

200 Gr.

64 AZN

15.50 AZN

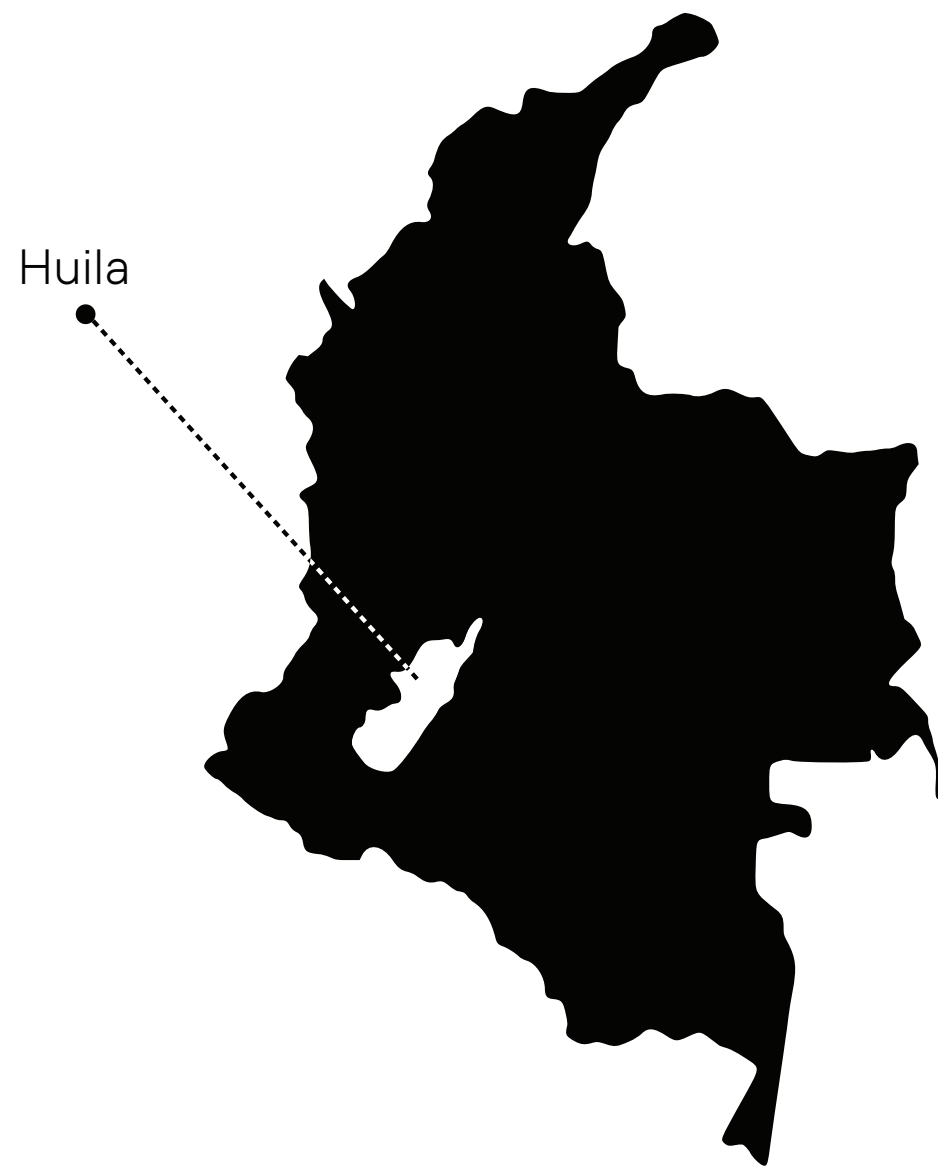


# COLOMBIA Sanjuanero Huila

Colombia Golden Huila - ежедневный кофе с средней высокой кислотностью, средней сладостью, средним телом и маслянистыми тактильными ощущениями.

**Вид:** Арабика  
**Сорт:** Кастильо, Катурра, Колумбия  
**Обработка:** Моющим способом / Безкофеиновая  
**Профиль:** Пряный  
**Ключевой дескриптор:** Корица  
**Общий балл SCA:** 83.5

Обращаясь к колесу вкусов профессиональных кофейных капперов, вы почувствуете нотки специй и шоколада.



# COLOMBIA Huila Sanjuanero

Степень обжарки: Темная

Рекомендуемое использование: Эспрессо

1 Kg. / 200 Gr.

1 Kg.

47 AZN

200 Gr.

13 AZN

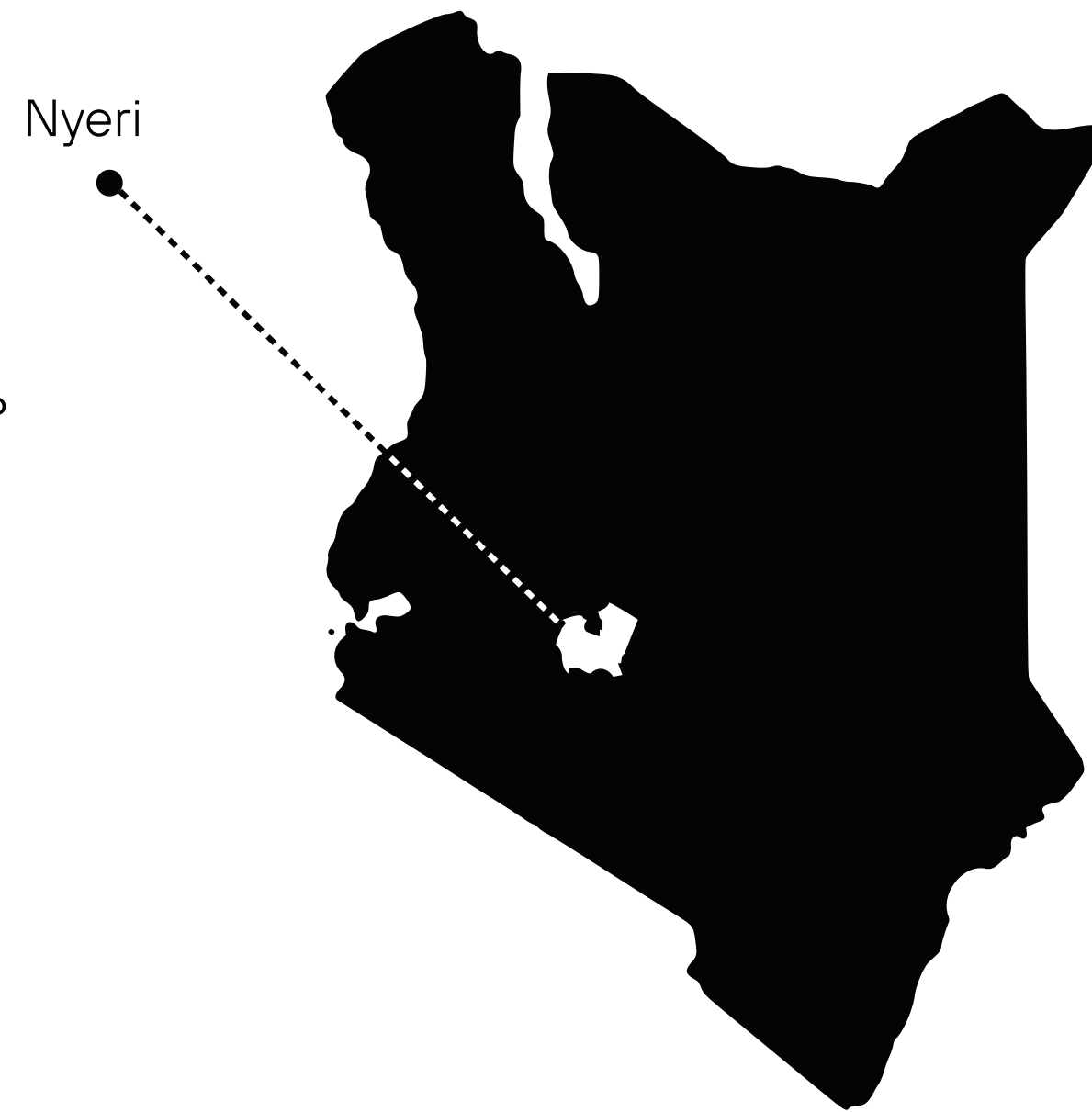


# KENYA Matunda

Вид: Арабика  
 Сорт: Батиан, Руиру 11,  
 SL 28, SL 34  
 Обработка: Мытая  
 Профиль: Цветочный  
 Ключевой дескриптор: Косточковые фрукты  
 Общий балл SCA: 85

Kenya Matunda - это ежедневный кофе со средней кислотностью, средней сладостью, средним телом и кремовыми тактильными ощущениями.

Обращаясь к колесу вкусов профессиональных кофейных капперов, вы почувствуете ферментативные нотки цветочков.





# KENYA Matunda

Степень обжарки: Средняя

Рекомендуемое использование: Фильтр

200 Gr.

**200 Gr.**

14.50 AZN

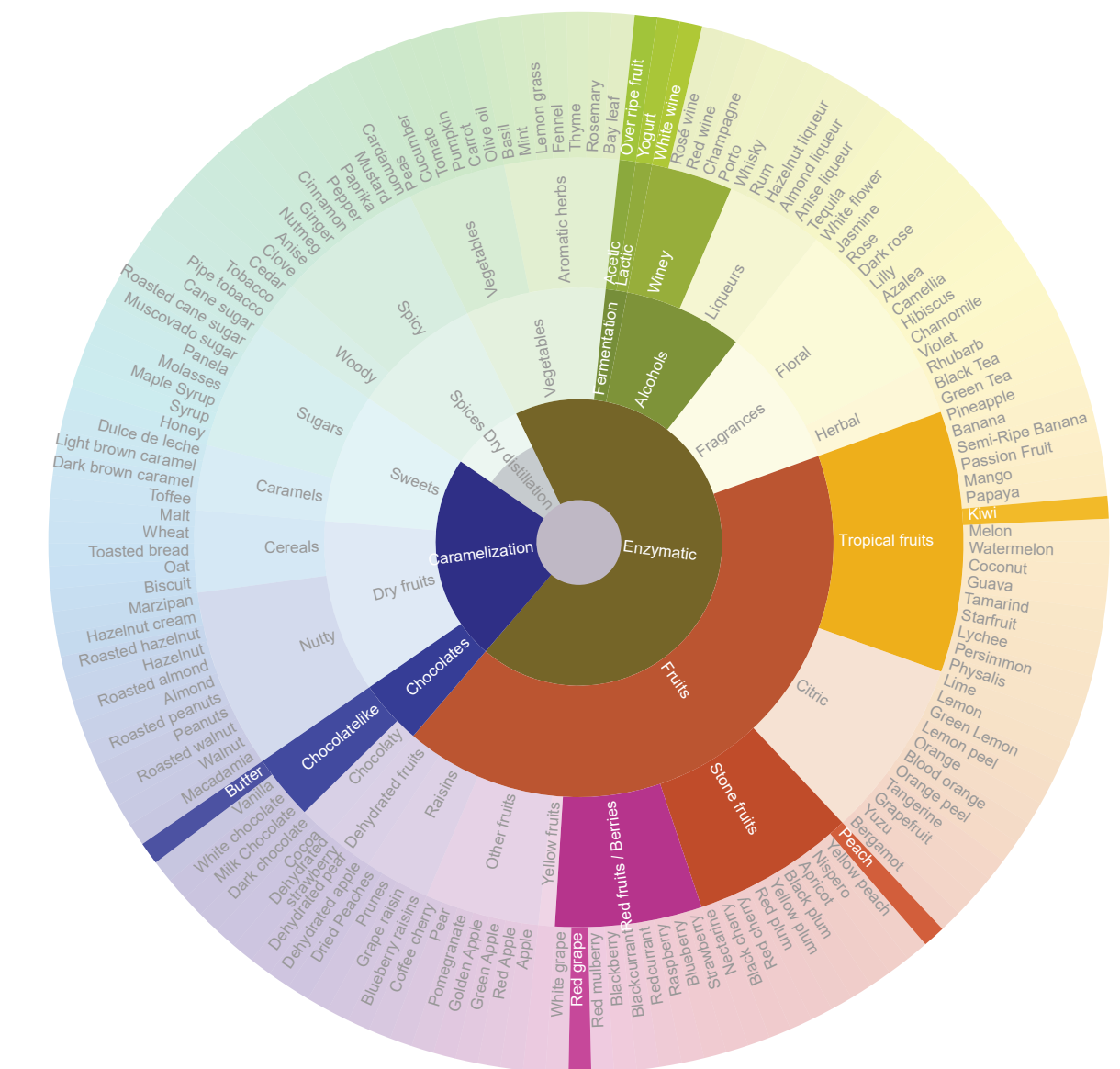


# KENYA Alterf AME

Вид: Арабика  
 Сорт: Батиан, Руиру 11,  
 SL 28  
 Обработка: Мытая  
 Профиль: Фруктовый  
 Ключевой дескриптор: Персик  
 Общий балл SCA: 86

Kenya Alterf AME - это ежедневный кофе со средней кислотностью, средней сладостью, средним телом и кремовыми тактильными ощущениями.

Обращаясь к колесу вкусов профессиональных кофейных капперов, вы почувствуете ферментативные нотки цветочков.



# KENYA Alterf AME

Степень обжарки: Средняя

Рекомендуемое использование: Фильтр

200 Gr.

**200 Gr.**

16 AZN



## EL SALVADOR Sulafat FAL

El Salvador Sulafat FAL это ежедневный кофе со средней кислотностью, средней сладостью, средним телом и кремовыми тактильными ощущениями.

Вид: Арабика

Сорт: Гейша

Обработка: Мытая

Профиль: Фруктовый

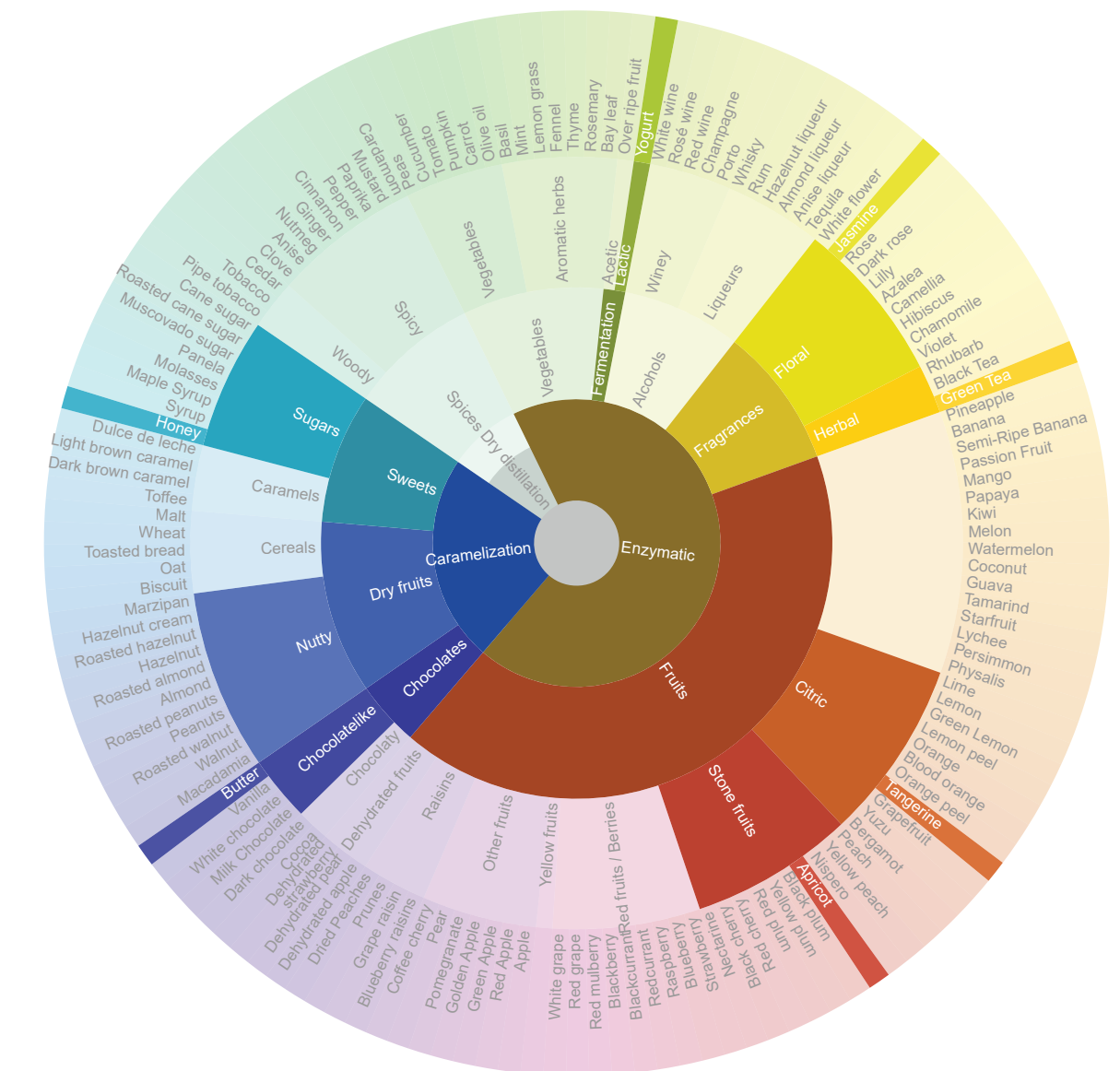
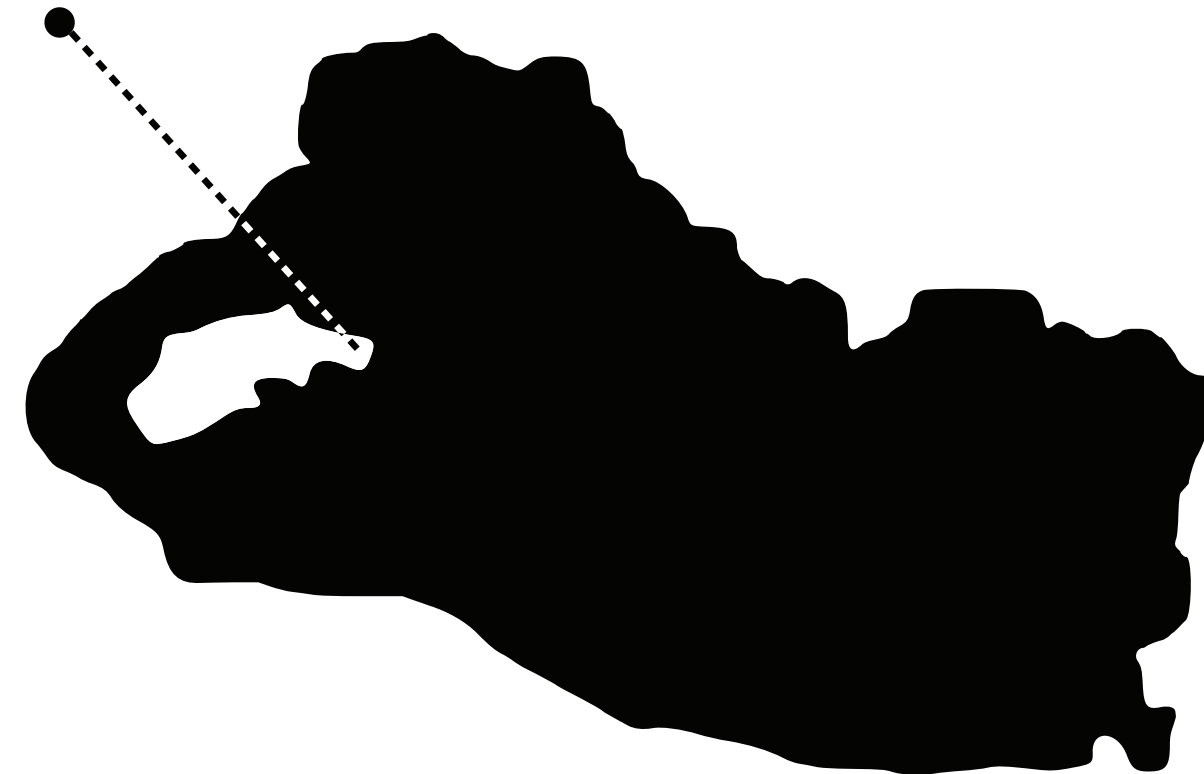
Ключевой дескриптор: Абрикос

Общий балл SCA: 87.50

Обращаясь к колесу вкусов профессиональных кофейных капперов, вы почувствуете ферментативные нотки цветочков.



Апанека - Илматеpec



# EL SALVADOR Sulafat Fal

Степень обжарки: Средняя

Рекомендуемое использование: Фильтр

200 Gr.

**200 Gr.**

33 AZN





**Qeydiyyat nömrəsi: 10-Q-05581**

**Qeydiyyat tarixi: 31.03.2022**

Adress: Azerbaijan, Baku, Ahmad Rajabli 2/29

T: 99412 499 7282 M: 99455 208 8451

e-mail: [info@sensum.az](mailto:info@sensum.az) web page: [www.sensum.az](http://www.sensum.az)