

# А ЧТО, В «УНЦИИ» ЕЩЕ И КОФЕ ЕСТЬ?

Именно так мы решили начать этот «Чайный», а точнее, на этот раз «Кофейный листик». Потому что иногда слышим этот вопрос от покупателей. И хотим сразу расставить все точки над i. Кофе есть! Да еще какой!

Мы с гордостью и волнением представляем вам линейку кофе собственной обжарки! Для нас это особенное событие, результат многолетней работы, часов каппинга и месяцев обучения. И мы надеемся, вам понравится!

**КОФЕ СОБСТВЕННОЙ СВЕЖЕЙ ОБЖАРКИ УЖЕ В «УНЦИИ».**

**ВСТРЕЧАЙТЕ  
15 НОВЫХ  
СОРТОВ  
КОФЕ!**

тельными техническими характеристиками. По качеству это «мерседес обжарочного оборудования» и стоит примерно столько же :)

А после этого, конечно, мы много жарили! Экспериментировали, искали профили под каждый конкретный сорт. Сотни килограммов зерен, тысячи каппингов и много ночей без сна (попробуйте оттестировать несколько десятков сортов кофе в день!).

А для чего мы это сделали? Просто мы по натуре — экспериментаторы и искатели, совсем как сэр Генри\* и его дедушка, который всю свою жизнь посвятил поиску «Унции счастья». Нам же кажется, что свою мы нашли. И не одну.

Путь в этом направлении начался несколько лет назад. Мы долгое время учились, в том числе в Американской ассоциации Specialty Coffee, которая стандартизировала качество кофе и является главным авторитетом в мировой кофейной индустрии. Потом мы тщательно подбирали правильное оборудование, потому что это немаловажный фактор в производстве правильного кофе. В итоге мы остановились на ростере Probat, который обладает исключи-

**Каппинг — профессиональная  
дегустация кофе**

\* Сэр Генри — джентльмен на велосипеде, который крутил педали в витринах магазинов. Его блог можно почитать на сайте. Более подробно узнать о кофе свежей обжарки от «Унции» можно на нашем сайте, ну, а попробовать его обязательно надо в магазинах.



В традиционных «Чайных листиках» титестер, специалист по чаю в «Унции», ведет свою колонку. Но так как этот «Листик» посвящен кофе, пора вам представить нашего ростмастера, специалиста по закупке и обжарке кофе. Сергей занимается кофейным направлением в «Унции», именно он своими руками обжаривает для вас свежий кофе. И в своей колонке он расскажет, как это непросто, но интересно.



**ТРАДИЦИОННО СЧИТАЕТСЯ, ЧТО ПРОИЗВЕЛ КОФЕ НЕ ТОТ, КТО ЕГО ВЫРАСТИЛ, НО ТОТ, КТО КУПАЖИРОВАЛ И ОБЖАРИЛ.**

Привет, друзья! Позвольте рассказать про процесс производства кофе. Надеемся, наши постоянные читатели знают, что прекрасный напиток кофе получается из изначально зеленых зерен. Свой традиционный вид он приобретает при помощи обжаривания. Правильно обжарить кофе – особое мастерство, можно сказать, творчество.

**НАПИТОК КОФЕ ПОЛУЧАЕТСЯ ПУТЕМ ОБЖАРИВАНИЯ ЗЕЛЕНЫХ ЗЕРЕН, ИХ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ПОМОЛА И ЗАВАРИВАНИЯ.**

Это не так просто, как может показаться на первый взгляд. Под каждый сорт зеленого зерна нужно правильно подобрать профиль, чтобы раскрыть его вкусовой потенциал.

**ПРОФИЛЬ — ТЕМПЕРАТУРНЫЙ И ВРЕМЕННОЙ РЕЖИМ ОБЖАРИВАНИЯ КОФЕ.**

# КОЛОНКА РОСТМАСТЕРА



Хорошее зерно и кофе категории Specialty обжаривают длительное время при относительно невысоких температурах (150–220 °C), что позволяет сохранить уникальные ноты самого зерна. На массовом производстве кофе, как правило, обжаривают быстро и при высоких температурах, иногда даже используя «шоковую» обжарку при температурах до 600 °C. Зачем это делается? Во-первых, это быстро, что важно для промышленных масштабов, а во-вторых, такой способ позволяет замаскировать огехи простого, недорогого сырья, то есть невыразительного кофе.

**SPECIALTY — ФИЛОСОФИЯ ОТ ЗЕРНА (СОРТ АРАБИКИ, ВЫРАЩЕННЫЙ В ОДНОМ РЕГИОНЕ), ЕГО ОБРАБОТКИ, ОБЖАРИВАНИЯ (ПРОФИЛЬНЫЙ МЕТОД) И ДО ЗАВАРИВАНИЯ.**

Важен также момент окончания обжаривания. Тут никак не обойтись без профессионального оборудования, которое позволяет за считанные минуты остановить процесс.

**СУЩЕСТВУЕТ ТРИ ОСНОВНЫХ ВИДА ОБЖАРКИ — СВЕТЛАЯ, СРЕДНЯЯ И ТЕМНАЯ, КАЖДАЯ ИЗ КОТОРЫХ ПОДРАЗДЕЛЯЕТСЯ НА ПОДВИДЫ.**



Чем светлее обжарка, тем интенсивней в ней выделены кислотность и вкусовые особенности сырья. Среднюю же обжарку характеризуют сбалансированные по кислотности яркие вкус и аромат кофейного зерна.

В «Унции» на данный момент представлено два вида кофе, оба средней обжарки:

- Немецкий кофе Cult (тип обжарки city+, средний, чуть темнее);
- Кофе собственной обжарки (тип city, средний, чуть светлее).

Попробуйте сравнить напитки разных обжарок, чтобы понять, какой кофе больше нравится именно вам.

**Идеальный  
чайный магазин  
В АКТИВНОМ ПОИСКЕ**

ФРАНЧАЙЗИНГ с «Унцией»  
fr@chay.info 8 800 555-28-35





# День рождения

Дорогие друзья, приближается очередной наш День рождения! В этом году нам исполняется 14 лет, практически юбилей, уже почти совершеннолетие. Как и каждый год, мы приглашаем вас в гости, готовы принимать поздравления и теплые слова. И конечно, уже традиционно, никто не уйдет без подарка! Мы вдохновились вводом линейки кофе собственной свежей обжарки, и подарки на день рождения придумали соответствующие. Итак.

*С 26 по 29 августа в магазинах «Унция» вас ждут:*

- Кarta постоянного покупателя при любой покупке;
- Унция кофе собственной свежей обжарки при покупке от 600 рублей;
- Сертификаты на 3, 6 и 10 унций чая и кофе при покупке от 1200, 2400 и 4000 рублей соответственно.

Отдельно отметим, что в этом году мы по подаркам перешагнули сами себя — чай и кофе по сертификату можно получить любой, какой только ваша душа пожелает, хоть «Английский садовник», хоть «Молочный улун»!

*Приходите, поздравляйте, получайте подарки и пробуйте! Мы будем рады!*

Еще немного деталей:

1. Сертификат дает право на покупку любого чая и кофе из ассортимента магазина «Унция» в соответствии с его номиналом.
2. Сертификат является электронным и прикрепляется к дисконтной карте покупателя, то есть, чтобы им воспользоваться, необходимо предъявить дисконтную карту.
3. В день получения сертификат можно использовать не более чем на 30%, то есть получить бесплатно одну унцию при сертификате на 3 унции; две унции при сертификате на 6 унций или четыре — при сертификате на 10 унций.
4. Сертификат действителен до 31.11.2016.
5. Акция действует в магазинах «Унция» Санкт-Петербурга, Москвы и ряда других городов. О действии акции в вашей «Унции» можно узнать по телефону магазина.

## Новые карты «Унция»

Мы рады сообщить, что скоро в «Унции» для самых преданных наших покупателей появятся карты с

**15% скидкой!**

Подробную информацию о новой дисконтной системе можно будет найти на сайте в разделе «Скидки и акции». Узнать, подлежит ли ваша карта обмену на новую, можно в магазинах «Унция» или из sms-сообщений и e-mail писем, которые мы отправим счастливым обладателям новых карт.



Кроме того, мы вводим новый тип

## «Клубной карты»,

которая также предоставляет право на 15% скидку на все покупки. Отличие этой карты в том, что ее обладатели составят закрытый клуб **партнеров** «Унции», самых близких наших покупателей. Члены клуба будут участвовать в закрытых дегустациях, выборе новинок, подборе названий для сортов чая и кофе. Также владельцы клубной карты смогут пользоваться нашими акциями и программами на более выгодных условиях. О клубе тоже можно почитать на сайте, а узнать о принадлежности к нему — в магазинах «Унция».



## КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ И ПАРТНЕРОВ

БЕСПЛАТНО · НАНЕСЕМ ЛОГОТИП  
· ДОСТАВИМ

8 800 555-28-35  
Korporativ@chay.info

# ИНТЕРЕСНЫЕ факты о кофе



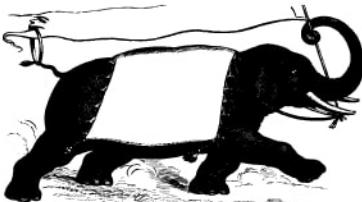
Кофе пьют везде. Любимый многими, он является не просто одним из популярнейших напитков, но и важной частью целого ряда культур. Но, наверное, нигде не любят кофе больше, чем в Турции, где с ним связано несколько интересных и важных традиций. Умение варить кофе считается обязательным для любой молодой девушки. Женихам, приходящим свататься, обязательно предлагают ароматный напиток; считается, что чем он

вкуснее, тем счастливее будет совместная жизнь. Если юноша не сразу приглянулся своей избраннице, она добавляет в кофе соль, и несчастный должен выпить отвратительное варево, не подав виду. После такой проверки чувств жених в своей обручальной клятве обещает, что в их доме кофе никогда не будет переводиться. Неисполнение обещания может привести к разводу!

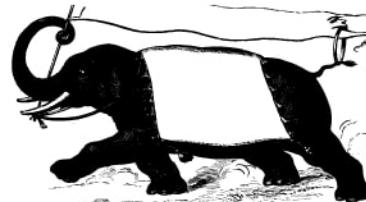
## Кофе, кошка, Мандельштам

У Анны Ахматовой была собственная, если можно так выразиться, методология узнавания людей. Она их делила на две категории: «чай — собака — Пастернак» или «кофе — кошка — Мандельштам».

А к какой ахматовской категории относитесь вы?



## РОСТМАСТЕР РЕКОМЕНДУЕТ КОФЕ



Наши постоянные покупатели давно привыкли к сортам чая, которые каждую неделю рекомендует наш тиестер (мы любим обывать сотрудников странными словами). А кофе был несправедливо обделен вниманием. С радостью исправляем эту оплошность.

Каждую неделю наши ростмастеры рекомендуют один сорт кофе, на который мы снижаем цену на 20%.



08.08.2016 – 14.08.2016 \*  
Бразилия Фазенда Лагуа

05.09.2016 – 11.09.2016  
Эфиопия Иргачиф

03.10.2016 – 09.10.2016  
Гондурас Сан-Маркос

15.08.2016 – 21.08.2016  
Ванильный крем

12.09.2016 – 18.09.2016  
Ирландский виски

10.10.2016 – 16.10.2016  
Турецкий мед

22.08.2016 – 28.08.2016 \*\*  
Кения АА

19.09.2016 – 25.09.2016  
Крем-брюле

17.10.2016 – 23.10.2016  
Эспрессо фирменная смесь

29.08.2016 – 04.09.2016  
Перу Арабика

26.09.2016 – 02.10.2016  
Куба Туркуино

24.10.2016 – 30.10.2016  
Эфиопия Сидамо

СОРТА ЧАЯ  
СО СКИДКОЙ 20%,  
которые по-прежнему  
каждую неделю  
РЕКОМЕНДУЕТ  
НАШ ТИЕСТЕР,  
вы найдете на сайте  
в разделе сидки  
и акции.

\* Кофе, Гамбург, средняя обжарка, City+  
\*\* Кофе, Санкт-Петербург, средняя обжарка, City+

### ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН «УНЦИЯ»

Дарит комплимент при каждом заказе и оформлении доставки на сайте. Вы можете выбрать 1 унцию чая из трех вариантов, которые каждый месяц меняются!

Не выходи из комнаты! Не соверши ошибку!  
Мы доставим чай на дом или в офис.

[www.CHAY.info](http://www.CHAY.info)

### ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/ СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Магазины «Унция» работают в 43 городах России,  
Украины, Казахстана, Финляндии.

ОФИС: 19012, г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ул. ПЕРЕВОЗНАЯ, д. 8  
ТЕЛ-ФАКС: +7 (812) 325-58-88  
[WWW.CHAY.INFO](http://WWW.CHAY.INFO)

E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, FR@CHAY.INFO, KORPORATIV@CHAY.INFO

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА (звонки по России бесплатные): 8 800 555-28-35