



# TOP ROASTERS

PREMIUM COFFEE



## ÜRÜN KATALOĞU

[www.toproasters.com.tr](http://www.toproasters.com.tr)



## HAKKIMIZDA

1500'lü yılların ortalarında Yemen Valisi tarafından İstanbul'a gönderilen kahve çekirdeklerinin kavrulması ile ortaya çıkan Türk kahvesi yüz yıllardır yeme içme kültürümüzün odak noktasına yerleşmiştir.

İlk etapta İstanbul'da sarayda ve çevre semtlerde halkla buluşan kahve Tahtakale ve Sultanahmet kahvehanelerinin açılmasına vesile olmuştur. Daha sonrasında Venedikli tüccarlar vasıtası ile Avrupa'ya ve buradan da dünyaya yayılmıştır.

Bizler de Top Roasters ailesi olarak bu değerli kültürü yaşatmak adına Top Roasters Premium Coffee ve Tarihi Sultanahmet Kahvecisi markalarımız ile dünyanın çeşitli bölgelerinde yetiştirilen arabica çekirdeklerinden kavurduğumuz kahvelerimizi sizlere sunmaktan onur duyarız.

Ürünlerimiz Türkiye'nin tüm bölgelerinde ve yurtdışındaki merkezlerde ilgi ile karşılanarak gerek lezzeti gerekse kalitesi ile ön plana çıkmaktadır. 2015 yılından bu yana bu bilinçle tüm bilgi ve birikimimizi İstanbul Ataşehir'de bulunan fabrikamızda ürettiğimiz kahvelerimize aktarmaktayız.

Ayrıca mekanlarınız için franchise sisteminde Top Roasters Cafe markasıyla ya da kendi markanızı oluşturma sürecinde çözüm ortağınız. Proje bazında yaptığımız sözleşmeler ile anahtar teslim cafe kurulumlarını uzman ekibimizle en ince ayrıntısına kadar planlamaktayız.

Barista akademimizde sektörde kendini kanıtlamış eğitmen baristalarımızla işletmenize değer katacak personellerinizi yetiştiriyoruz.

Butik üretim anlayışıyla çıktığımız bu serüvende Top Roasters ailesi olarak özellikle Türk kahvesini dünyaya tanıtmak için ayrı bir sorumluluk taşıyor ve bu sebeple kahvelerimizde en doğru üretimi yapma gayesi ile hareket ediyoruz.

Sizlerle daha güçlüyüz...

**TOP ROASTERS PREMIUM COFFEE**

# KAHVE KAVURMA

Kahve çekirdeklerinin yeşilden kahverengiye dönüş serüveninde Top Roasters sizlerle.

Brezilya, Etiyopya, Kenya, Guatemala gibi iklim çeşitliliğinin yoğun olduğu ülkelerden en iyilerini seçerek getirttiğimiz yumuşak ve taze haldeki yeşil kahve çekirdeklerini ileri teknoloji kavurma makinemizde profesyonel ve bize özel yöntemlerle, kahvenin aroması ve karakteristik özelliklerine uygun bir şekilde özenle kavuruyoruz.

Kavurma dereceleri arasındaki tahmin edilemezlik toptancı kavurucuların karşılaştığı en büyük zorluklardan biridir. Top Roasters olarak çekirdeğin profilini en iyi şekilde analiz edip, teknolojik kavurma makinemiz ve profesyonelliğimizi birlikte harmanlıyor ve bu tahmin edilemezliği en aza indirip, en iyi kahveyi ortaya koyuyoruz.

Kavurduktan sonra türüne ve yapısına göre 1- 5 gün gibi bir süre zarfında dışardan hava almayan silolarda dinlendirdiğimiz (degassing) çekirdekleri aromasını ve lezzetini kaybetmeden sizlere sunuyoruz.

## KAFE ÇÖZÜMLERİ

Profesyonel bir kafe dizaynı için franchise markamız veya sizin kendi markanız adı altında mekanınız için A'dan Z'ye en doğru gereksinimleri birlikte tespit edip, mekanınızın özelliğine, lokasyonuna ve hedef kitlenize göre tecrübeli mimar ve danışmanlarımızla birlikte size en kaliteli hizmeti sunarak her konuda destek sağlıyoruz. Dilediğiniz takdirde yararlanabileceğiniz tüm toptan satış ve danışmanlık hizmetlerimizi aşağıda bulabilirsiniz.

- Özenle seçip kavurduğumuz taze çekirdek kahveler
- Teknik altyapı ve bar kurulumu
- Mimari alt yapı ve konsept çalışması
- Menü ve logo tasarımı
- Barista ve kahve eğitimi
- Espresso makineleri
- Kahve değirmeni
- Filtre kahve makinesi
- Kahve demleme aksesuarları
- Blender
- Buz makinesi
- İçecek makineleri
- Üçüncü nesil kahve demleme ekipmanları
- Kahve makinesi tamir ve bakım
- Kahve makinesi yedek parça

Detaylı bilgi için  
iletişime geçiniz.

## FRANCHISE MODELLERİ



### COFFEE SHOP KONSEPT

Oturma gruplarının daha yoğun olduğu, kaliteli zaman ve kaliteli ürüne rahatlıkla ulaşabileceğiniz kafe konseptidir.

- 100 - 175 m<sup>2</sup>
- Sıcak ve soğuk içecekler.
- Sıcak ve soğuk yiyecekler.
- Tatlılar.
- Perakende satış alanları.
- Uzun süre keyifli ve rahat zaman geçirebileceğiniz oturma grupları.
- Bilgisayarınızla çalışabileceğiniz, toplantılar ve görüşmeler yapabileceğiniz masa grupları.



### COFFEE STATION KONSEPT

- 3 - 5 m<sup>2</sup>
- Sıcak ve soğuk içecekler.
- Kalite ve lezzete hızlı ve kolay ulaşma imkanı.



### COFFEE CORNER KONSEPT

- 10 - 20 m<sup>2</sup>
- Sıcak ve soğuk içecekler.
- Sıcak ve soğuk yiyecekler.
- Tatlılar.
- Tek kullanımlık mutfak gereçleri.
- Kalite ve lezzete hızlı ve kolay ulaşma imkanı.

## TÜRKİYE GENELİNDEKİ BAYİLERİMİZ



Bayilik verdiğimiz iller  işareti ile gösterilmiştir.

İSTANBUL - BALIKESİR - BOLU - KONYA  
ANTALYA - SAMSUN - ERZİNCAN

## TÜRKİYE GENELİNDEKİ FRANCHISE ŞUBELERİMİZ



Franchising verdiğimiz iller  işareti ile gösterilmiştir.

İSTANBUL - MUĞLA - BOLU

## FUARLAR

### SİRHA 2019

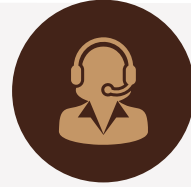


### COFFEX İSTANBUL 2020



#### BAŞVURU

TOPROASTERS'lı olmanın ilk adımı olan başvuru formu üzerinden bayi adaylarımızın başvuruları alınır.



#### ÖN GÖRÜŞME VE DAVET

Franchising ekibimiz, bayi adaylarımızla iletişime geçerek ön görüşmeyi gerçekleştirirler ve franchising sistemiz konusunda ön bilgilendirmede bulunurlar. Olumlu değerlendirilen adaylar merkezimize davet edilir ve yüz yüze görüşme sağlanır.



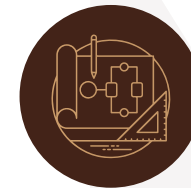
#### ÖN PROTOKOL VE LOKASYON

Ön görüşmesi olumlu sonuçlanan adaylarımızla, bayilik sürecini başlatan bir ön protokol imzalanır. Ardından lokasyon kriterlerimize dair bilgiler verilerek bayi adayımız için en uygun mekana birlikte karar verilir.



#### SÖZLEŞME

Bayi adayımızdan franchising sözleşmesi için istenen evraklarla beraber bayilik sözleşmemiz hazırlanır ve karşılıklı imzalanır.



#### MİMARİ PROJE

Konsepte uygun olarak mimari ekibimiz mağazanın projelendirilmesini, 3 boyutlu halini hazırlar, sunar ve inşaat başlar.



#### PERSONEL ALIMI VE EĞİTİMİ

İnşaatın tamamlanmasına yakın, operasyon ekibimiz tüm personelin işe alımını gerçekleştirir. Önce teorik eğitimleri, sonrasında ise pratik eğitimlerini tamamlayarak şube açılışına hazır hale getirir.

# BARİSTA AKADEMİ

## BARİSTA AKADEMİ

Barista Akademi'de baristanız, kahvenin hazırlanması ve sunumu konusunda bilinmesi gereken her noktayı öğrenmektedir. Kahvenin tarladan fincana kadar tüm serüveni hakkında bilgi sahibi olmanın yanı sıra; Türk kahvesinden espresso bazlı kahvelere, soğuk kahvelerden latte arta pratik ağırlıklı bir eğitim alır.

Profesyonel Barista eğitimi, minimum 24 saat olup barista adayı konuya hâkim olana kadar devam eder. Eğitim süresinin en az %70'i pratik yaparak geçer. Dilerseniz anlaşmalı otelimizde uygun fiyatla konaklama imkânınız da bulunmaktadır. Eğitime katılım için katılımcının 18 yaşının üzerinde olması gerekmektedir. Eğitim, Türkçe veya İngilizce olarak gerçekleştirilebilmektedir. Eğitimlerde, katılımcının kahveyle ilgili bilgi düzeyi dikkate alınmaktadır, ancak herhangi bir bilgisi olmasa dahi katılımcıya barista olabilmek için bilmesi gereken her şey öğretilmektedir. Franchising, bayilik ve yüklü tonaj kahve alımlarında, barista eğitimini ücretsiz gerçekleştiriyoruz.

## EĞİTİM İÇERİĞİ

- Kahve hakkında genel bilgiler, çekirdek çeşitleri ve özellikleri
- Kahve çekirdeğinin yöresine göre değişen tadım notları,
- Espresso makinesinin ve değirmenin kalibrasyon ayarları
- Klasik kahvelerin hazırlanması( türk kahvesi, espresso, latte art, americano, cappuccino, macchiato
- Üçüncü nesil kahve demleme metotları (chemex, v60, siphon, aeropress, cold drip ve brew...)
- Temel hijyen kuralları ve günlük makine bakımları
- Coffee shop işletmeciliği
- Kahve hazırlama ve sunum şovları

Detaylı bilgi için iletişime geçiniz.







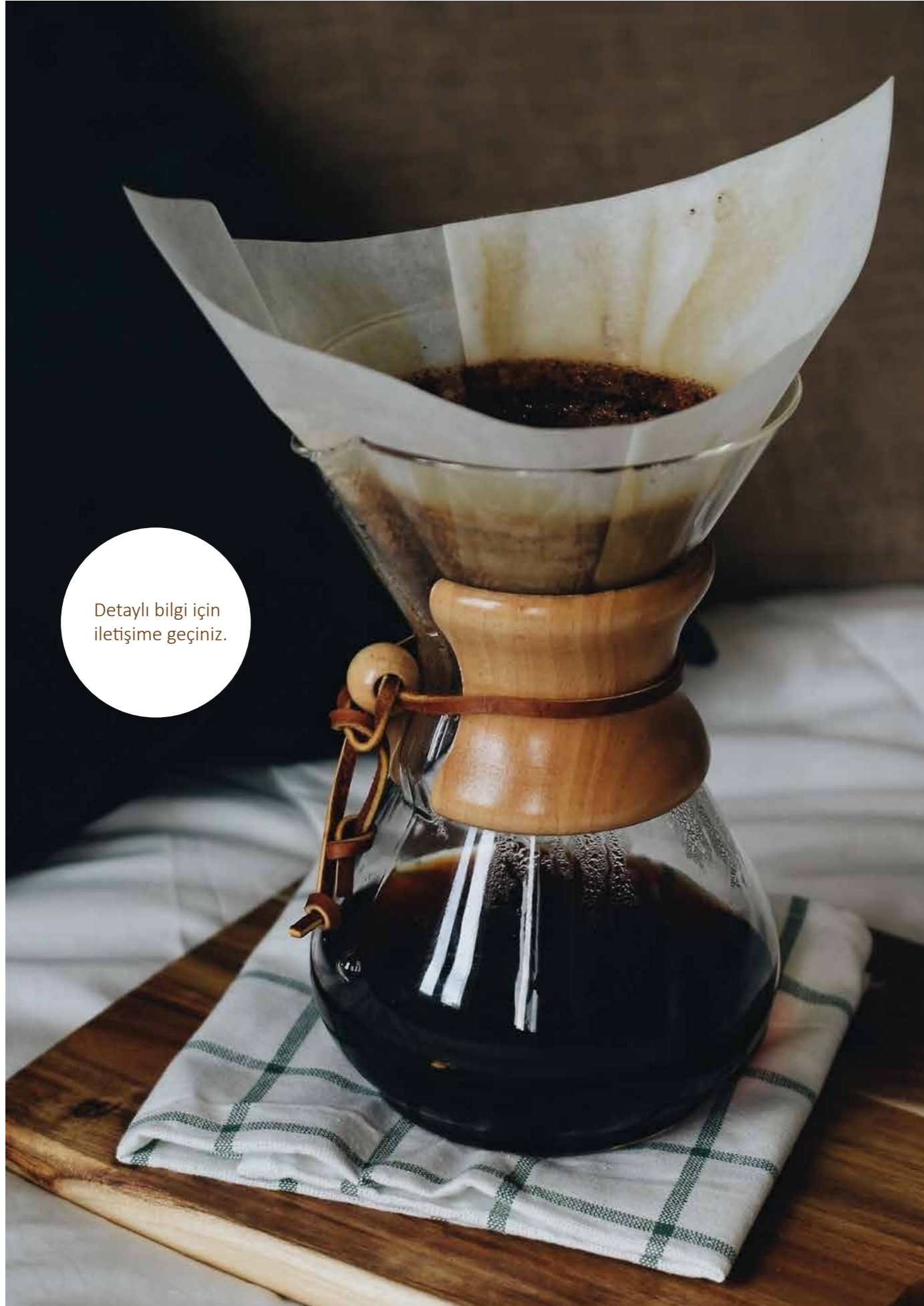
## KAHVE MAKİNESİ TAMİR VE BAKIM

Kahveye dair her türlü makinenizin tamir ve bakımı Top Roasters'ın uzman ekibi ile en hızlı biçimde gerçekleştirilmektedir. Tamir süresince lezzetli kahvelerinizi demlemeye devam edebilmemiz için size geçici bir makine temin edilmektedir.

Kahve makinenizde meydana gelecek herhangi bir problemi önlemek için düzenli bakım yaptırarak, makine arızasıyla karşılaşma olasılığınızı azaltabilirsiniz. Top roasters ekibi ile makinenizin potansiyelinden en üst düzeyde faydalanabilirsiniz. Top roasters tamir ve bakımda en kaliteli ve aynı zamanda en uygun fiyata sahip olduğu konusunda iddialıdır.

Top roasters kahve kullanan müşterilerimiz aynı servis ve daha bir çok ayrıcalıktan faydalanabilmektedir.





Detaylı bilgi için  
iletişime geçiniz.

## SINGLE ORIGIN / YÖRESEL KAHVE

### KENYA AA



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış **Çekirdek:** Arabica  
**Hasat Zamanı:** Kasım-Aralık **Gövde:** Dengeli  
**Rakım:** 1500-1600m **Asidite:** Parlak  
**Tadım Notları:** Limon, Lime, Mango

### COSTA RICA



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış **Çekirdek:** Arabica  
**Hasat Zamanı:** Ekim-Mart **Gövde:** Zengin  
**Rakım:** 1200-1800m **Asidite:** Yüksek  
**Tadım Notları:** Çikolata, Karamel

### GUATEMALA ANTIGUA



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış **Çekirdek:** Arabica  
**Hasat Zamanı:** Aralık-Mart **Gövde:** Orta  
**Rakım:** 1350m **Asidite:** Rafine  
**Tadım Notları:** Çikolata, Karamel, Odunsu

### BRASIL SANTOS



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış **Çekirdek:** Arabica  
**Hasat Zamanı:** Mayıs-Ağustos **Gövde:** Orta  
**Rakım:** 800-1350m **Asidite:** Yumuşak  
**Tadım Notları:** Çikolata, Fındık

### COLOMBIA SUPREMO



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış **Çekirdek:** Arabica  
**Hasat Zamanı:** Ekim-Aralık **Gövde:** Orta  
**Rakım:** 1650m **Asidite:** Hafif  
**Tadım Notları:** Çikolata, Çilek, Fındık, Baharat

### ETHIOPIA SIDAMO



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış **Çekirdek:** Arabica  
**Hasat Zamanı:** Ocak-Şubat **Gövde:** Tam  
**Rakım:** 1850-2100m **Asidite:** Hafif  
**Tadım Notları:** Böğürtlen, Ahududu

### INDONESIA SUMATRA



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış **Çekirdek:** Arabica  
**Hasat Zamanı:** Mart-Haziran **Gövde:** Orta  
**Rakım:** 1000-2400m **Asidite:** Yüksek  
**Tadım Notları:** Çikolata, Odunsu, Tütünsü, Baharat



## ESPRESSO BLEND

### SPECIAL EDITION BY GARCIA



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış  
**Hasat Zamanı:** Kasım-Aralık  
**Rakım:** 1850-2100m  
**Çekirdek:** Arabica(blend)  
**Gövde:** Orta  
**Asidite:** Düşük  
**Tadım Notları:** Frenk Üzümü, Şekerli Badem

## FİLTRE BLEND

### FİLTRE CLASSICO



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış  
**Hasat Zamanı:** Kasım-Aralık  
**Rakım:** 1850-2100m  
**Çekirdek:** Italian(blend)  
**Gövde:** Orta  
**Asidite:** Düşük  
**Tadım Notları:** Bitter, Kakao

### BAR TOP



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış  
**Hasat Zamanı:** Kasım-Aralık  
**Rakım:** 1850-2100m  
**Çekirdek:** Italian(blend)  
**Gövde:** Orta  
**Asidite:** Düşük  
**Tadım Notları:** Fındık, Kakao

### FİLTRE PREMIO



**İşleme Yöntemi:** Yıkanmış  
**Hasat Zamanı:** Kasım-Aralık  
**Rakım:** 1850-2100m  
**Çekirdek:** Arabica(blend)  
**Gövde:** Orta  
**Asidite:** Düşük  
**Tadım Notları:** Karamel, Fındık

## TÜRK KAHVESİ



### TÜRK KAHVESİ

Geleneksel Lezzet  
%100 Arabica  
Orta kavrulmuş



### MENENĞİÇ KAHVESİ

Kavrulmuş, öğütülmüş  
menengiç



### DİBEK KAHVESİ

Dövülmüş dibek kahvesi ve  
krema



### ÇİKOLATALI TÜRK KAHVESİ

Öğütülmüş  
kahve ve  
çikolata  
aroması



### DAĞ ÇİLEKLİ TÜRK KAHVESİ

Öğütülmüş  
kahve ve  
dağ çileği  
aroması



### DAMLA SAKIZLI TÜRK KAHVESİ

Öğütülmüş  
kahve ve  
damla sakızı  
aroması



### VANİLYALI TÜRK KAHVESİ

Öğütülmüş  
kahve ve  
vanilya  
aroması

## *Top Roasters'tan geleneksel lezzet!*

Türk kültüründe hatırı sayılır bir öneme sahip olan Türk kahvesi, kendine has pişirme tekniği, tadı, kokusu ve ikram şekliyle Osmanlı İmparatorluğu döneminden günümüze uzanan geleneksel bir kültür motifidir.

Bizler de Top Roasters ailesi olarak bu kültüre sahip çıkarak Türk Kahvesini ileri ki nesillere ulaştırmayı hedefliyoruz.

Yüksek kalitedeki Arabica çekirdekleriyle özenle kavurduğumuz kahvelerimizi her damak tadına uygun bir şekilde harmanlayıp sizlere sunmaktan büyük gurur duyuyoruz.



# *Tarihi Sultanahmet Kahvecisi*

**TÜRK KAHVESİ**

## PRIVATE LABEL



Fason Kahve Üretimi, kendi markası ile kahve satışı yapmak isteyen ve ithalat, üretim, paketleme gibi operasyonel yükleri hafifletmek isteyenler için sunduğumuz bir çözümdür.

Üretim yapılacak ürünlerin listesi sizlerle birlikte hazırlanır.

Karton, teneke kutu, vakumlu poşet vb. paketler belirlendikten sonra derseniz sizin tasarımınızla veya size hazırlayacağımız tasarımla paketler üretilir.

Üretim planı hazırlanarak teslimat süresi sizinle paylaşılır ve üretime geçilir.

Üretim sonrası kalite kontrol edildikten sonra tarafınıza ürünler teslim edilir.

Detaylı bilgi için iletişime geçiniz.

## SERTİFİKALARIMIZ VE KALİTE BELGELERİMİZ



# COLD BREW

Cold brew-soğuk demleme kahvenin soğuk suyla demlenmesidir. Diğer metotlarla demlenen kahvelere göre daha düşük asiditeye sahip ve daha pürüzsüz bir kahvedir. Ancak demlenmesi oldukça uzun sürmektedir. Top Roasters olarak hiçbir katkı ve koruyucu madde olmadan kendimize has yöntemlerle elde ettiğimiz cold brewimizi sizlere sunmaktan gurur duyuyoruz.

Taze kahve çekirdeklerini cold brew'e özel yöntemlerle kavurup öğütüyoruz. Önceden oranladığımız soğuk su ve özel ekipmanlarla kahveyi hava almayacak şekilde sıcaklığı ve basıncı kontrollü ortamda 24 saat boyunca demliyoruz. Demleme sürecinin ardından özel filtreleme sistemimizle, yağını ve aromasını koruyan homojen haldeki kahveyi, tazeliğini ve aromasını en iyi şekilde muhafaza edecek hijyenik cam şişelerde sizlere sunuyoruz.



**SICAK ÇİKOLATA  
SICAK BEYAZ ÇİKOLATA  
ÇAI TEA LATTE  
SALEP**

**MILKSHAKE  
SMOOTHIE TOZU**

**MUZ  
ÇİLEK  
KAVUN  
VANİLYA  
ÇİKOLATA  
KARMEL**

**FRAPPE TOZU**

**SADE  
MUZ  
ÇİLEK  
VANİLYA  
ÇİKOLATA  
KARMEL**





La Vita é Top  
a healty touch

MELİSA - PAPATYA  
YEŞİL ÇAY - KIŞ ÇAYI  
ADAÇAYI - ELMA ÇAYI  
HİBİSKÜS - IHLAMUR  
NANE LİMON - KUŞBURNU  
REZENE - MEYVE KARNAVALI

### 3. NESİL KAHVE EKİPMANLARI



CHEMEX



AERO PRESS



V60



SYPHON



FRENCH PRESS



KAHVE DEĞİRMENİ

### 3. NESİL KAHVE EKİPMANLARI



Detaylı bilgi için  
iletişime geçiniz.

## EKİPMANLAR



KETTLE



CHEMEX FİLTRE



V60 DRIPPER FİLTRE



COLD BREW  
SUNUM SETİ



POSA ÇEKMECESİ



TAMPER

## FİNCANLAR



ESPRESSO FİNCANI



TÜRK KAHVESİ  
FİNCANI



KAHVE FİNCANI



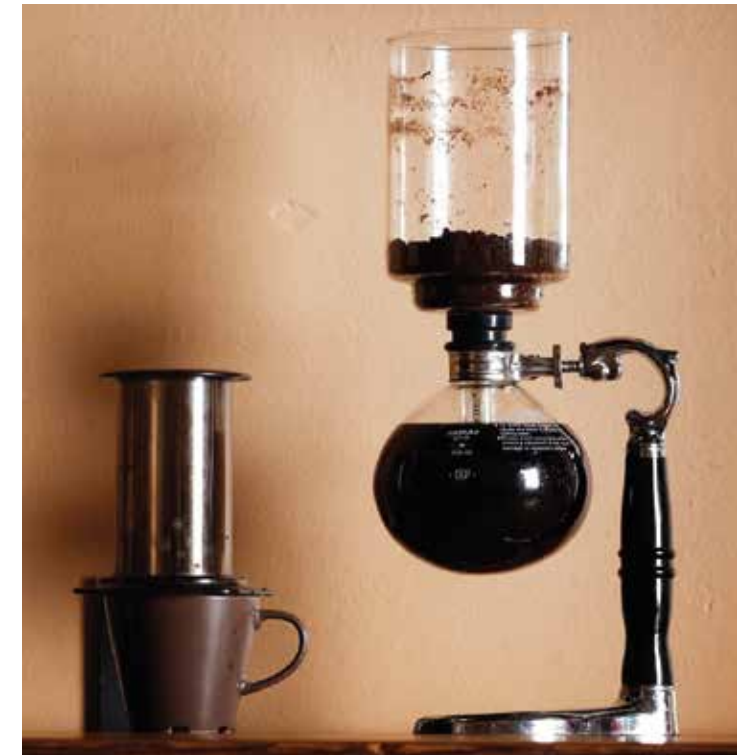
ESPRESSO FİNCANI



CAPPUCCINO  
FİNCANI



LATTE  
FİNCANI



Detaylı bilgi için  
iletişime geçiniz.

## ESPRESSO MAKİNELERİ



## FİLTRE KAHVE MAKİNESİ



## KAHVE DEĞİRMENLERİ

Çeşit ve detaylar  
için  
iletişime geçiniz.

# OTOMATİK KAHVE MAKİNELERİ



# BLENDER



# KATI MEYVE SIKACAĞI

Çeşit ve detaylar  
için  
iletişime geçiniz.

## BUZ MAKİNESİ



## BAR ALTI DOLABI

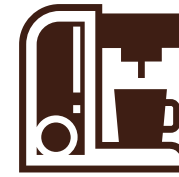


## BULAŞIK MAKİNESİ

Çeşit ve detaylar  
için  
iletişime geçiniz.

# A DAY WITHOUT COFFEE IS LIKE...

Just kidding. I have no idea.



TOPROASTERS Gıda İth. İhr. San. Tic. Ltd. Şti.  
Yeniçamlıca Mah. Reşitpaşa Cad. No: 6 Ataşehir - İstanbul  
T: 0 216 505 25 25 F: 0 216 505 25 25 G: 0 552 338 17 24  
info@toproasters.com / www.toproasters.com.tr