

The logo consists of three stylized coffee beans arranged in a cluster, with the top one being larger and more prominent.

NICE ROASTERS

Poznaj ofertę
Nice Roasters



Poznajmy się




Witamy w Nice Roasters!

Jesteśmy młodą, dynamiczną palarnią kawy, która powstała z pasji do doskonałego smaku i jakości.

Nasza Misja

Naszym celem jest dostarczanie kawy, która zachwyca smakiem i aromatem. Palimy nasze ziarna na zamówienie, aby zagwarantować ich świeżość i niepowtarzalny smak. W Nice Roasters wierzymy, że kawa powinna być nie tylko napojem, ale również przeżyciem, które umila każdą chwilę dnia.



Nasza Oferta Oferujemy szeroki wybór kaw, od klasycznych mieszanek po unikalne single origin. Każda nasza kawa jest starannie palona, aby wydobyć jej pełen potencjał smakowy. Jesteśmy dumni z tego, że możemy dzielić się naszą pasją do kawy z naszymi klientami, i nieustannie dążymy do doskonałości w każdym ziarnie.

Nasza oferta

Oferujemy kawy dla biur jak i dla kawiarni, które cenią jakość kawy jak i jej świeżość



Świeżość: Każda partia kawy jest palona na zamówienie, aby zagwarantować maksymalną świeżość i aromat.

Jakość: Wybieramy tylko najlepsze ziarna z renomowanych plantacji, dbając o to, aby każda filiżanka naszej kawy była wyjątkowa.



Z czym pracujemy?

Arabica



Znana ze swojego delikatnego smaku ziarna Arabiki stanowią około 60% światowej produkcji kawy. Mają szeroką gamę smaków, od owocowych i kwiatowych po orzechowe i czekoladowe.

Robusta

Ziarna Robusty są mocniejsze i mają wyższą zawartość kofeiny niż ziarna Arabiki. Zapewniają mocniejszy, gorzki smak i są często stosowane w mieszankach espresso w celu uzyskania cremy.



Arabika

Etiopia Djimmah



Kawa pochodząca z regionu Kaffa, jednego z najbardziej znanych regionów kawowych w Etiopii, uważanej za kolebkę kawy. Ziarna Djimmah, często określane jako “naturalne”, przetwarzane są metodą suchą, co nadaje im charakterystyczny profil smakowy.

Nuty smakowe: charakteryzuje się wyraźnymi, ziemistymi nutami z delikatnym akcentem orzechów i czekolady. W tle można wyczuć subtelne owocowe tony, które dodają kawie złożoności i głębi.

Gwatemala SHB*



Kawa uprawiana na dużych wysokościach, powyżej 1,300 metrów n.p.m., co sprawia, że ziarna dojrzewają wolniej, rozwijając bardziej złożone smaki i aromaty. Kawa z Gwatemali jest uznawana za jedną z najlepszych na świecie, a SHB to najwyższa jakość, jaką można uzyskać.

Nuty smakowe: charakteryzuje się złożonym profilem smakowym, w którym można wyczuć wyraźne nuty czekolady, orzechów i przypraw. Te akcenty są często wzbogacone subtelnymi owocowymi tonami, takimi jak jagody czy wiśnie.

Honduras SHG**



Hawa pochodząca z górzystych terenów Hondurasu, gdzie uprawiana jest na wysokościach przekraczających 1,200 metrów n.p.m. Wysokość upraw ma ogromny wpływ na jakość ziarna, nadając kawie wyjątkowy smak i charakter.

Nuty smakowe: charakteryzuje się czystym i dobrze zbalansowanym smakiem, z wyczuwalnymi nutami cytrusów, karmelu i czekolady. To kawa o złożonym profilu smakowym, który zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

*- SHB (Strictly Hard Bean)

** - SHG (Strictly High Grown)

Arabika

Kolumbia Excelso



Kolumbijska kawa Excelso słynie z delikatnej, zrównoważonej kwasowości, która dodaje jej wyjątkowego charakteru. To nie jest jednak dominująca kwasowość – jest elegancka i subtelna, dodając świeżości do każdego tyku.

Nuty smakowe: w smaku możesz się spodziewać subtelnych nut czekolady, lekkiego karmelu i delikatnych akcentów orzechów, które nadają kawie pełnię i głębokość smaku.

Kenia AA



Kenia AA to jedna z najbardziej cenionych kaw na świecie, słynąca ze swojego wyjątkowego smaku i jakości. Oznaczenie „AA” odnosi się do klasyfikacji wielkości ziaren – w przypadku kawy kenijskiej „AA” oznacza największe i najgęstsze ziarna, co przekłada się na intensywniejszy smak i aromat. Jasne palenie tej kawy podkreśla jej naturalne cechy, tworząc wyjątkowe doznania

Nuty smakowe: Kenia AA jasno palona ma intensywny, ale subtelny aromat, który łączy w sobie świeże nuty cytrusów, czerwonych owoców i kwiatów. Tekstura kawy jest lekka i jedwabista, co czyni ją doskonałą zarówno do metod przelewowych, jak i alternatywnych, takich jak Aeropress czy Chemex.

Robusta

INDIE MONSOONED MAALABAR



Indie Monsooned Malabar to wyjątkowa kawa, która wyróżnia się nie tylko smakiem, ale także unikalnym procesem obróbki. Pochodząca z zachodniego wybrzeża Indii, kawa Monsooned Malabar jest poddawana specjalnemu procesowi monsunowania, który naśladuje naturalne warunki panujące podczas morskiego transportu kawy z Indii do Europy w XVII wieku. Proces ten nadaje kawie charakterystyczny smak, który jest ceniony przez kawoszy na całym świecie.

Nuty smakowe: charakterystyczny aromat z wyraźnymi nutami dymu, przypraw, kakao i lekko słodkawymi akcentami. Aromat jest głęboki i wyrazisty, z delikatnym, pieprzowym finiszem, który pozostaje na podniebieniu na długo po zakończeniu filiżanki.

Poproś o wycene
biuro@nicecoffee.pl

Mieszanki



Espresso Blend

Idealna dla miłośników zrównoważonej kawy: Ta mieszanka jest dedykowana dla tych, którzy cenią kawę o wyraźnym smaku, ale jednocześnie zbalansowaną. “Espresso Blend” to kawowa podróż, która zachwyca swoją głębią i harmonią.

Nuty smakowe: oferuje bogaty, złożony aromat, w którym można wyczuć zarówno głębokie nuty czekolady i orzechów, jak i subtelne akcenty karmelu. Tekstura kawy jest gładka i pełna, zapewniając zrównoważone i satysfakcjonujące doznania smakowe.



Samba Fusion

Samba Fusion – mieszanka kawy, w której spotyka się subtelność Brazylii z wyrazistością Kolumbii, tworząc harmonijną eksplozję smaków.


Nuty smakowe:

Brazylijska Delikatność: To zestawienie w większości opiera się na delikatnych, pełnych ciała ziarnach z Brazylii. Odkryj nuty orzechowe, subtelne akcenty karmelu i delikatną słodycz, które razem tworzą przyjemny, łagodny smak.

Kolumbijska Wyrazistość: Dodatek kolumbijskich ziaren wprowadza intensywność do mieszanki. Poczujesz wyraźne nuty owoców, delikatną kwasowość i subtelne nuty czekoladowe, które dodają kompleksowości smakowej.

Jakie stopnie palenia kawy istnieją

Proces palenia ma kluczowe znaczenie dla określenia profilu smakowego kawy.

 Jasne Palenie	Jasno palone ziarna zachowują więcej swoich oryginalnych smaków, oferując bardziej zróżnicowany smak z wyraźną kwasowością i nutami kwiatowymi.
Średnie Palenie	To palenie zapewnia równowagę pomiędzy smakiem i kwasowością, dając w rezultacie karmelowe i orzechowe nutamy.
Ciemne Palenie	Ciemno palone ziarna charakteryzują się odważnym smakiem, któremu często towarzyszy dymny i mocny smak, czasem z nutą gorzkości.



Branding opakowań

Nice Roasters to dynamiczna firma, która z pasją podąża za nowymi technologiami i słucha potrzeb swoich klientów. Dzięki temu oferujemy możliwość personalizacji opakowań, dostosowanych do indywidualnych wymagań.

Zależy nam, by każde opakowanie odzwierciedlało unikalny charakter marki naszego klienta, dlatego z przyjemnością realizujemy projekty brandowane na zamówienie.

Przykład branding



z pasji do smaku...

Świetnie sobie poradziłem z wezwaniem i przeszliśmy do kolejnego kroku, czyli tworzenie opakowania



O to co nam wyszło. Możemy spersonalizować też wasze opakowanie.



Dostaliśmy zlecenie na stworzenie logotypu pod opakowanie oraz brandowanie opakowania



z pasji do smaku...

Kosz branding to +2zł netto za opakowanie, przy zakupie mniej niż 10kg kawy

Zestawy prezentowe



Zestawy prezentowe (propozycje)



Zestaw kaw i herbat MINI

W zestawie znajdziesz:

- Kawa Honduras SHG 200g (kawę można wybierać)
- Herbata zimowa 15g
- Czekolada Pistacjowa 40g
- Syrop do kawy 50ml

Zestawy prezentowe (propozycje)



Zestaw kaw i herbat MEDIUM

W zestawie znajdziesz:

- Kawa Honduras SHG 200g (kawę można wybierać)
- Kawa Espresso Blend 200g (kawę można wybierać)
- Herbata zimowa 2x 15g
- Czekolada Piernikowa 40g
- Czekolada mleczna z orzechami 40g
- Miód

Zestawy prezentowe (propozycje)



Zestaw kaw i herbat MAX

W zestawie znajdziesz:

- Kawa Honduras SHG 200g (kawę można wybierać)
- Kawa Etiopia Djimman 200g (kawę można wybierać)
- Kawa Espresso Blend 200g (kawę można wybierać)
- Herbata zimowa 2x15g
- Syrop do kawy 2x50ml
- Czekolada Pistacjowa 40g
- Czekolada Piernikowa z dodatkiem skórki pomarańczowej 40g
- Czekolada mleczna z orzechami 40g

Posiadamy możliwość
skomponowania
własnego zestawu



Zapraszamy do kontaktu

biuro@nicecoffee.pl

+48 731 116 303