



R

ROCHERCAFÉ

REAL  
**COFFEE**  
PARTNER

**Provoňte svoji kancelář  
či domov dokonalou vůní  
a nechte se pohltit výtečnou  
chutí naší čerstvě pražené  
výběrové kávy.**

**Veškeré starosti nechte na  
Nás, Vaše jediná starost dne  
bude jakou skvělou kávovou  
specialitku si dnes dáte VY, Vaši  
zaměstnanci či Vaši hosté.**

Jsme malí velikostí,  
ale velcí nápady! 😊





## Co od nás můžete očekávat?

- **Výběrovou kávu** čerstvě praženou v lokální pražírně
- Návrh profesionálních **plně automatických intuitivních kávovarů** s jednoduchou obsluhou - veškeré mléčné speciality na **ONE TOUCH**
- Odborný a **flexibilní servis** v případě potřeby - systémem **Pick UP** (odvezeme - napravíme - přivezeme)
- Možnost realizace mobilní MINI kavárničky alias **COFFEE POINT** - **mobilní kavárna** ve Vašem prostředí (designový mobilní stolek, kávovar, chladnička, barely na vodu, kávové nádobí atd.)
- **Servisní linka** pro případ rady či technického problému
- Dodávku kompletního kávového příslušenství - hrnky, kelímky, víčka atd.
- Dočasné **bezplatné zapůjčení** kávovaru po dobu, kdy je Váš marod v našem odborném servisu
- Instalaci, úvodní nastavení a proškolení obsluhy
- Možnost financování ve variantách **pronájem - prodej** dle Vaši preference
- **Baristické kurzy a degustace** - vhodné jako event či teambuilding
- Netradiční dárkové kazety s kávou v provedení přírodní dřevo
- Možnost zakázkového pražení
- Možnost vytvoření **vlastního osobitého chuťového profilu** ve spolupráci s našimi baristy
- Flexibilní dodávky dle Vaši preference
- Jednoduché a přehledné položky, zapomeňte na skryté poplatky

# Káva Rocher Café

Ve spolupráci s předním českým baristou **Michalem Nováčkem** (nejlepší český barista za rok 2012 a vítěz mezinárodní soutěže Barista Open v italském Trieste) a partnerskou pražírnu jsme pro připravili několik kolekcí káv **ROCHER CAFÉ**.

Naše káva prošla dlouhou cestou mixování, nadefinování optimálního stupně pražení, odbornou degustací, to vše pro nalezení **vyváženého mixu chutě a vůně kávy**, která by ukojila chuťové pohárky jak náročných kávových nadšenců, tak širší publikum.

## Hlavní přednosti káv ROCHER CAFÉ

- využíváme **sklad** zelené kávy s **kontrolovaným klimatem**
- **pražíme výběrové kávy** s jasně daným původem nebo lokalitou sběru
- všechny kávy pražíme v moderně vybavené pražírně a expedujeme v co **nejkratším čase** po **upražení** – díky tomu získáte **opravdový zážitek** ve Vašem šálku
- po zabalení kávy používáme výhradně bariérové sáčky s **Aromaventilem** – to nám umožňuje balit kávu **bezprostředně** po upražení, díky čemu si **káva ROCHER CAFÉ** zachovává ideální chuťové vlastnosti po delší dobu



# Naše kávy

## ROCHER CAFÉ ARABICA 100% – BLEND

Druh kávy: 100 % Arabica

Lokalita: Střední Amerika (Mexico, Guatemala, Kolumbie)

Stupeň pražení: Medium roast

Způsob sběru: Mokrý proces

Chuťový profil: velmi mírná acidita, jemná chuť, mírná ovocita, v dochuti tóny mandlí, kakaa a zralé datle

Indikativní cena (bez zákonné dph):

**520 CZK / kg**

**210 CZK / 250g**

## ROCHER CAFÉ ARABICA 100 % – BLEND – BRAZIL EDITION

Druh kávy: 100 % Arabica

Lokalita: Střední Amerika  
(Mexico, Guatemala, Brazílie)

Stupeň pražení: Medium roast

Způsob sběru: Mokrý proces

Chuťový profil: intenzivní chuť, příjemné vyvážené tělo, jemně sladká vůně, v dochuti tóny čokolády a mandlí

Indikativní cena (bez zákonné dph):

**520 CZK / kg**

**210 CZK / 250g**





## Pražírna – sklad zelené kávy

Naší kávě věnujeme velkou péči. Proto jsme vybudovali **sklad zelené kávy s kontrolovaným klimatem**. Zelenou kávu v žocích, kterou nakoupíme z různých farem a plantáží zde uskladníme v ideálních klimatických podmínkách. Díky tomu si každá káva uchová své jedinečné vlastnosti.

### Kávu měříme a zkoumáme.

Před tím, než zelenou kávu uskladníme, měříme její vlhkost i hustotu (odborně objemovou hmotnost). Tyto hodnoty pak v průběhu skladování pravidelně **kontrolujeme**, abychom naši kávě zajistili skutečně ideální podmínky. Ke všem námi používaným zeleným kávám máme doloženy i příslušné **laboratorní testy**.

Zelenou kávu zpracujeme obvykle do půl roku od jejího naskladnění. Díky tomu tak můžeme **zaručit**, že pro kávu. **ROCHER CAFÉ** používáme vždy ty **nejčerstvější sklizně**, které jsou vzhledem k lokalitě kávy možné.

### Kávu degustujeme a bodujeme.

Káva je přírodní produkt. A ne každá sklizeň kávy je **chuťově shodná** se sklizní předešlou. Při nákupu zelené kávy proto věnujeme velkou péči **důkladnému degustování** námi používaných káv. Na základě tzv. **Cup tasting profilů** pak můžeme porovnat jednotlivé sklizně a vybrat ty, které vyhoví našim náročným chuťovým požadavkům. To vše s jediným cílem – nabídnout výslednou chuť kávy **ROCHER CAFÉ** takovou, jakou ji milujeme.

# Pražírna – technologie pražení

Milujeme nejen dobrou kávu, ale také špičkové a **kvalitní technologie**. Pro pražení kávy používáme jako jedna z mála pražírén v České republice jak moderní horkovzdušné pražírny německého výrobce **NOVOROASTER**, tak i klasickou bubnovou pražírnu s velikostí pražicí dávky až 15kg. Díky počítačem řízenému pražení podle jasně daných pražicích profilů můžeme **garantovat** stabilní **kvalitu každé** pražené dávky.

## Kávu třídíme a kontrolujeme.

Abychom si byli skutečně jisti, provádíme **kontrolní měření** stupně pražení našich káv dle mezinárodně uznávané stupnice AGTRON. Tento **kontrolovaný způsob pražení** nám umožňuje každou kávu pražit s ohledem na její charakteristické chuťové vlastnosti i budoucí způsob přípravy kávy.

V průběhu zpracování a zejména sušení kávy na plantážích a farmách se může do zelené kávy dostat malý kamínek. Proto u nás v pražírně používáme **profesionální destoner**. Je to zařízení které umí kávu s **maximální přesností** přetřídít a odloučit případné nečistoty, které by mohly poškodit mlýnek Vašeho kávovaru. Díky tomu je káva **ROCHER CAFÉ** bezpečná například i pro citlivé mlýnky automatických kávovarů.

## Kávu balíme s velkou péčí.

Po zabalení kávy používáme výhradně bariérové sáčky s **Aromaventilem**. To nám umožňuje balit kávu bezprostředně po upražení, díky čemu si **káva ROCHER CAFÉ** zachovává **ideální chuťové vlastnosti** po delší dobu. Po zabalení je každý sáček signován systémem značení **data a šarže** na každém sáčku.





## Proč Lamanti?

Značka Lamanti se zrodila z vášně pro kávu, která je společná pro všechny naše zaměstnance. Cílem naší společnosti není pouze vývoj a **distribuce špičkových technologií**, ale výsledek celého procesu, na jehož konci na Vás čeká **perfektní chuť Vaší oblíbené kávy**. Uvědomujeme si, že prostředí i příležitosti, kdy si svůj svůj šálek kávy vychutnáváte, se neustále mění, stejně jako naše pocity a nálady. Káva má mnoho tváří, někdy nás povzbudí, jindy zase uvolní. Provází nás po celý den, kdykoliv potřebujeme načerpat sílu nebo naopak relaxovat.

Proto klademe velký důraz na **individuální přístup** k přáním našich zákazníků a respektujeme jejich preference. Kávovary Lamanti nabízí řadu zajímavých řešení, mezi kterými nechybí například individuální uživatelské profily. Společně se snadnou a jednoduchou obsluhou Vám tak přináší vyšší **komfort** při přípravě kávy. Jedním stiskem tlačítka získáte všechny oblíbené nápoje (Espresso, Lungo, Cappuccino, Caffè Latte...) včetně mléčné pěny a horkého mléka. To vše bez nutnosti čekání na nahřátí.

Jsme si vědomi, že **drobnosti často rozhodují o tom, jak působí celek**. Při návrhu designu jsme se proto zaměřili i na ty nejmenší detaily. Design kávovarů byl oceněn nejvyšší známkou **RedDot**. Variabilní výška některých našich modelů navíc umožňuje jejich snadnou integraci do nábytku. Společně s možností výběru z široké palety barev se tak kávovary Lamanti lehce stanou atraktivním doplňkem Vašeho interiéru.

Toto je Lamanti.

# Technologie Lamanti

Kávovary Lamanti jsou navrženy tak, aby uspokojily i ty nejnáročnější milovníky kávy. Na prvním místě je pro nás **spokojenost zákazníka**, proto klademe velký důraz na kvalitu a životnost materiálů. Dva nezávislé termobloky zajišťují kromě teplotní stability také vyšší výkon a společně s robustní konstrukcí garantují dlouhou **životnost**. Kávovary Lamanti se pyšní několika patenty, které mají zásadní vliv na výslednou kvalitu připravených nápojů. Patentovaná **spařovací jednotka s automatikým systémem čištění** nebo Cappuccino pouhým stiskem tlačítka jsou jen jedním z mnoha inovativních řešení, která zaručují, že každý Váš šálek kávy bude vynikat plným tělem a jemnou krémovou pěnou.

Uživatelé profesionální řady jistě ocení vysoce **kvalitní mlýnky** s velmi **precizní kalibrací hrubosti mletí**. Překvapivě **tichý provoz** díky jejich odhlučnění pak společně s ostatními přednostmi významně zvyšuje komfort a celkový zážitek.

Dokonalý zážitek ve Vašem šálku. Chuť, kterou oceňují i **profesionální baristé**.

Toto je Lamanti.





# Coffee Point – Mobilní kavárna

Máte také **chuť to zkusit vážně jinak?** Co takhle dát si každé ráno s přáteli čerstvě praženou kávu v **kavárenské kvalitě** ze své malé kavárničky?

Navrženo a vyrobeno ve spolupráci s předními českými truhláři se zaměřením na interiéry.

## Hlavní přednosti

- **Mobilita** / snadná manipulace
- Zvětšené odkládací plochy pro přípravu kávových specialit
- Individualizované výřezy pracovní desky pro **zvýšení stability** přístrojů
- **„VŠE V JEDNOM“** pro Váš **kávový catering**
- Zásuvky s pojezdem pro nádobí, cukry, míchátko, kelímky atd.
- **Zamykatelná zásuvka** pro uchování zrnkové kávy
- Integrovaný **propad kávových** zbytků
- Integrovaná zvětšená sběrnice pro kávový odpad
- Příprava kávy **bez nutnosti** častého dolévání vody či vylévání kávových zbytků (lógr, odpadní voda)
- Oddělení použitého lógru a vody usnadňuje **třídění odpadu**
- **Kompatibilní systém** dopuštění vody z barelu (typ Fontána 18,9l)
- Robustní pogumovaná kolečka pro **snadnou manipulaci**
- Odvětrávací mřížky
- Integrované **napájení** (PES 3x)
- Možnost zvolení barevné kombinace (Provance ŽLUTO - ŠEDÁ, ŠEDO - ŽLUTÁ)



# Služby ROCHER CAFÉ

Ve spolupráci s předními partnery v oblasti kávového businessu jsme pro Vás připravili několik přehledných variant nabídky v režimu „KAFÉ as SERVICE“



BALÍČEK - Káva RC



BALÍČEK BASIC

## Čerstvě pražená výběrová káva

- Dodávka a pravidelný závoz v dohodnuté periodě
- ROCHER CAFÉ ARABICA 100% - BLEND  
nebo
- ROCHER CAFÉ ARABICA 100% - BLEND - BRAZIL edition

## Kávovar Lamanti 1601

- Termónádoba na mléko 0,6l
- Čerstvě pražená káva dle dohodnutého množství
- Úvodní instalace / nastavení / proškolení obsluhy
- Servisní linka pro případ rady či technické poruchy
- Bezplatné zapůjčení kávovaru pro případ nutného servisu
- Pravidelný závoz kávy v dohodnuté periodě
- Chemie (odvápňovací a čistící tablety)
- Startovací set kávového nádobí - 21 ks (Karlovarský porcelán / sklo)

## Financování (veškeré ceny bez zákonné DPH)

\* odhadovaný počet káv / porcí / denně / 15ks

\*\* odhadovaný počet káv / porcí / denně / 40ks

Množství	Cena	Prodej jednorázově	Pronájem měsíčně
1 kg	520	29.000	1.800
		<b>Orientační cena / náklad / šálek*</b>	
		9,88	11,6



BALÍČEK PREMIUM

## Kávovar Lamanti 1601 PRO

- Mini chladnička 2l
- Čerstvě pražená káva dle dohodnutého množství
- Úvodní instalace / nastavení / proškolení obsluhy
- Servisní linka pro případ rady či technické poruchy
- Bezplatné zapůjčení kávovaru pro případ nutného servisu
- Pravidelný závoz kávy v dohodnuté periodě
- Chemie (odvápňovací a čistící tablety)
- Startovací set kávového nádobí - 42 ks (Karlovarský porcelán / sklo)

Prodej jednorázově	Pronájem měsíčně
48.000	2.900
<b>Orientační cena / náklad / šálek**</b>	
8,45	9,56



BALÍČEK EXCLUSIVE A

## Kávovar Lamanti 1601 PRO

- Mini chladnička 2l
- Čerstvě pražená káva dle dohodnutého množství
- Úvodní instalace / nastavení / proškolení obsluhy
- Servisní linka pro případ rady či technické poruchy
- Bezplatné zapůjčení kávovaru pro případ nutného servisu
- Pravidelný závoz kávy v dohodnuté periodě
- Chemie (odvápňovací a čistící tablety)
- Startovací set kávového nádobí - 42 ks (Karlovarský porcelán / sklo)
- COFFEE POINT - MOBILNÍ KAVÁRNA

Prodej jednorázově	Pronájem měsíčně
72.000	4.200
<b>Orientační cena / náklad / šálek**</b>	
9,63	11,33



## Events

Hledáte netradiční dárek pro svoji maličkost, své zaměstnance či obchodní partnery?

### DÁRKOVÉ KAZETY S KÁVOU

#### Hlavní přednosti

- Originalita
- Přírodní česká dřevina s osobitou strukturou a charakteristikou (DUB, OŘECH, JASAN, SMRK)
- 80% ruční práce českých truhlářů a švadlenek
- Hrany „na cink“ pro vyšší životnost a odolnost
- Každá z kazet je namyšlena jako druhotný obal
- Bezbarvá ochrana pro delší životnost – minerální olej
- Možnost „obrendování“ Vaším logem

#### Obsahem kazety

- Dekorativní dřevitá vata
- 1 -2x 250g čerstvě pražené výběrové zrnkové kávy v sáčku s Aroma ventilem díky čemu si káva ROCHER CAFÉ zachovává ideální chuťové vlastnosti po delší dobu
- Dekorativní ochranný sáček s popisem skladby a chuťového profilu
- Možnost customizované etikety



DUB

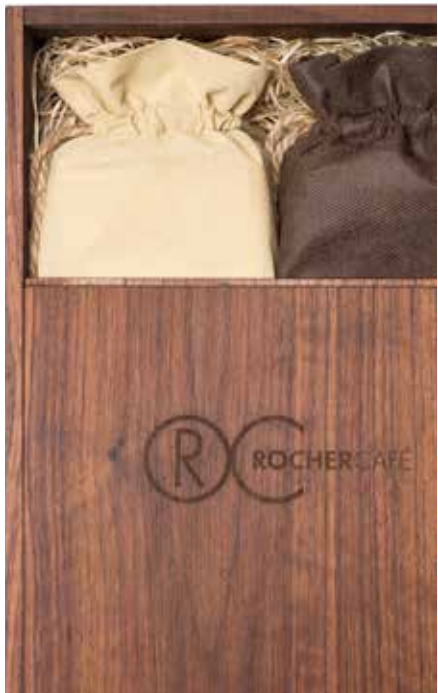


SMRK





OŘECH



JASAN









Indikativní ceník v CZK bez DPH

<b>Dárkové KAZETY</b>	<b>Rozměry mm</b>	<b>Korpus</b>	<b>Povrchová úprava</b>	<b>cena bez DPH</b>
Velká (2 x 250g balení kávy včetně)	315 x 215 / 80	SMRK 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	650
Velká (2 x 250g balení kávy včetně)	315 x 215 / 80	ORĚCH 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	750
Velká (2 x 250g balení kávy včetně)	315 x 215 / 80	DUB 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	700
Velká (2 x 250g balení kávy včetně)	315 x 215 / 80	JASAN 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	700
Malá (1 x 250g balení včetně)	315 x 110 / 88	SMRK 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	440
Malá (1 x 250g balení včetně)	315 x 110 / 88	ORĚCH 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	480
Malá (1 x 250g balení včetně)	315 x 110 / 88	DUB 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	450
Malá (1 x 250g balení včetně)	315 x 110 / 88	JASAN 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	450
Kapesníková kazeta (1 x 250g balení kávy včetně)	250 x 140 / 96	SMRK 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	440
Kapesníková kazeta (1 x 250g balení kávy včetně)	250 x 140 / 96	ORĚCH 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	560
Kapesníková kazeta (1 x 250g balení kávy včetně)	250 x 140 / 96	DUB 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	500
Kapesníková kazeta (1 x 250g balení kávy včetně)	250 x 140 / 96	JASAN 8mm - rohové spoje „cink“	minerální olej	500
Klientské logo	1 ks			25
Dárková papírová taška - Rocher Café	1 ks			10





### **KÁVOVÉ BARISTICKÉ KURZY A DEGUSTACE (VE SPOLUPRÁCI S PARTNEREM)**

Kávové baristické kurzy a degustace jsou pro nás způsobem, jak se o naše zkušenosti a vášeň ke kávě podělit. V Coffee Club Academy Vás naučíme jak kávu správně připravovat, pomůžeme Vám porovnat a vybrat kvalitní kávovary i technologii pro přípravu kávy. Přiblížíme Vám práci farmářů a spolu pronikneme do tajů pražení kávy. Při degustacích objevíte nové a zajímavé chutě kávy. V Coffee Clubu prostě žijeme kávou.

Všechny kurzy probíhají pod vedením lektora Michala Nováčka a baristů Coffee Clubu ve školícím centru v Kávovém centru v Praze.



# Jaké kávové kurzy nabízíme?



PUTOVÁNÍ  
SVĚTEM KÁVY

Zveme Vás na neopakovatelné putování světem kávy. Poznáte historii kávy, společně si projdeme **cestu kávového zrnka** od sběru plodů na plantážích, jejich **zpracování** až po **pražení**. Prožijete ten úžasný pocit, kdy se káva pražením mění z tvrdého zeleného plodu ve vonící křehké zrnko předznamenávající fantastický **chuťový zážitek** ve Vašem šálku.

**Vyzkoušíte si** přípravu **espressa** či **cappuccina** na **profesionálních kávovarech**. V degustacích káv **nebudete omezeni**.



KÁVOVÝ KURZ  
- DOMÁCÍ  
PŘÍPRAVA KÁVY

V kurzu **Domácí příprava kávy** se dozvíte o kávovníku jako rostlině, o jeho cestě historií od samého vzniku až po současnost. Dozvíte se mnoho užitečných informací jak si správně kávu snadno připravit i jak má vypadat správné **espresso**. Ukážeme Vám celou řadu dalších způsobů, jak si připravit kávu doma. Vyzkoušíte si přípravu metodou **drip**, **aeropress**, či atraktivní **vacuum pot**. Pokud milujete **alternativní metody přípravy kávy**, je tento kurz určený právě pro vás.



KÁVOVÝ KURZ  
- BARISTA

Díky kurzu **Barista – espresso** získáte komplexní teoretické a praktické znalosti nejen o kávě, ale také o obchodu s kávovým zrnem a jeho dlouhé cestě do našeho šálku. Během praktické části si všichni účastníci kurzu osvojí základní **návyky správné přípravy espressa**, zpěňování mléka pro **cappuccino** a základy techniky **latte art**. Praktická část kurzu probíhá na špičkových kávovarech **Victoria Arduino Black Eagle** v kombinaci s mlýnky **Mythos One**.



KÁVOVÝ KURZ  
- LATTE ART

Kurz **Latte art** je určen všem **milovníkům cappuccina**, kteří si chtějí osvojit malování do kávy. Jedná se o celodenní kurz, který je intenzivně zaměřený na správné zpěňování mléka a následnou dekoraci hladiny kávy pomocí **technik latte art** a **latte art etching**. Podmínkou pro účast na tomto kurzu je komplexní znalost přípravy **espressa**. Troufáme si tvrdit, že sami sebe překvapíte, jak snadné pro Vás bude po absolvování kurzu servírovat dokonbalá cappuccina.

ROCHER CAFÉ V PRAHI.  
NECHÁTE SE INSPIROVAT?







Rérová 213/14, Praha 10, 100 00

**Tel: +420 602 133 634**

**Email: [rochercafe.team@gmail.com](mailto:rochercafe.team@gmail.com)**

[www.rochercafe.cz](http://www.rochercafe.cz)