BaccaRossa™
SPECIALTY COFFEE
Sumatra Gayo
Ruka Chui
Altura Lavado
Milk Blend
Yirgacheffe

«Создать свой совершенный кофе. Стать проводником в осознанный мир вкусов и ароматов. Это было начало поистине захватывающей кофейной истории. Истории о любви. Любви к кофе» - сказала, обладательница уникального генотипа и будущая основательница компании Bacca Rossa.

Bacca Rossa – ваш проводник в палитру вкусов и ароматов specialty кофе.

ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА

Bacca Rossa в переводе с итальянского означает «красная ягода» и символизирует всю спелость и сладость наших кофейных зерен из лучших терруаров мира.

Удивительный вкус и изысканный аромат кофе Bacca Rossa – это результат тщательного и постоянного контроля всей технологии производства, которая позволяет сохранять **неизменное качество и пользу в каждой чашке.**

История бренда спешелти кофе Bacca Rossa уникальна. Она началась с любви, вдохновения и... кабинета эндокринолога

Именно, там основательница компании Bacca Rossa, узнала, что принадлежит к редким 12% людей на планете, у кого особенно активен ген CYP1A2, позволяющий мгновенно усваивать даже большое количество кофе - и это полностью объясняло кофейную любовь, которая длилась всю жизнь. В этот момент и родилась **идея создания совершенного кофе**, чья история тоже будет уникальной и особенной.

ПРЕИМУЩЕСТВА SPECIALTY КОФЕ

ЧИСТЫЙ СОСТАВ

Отборная арабика. Без добавок.

Без ароматизаторов.

СБОР, ОБРАБОТКА, ТЕРРУАР

Зерна собираются вручную и проходят тщательную обработку. Выращивается на высокогорных склонах, на вулканических почвах, насыщенных микроэлементами. Без использования вредных химикатов и удобрений.

ОТСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

Обязательная маркировка на этикетке позволяет отследить путь зерна от терруара до чашки.

ПОЛЬЗА

В зернах содержится большое количество антиоксидантов, specialty кофе развеивает все мифы о негативном влиянии кофеина.

СВЕЖАЯ ОБЖАРКА - УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС И АРОМАТ

Авторская обжарка зеленых зерен раскрывает их потенциал. Чистые зерна арабики обладают удивительными оттенкамивкуса и аромата, обусловленных натуральными дескрипторами, в зависимости от региона.

ОЦЕНКА Q GRADE SYSTEM

Более 30 лотов с оценкой выше 80 баллов по шкале Q Grade System.

СТАБИЛЬНЫЙ ВКУС

Технолог Bacca Rossa является международным тренером Speciality Coffee Association, главным судьей национального чемпионата бариста. Наши эксперты контролируют все этапы производства, чтобы раскрыть потенциал сортов кофе и сохранить авторский вкусовой профиль стабильным от партии к партии.

МЫ ДОСТАВЛЯЕМ КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА НА ПИКЕ ВКУСА - 5-7 ДЕНЬ ПОСЛЕ ОБЖАРКИ

Зерна остывают на пути к вам!

АССОРТИМЕНТ

10 штук по 10 г

250 г

500 г

1000 г

БОЛЕЕ 30 ЛОТОВ SPECIALTY COFFEE

молотый кофе

зерновой кофе

дрип кофе

кофе в капсулах

MILK BLEND

БРАЗИЛИЯ / ЭФИОПИЯ

Кислотность:
Горечь:
Насыщенность:

Обжарка: Средняя
Регион: Альта-Моджиана / Йиргачиф
Разновидность: Мундо Ново/Местное наследие
Обработка: Натуральная
Букет вкуса: Молочный шоколад, черника, кешью

YIRGACHEFFE GRADE1

ЭФИОПИЯ

Кислотность:
Горечь:
Насыщенность:

Обжарка: Средняя
Регион: Йиргачиф
Разновидность: Местное наследдие
Обработка: Натуральная
Букет вкуса: Жасмин, гвоздика, красные ягоды
Оценка SCA: 85,25

DULIMA

КОЛУМБИЯ

Кислотность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Горечь:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Насыщенность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Обжарка:	Средняя
Регион:	Уила
Разновидность:	Катурра / Кастильо
Обработка:	Мытая
Букет вкуса:	Красная смородина, карамель, чёрный чай
Оценка SCA:	84

MOGIANA

БРАЗИЛИЯ

Кислотность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Горечь:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Насыщенность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Обжарка:	Средняя
Регион:	Альта-Моджиана
Разновидность:	Мундо Ново
Обработка:	Натуральная
Букет вкуса:	Горький шоколад, выпечка, жареный фундук
Оценка SCA:	82,5

SUMATRA GAYO

ИНДОНЕЗИЯ

Кислотность: ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸

Горечь: ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸

Насыщенность: ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸

Обжарка: Средняя

Регион: Ачех

Разновидность: Бенермериах

Обработка: Гилинг-басах

Букет вкуса: Тропические ягоды, шоколад, чернослив

Оценка SCA: 83.75

ALTURA LAVADO

КУБА

Кислотность: ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸

Горечь: ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸

Насыщенность: ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸

Обжарка: Средняя

Регион: Сьерра-Маэстра

Разновидность: Местное наследие

Обработка: Мытая

Букет вкуса: Табак, шоколад, лесной орех

Оценка SCA: 84.75

RUKA CHUI

КЕНИЯ

Кислотность:	●●●●○○
Горечь:	●○○○○○
Насыщенность:	●●●●●○
Обжарка:	Средняя
Регион:	Ньери
Разновидность:	Местное наследдие
Обработка:	Мытая
Букет вкуса:	Красные ягоды, черный чай, лайм
Оценка SCA:	84.75

MOUNT

КЕНИЯ

Кислотность:	●●●○○○
Горечь:	●●○○○○
Насыщенность:	●●●●●○
Обжарка:	Средняя
Регион:	Центральное высокогорье
Разновидность:	SL28 / SL34 / Руиру 11 / Батиан
Обработка:	Мытая
Букет вкуса:	Малина, черная смородина, карамель
Оценка SCA:	84.75

MONSOONAL MALABAR

ИНДИЯ

Кислотность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Горечь:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Насыщенность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Обжарка:	Средняя
Регион:	Малабарское побережье
Разновидность:	Бенермериах
Обработка:	Муссон
Букет вкуса:	Злаки, дымность, специи
Оценка SCA:	82

SIGRI

ПАПУА - НОВАЯ ГВИНЕЯ

Кислотность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Горечь:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Насыщенность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Обжарка:	Средняя
Регион:	Аруша, Типика, Мундо Ново
Разновидность:	Местное наследие
Обработка:	Мытая
Букет вкуса:	Темные ягоды темный шоколад, апельсин
Оценка SCA:	85

BOMBA DE FRUTA

КОЛУМБИЯ

Кислотность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Горечь:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Насыщенность:	⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸ ⦸
Обжарка:	Средняя
Регион:	Местное наследдие
Разновидность:	Катурра, Колумбия, Кастильо
Обработка:	Мытая
Букет вкуса:	Ягоды, ананас, черника
Оценка SCA:	87

ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА СОРТОВ

В ассортименте более 30 лотов **выше 80 баллов по шкале оценки Q Grade System**. Зерновой, молотый, капсульный и дрип кофе из разных стран мира, как для профессионального приготовления в эспрессо машине, так и для альтернативных методов заваривания.

baccarossa.shop

DRIP КОФЕ

удобный формат молотого кофе для заваривания в любом месте*

ДОСТУПНОСТЬ

Свежий и ароматный кофе всегда с тобой.

ЛЕГКО ЗАВАРИВАТЬ

Ничего кроме, чашки и горячей воды 90-95° С.

НЕИЗМЕННЫЙ ВКУС

Благодаря добавлению азота при упаковке, кофе остается стабильным до 6 месяцев.

*не требует специального оборудования.

КОФЕ В КАПСУЛАХ

ИДЕАЛЬНЫЙ ПОМОЛ

Подобран специально для лучшего раскрытия вкуса при заваривании в капсульной кофемашине

ЗНАКОМЫЙ ВКУС

Капсулы из пищевого аллюминия идеально сохраняют вкусовые ноты вашего любимого лота

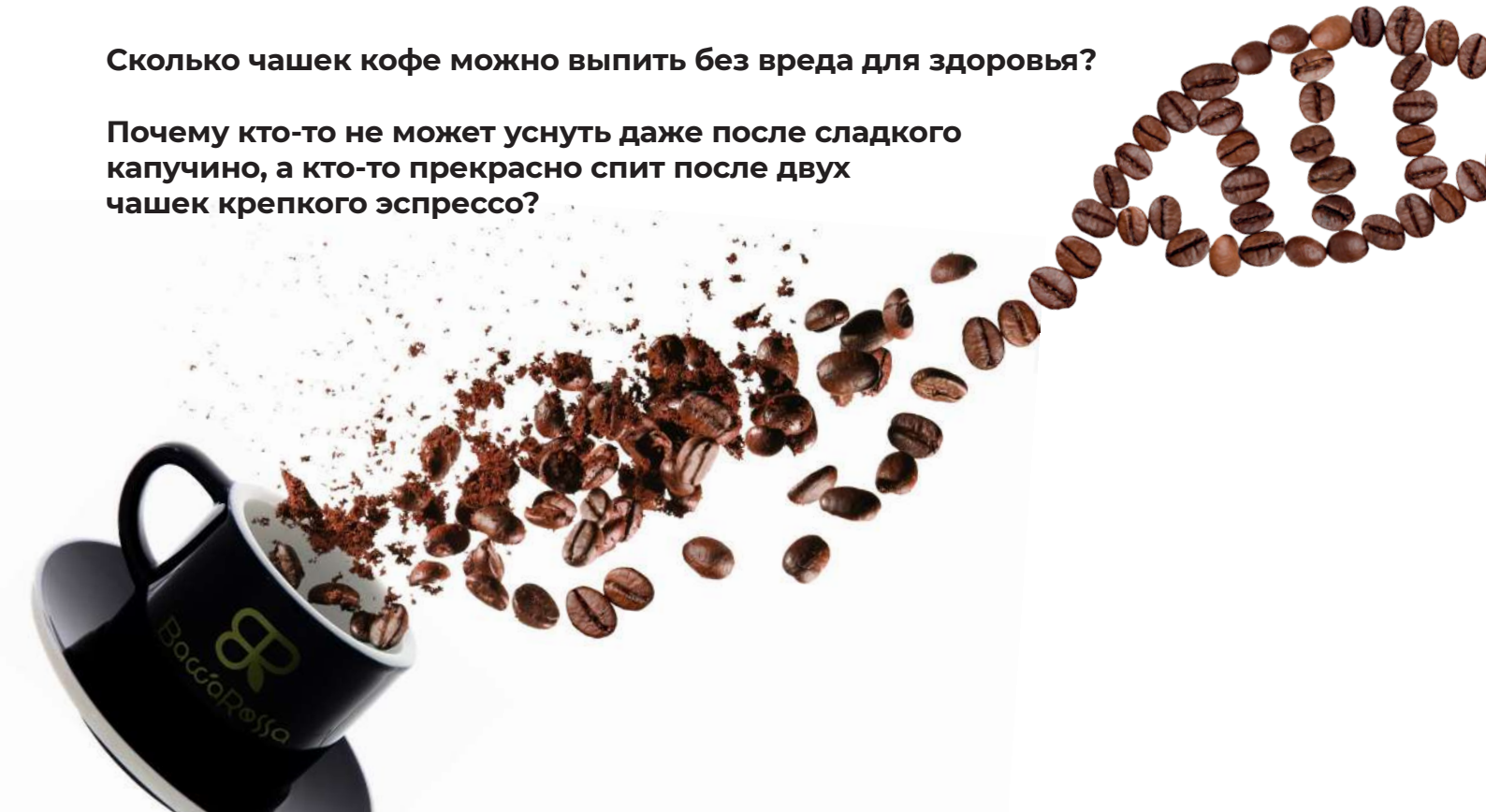
СОВМЕСТИМОСТЬ

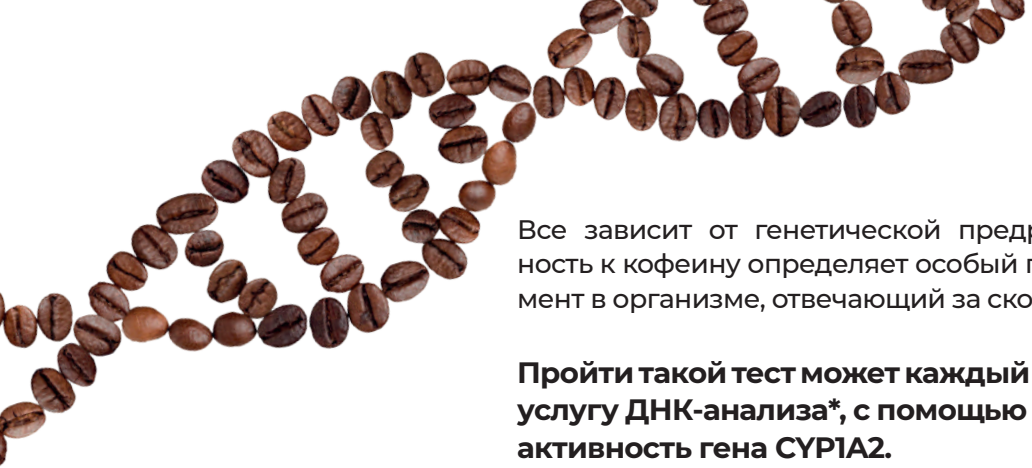
Идеально подходят для кофемашин Nespresso Original

КОФЕЙНЫЙ МЕТАБОЛИЗМ. ГЕНЕТИКА И КОФЕ.

Сколько чашек кофе можно выпить без вреда для здоровья?

Почему кто-то не может уснуть даже после сладкого капучино, а кто-то прекрасно спит после двух чашек крепкого эспрессо?





Все зависит от генетической предрасположенности. Чувствительность к кофеину определяет особый ген – CYP1A2, он отвечает за фермент в организме, отвечающий за скорость расщепления кофеина.

Пройти такой тест может каждый желающий – мы предлагаем услугу ДНК-анализа*, с помощью которой можно исследовать активность гена CYP1A2.

По результатам исследования, вам может быть оказана бесплатная телемедицинская консультация врача превентивной медицины*, в результате которой, вы получите рекомендации по употреблению кофеиносодержащих веществ в норме, подходящей конкретно вам. Следуя этим рекомендациям, вы можете быть уверенным, что чашечка кофе будет вам только на пользу. Конечно, если это будет чашечка кофе **Bacca Rossa**.

А кофейные эксперты Bacca Rossa подготовят для Вас рекомендации по сортам, способам заваривания и количеству чашек кофе, с учетом ваших индивидуальных особенностей, на основании скорости кофейного метаболизма из результатов генетического исследования.

Записаться на сдачу генетического теста* или заказать подарочный сертификат можно у нашей службы заботы

+ 7 926 804-96-94

*Услугу оказывает ООО «АЛГЕНДА-МЕД», лиц. № Л041-01137-77/00592679 от 04.08.2022

НАШИ МЕРОПРИЯТИЯ

Bacca Rossa - кофейный партнер на мероприятиях, бизнес встречах и форумах

Bacca Rossa предлагает широкий выбор опций кофейного кейтеринга на мероприятия любых форматов. Наша команда безупречно организует кофейный кейтеринг на самом высоком уровне.

Кофейная дегустация и каппинг – вкусный мастер-класс и подарок для коллег и друзей. Научитесь разбираться в дескрипторах и узнавать любимые вкусовые нотки во вдохновляющей атмосфере. Такой сервис оценят даже самые взыскательные гости вашего мероприятия.

NOVIKOV

MAYA

SAPIENCE

MODUS

ДОСТАВКА КОФЕ ПО РОССИИ И СНГ

Для заказа кофе или для организации дегустации:

8 800 302 78 08

sales@baccarossa.shop

Ваш менеджер на WhatsApp 24/7:

+7 926 804 96 94

ВСЕ СПОСОБЫ ОПЛАТЫ

По вопросом рекламных интеграций:

marketing@baccarossa.shop

www.baccarossa.shop

Следите за нашими новостями

@baccarossa.shop