



SERMOR
c o f f e e r o a s t e r s



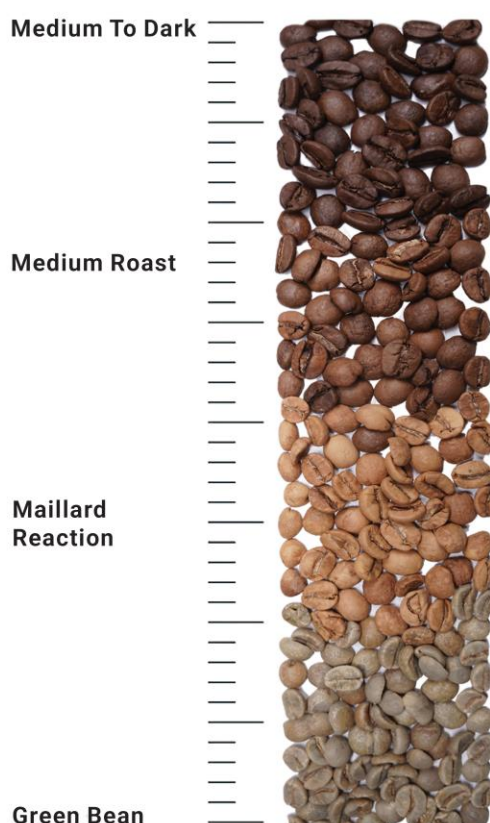
سرمور از دل یک نیاز شکل گرفت، نیازی واقعی به قهوه ای که بتوان به آن اعتماد کرد نه فقط از نظر طعم بلکه از نظر کیفیت، مسیر و هویت در مواجهه هرروزه مان با دنیای قهوه دریافتیم که چه چیزهایی غایب است، آنچه غایب بود برندی بود که بتواند تجربه ی قهوه را بازنویسی کند. بادقت، ظرافت و نگاهی دقیق به جزئیات و پابندی به یک اصل مهم هر آنچه عرضه میکنیم فارغ از ایجاد لحظات شاد و صمیمی باید از چنان کیفیت و ثباتی برخوردار باشد که خودمان نیز بدون تردید مشتاق آزمودن و انتخاب آن باشیم. ما باهمین دیدگاه عمیق به جزئیات از دل روزها امتحان و تجربه متولد شدیم و رشد کردیم. نه از میل به تفاوت نمایی- بلکه از دقت در انتخاب و احترام به سلیقه مخاطبانی که طعم اصیل قهوه را جدی میگیرند، قدم به قدم ریشه دادیم و جلو رفتیم، با تحقیق، مطالعه و یافتن مسیری که برای خودمان معنا داشت، چون برای ما هر فنجان بخشی از یک سبک زندگی است. آنچه امروز با نام خانواده سرمور عرضه میشود حاصل تلاش ما برای ساختن چیزی است که خودمان همیشه در جستجوی آن بودیم. قهوه ای بی ادعا اما با هویت ، قهوه ای که در سکوتش استاندارد نهاده است.

قهوه‌های ترکیبی
• BLENDS COFFEE
SERMOR

COLOMBIA

گونه : کاستیلو یلو کلمبیا

SERMOR
coffee roasters



منطقه کشت : کائوکا
ارتفاع محل کشت : ۱۹۵۰ متر از سطح دریا

فرآوری : تخمیر بی هوازی شسته شده
نوع محصول : تک خاستگاه

امتیاز کیفی بر اساس استانداردها : ۸۷

طعم یادها : شیره افرا، میوه های هسته دار، وانیل و لیمو

Guatemala

گواتمالا - گونه : بوربون - کاتورا

SERMOR
coffee roasters

Medium To Dark

Medium Roast

Maillard
Reaction

Green Bean



منطقه کشت : چیمالتانگو
ارتفاع محل کشت : ۱۷۵۰ متر از سطح دریا

فرآوری : طبیعی
نوع محصول : تک خاستگاه

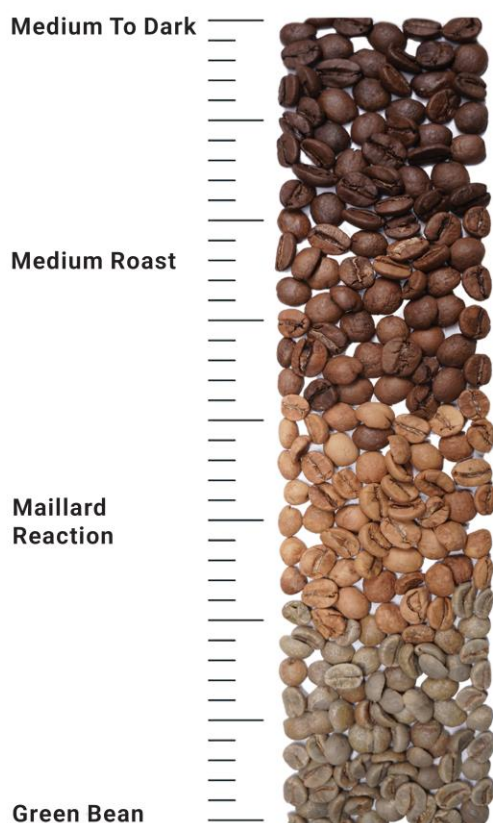
دریافت رایحه شیرین و بافت مخملی و
اسیدیته بالا و پر طراوت و شیرینی بالا

طعم یادها : کارامل، میوه های خشک و قرمز، وانیل و شکلات

EL Salvador

السالوادور - گونه : رد بوربون

SERMOR
coffee roasters



منطقه کشت : سانتا آنا
ارتفاع محل کشت : ۱۶۵۰ تا ۱۸۵۰ متر از سطح دریا

فرآوری : عسلی
نوع محصول : تک خاستگاه

دریافت رایحه شیرین و توامان مزه ترش و شیرین میوه ای
با اسیدیته پیچیده، احساس دهانی دوار با
پیکره بالا و بافت خامه ای

طعم یادها : شکلات، کارامل، فندق برشته،
رایحه ادویه ای و کوکی شکلاتی در پایان

قهوه‌های ترکیبی
• BLENDS COFFEE
SERMOR

100Arabica

SERMOR
coffee roasters

خاستگاه: آفریقا و آمریکای جنوبی



توضیحات تکمیلی: این ترکیب ۱۰۰٪ عربیکا تلافی هنر و علم برشته کاری است، از اولین جرعه حس طراوت و انرژی را آزاد میکند و با تعادل بی نظیر در اسیدیته ی زنده و عمق طعمی چند لایه، سفری به قلب خاستگاه های قهوه فراهم میکند. برای افرادی که به دنبال یک تجربه بی نظیر و فراموش نشدنی هستند، این ترکیب انتخابی تمام عیار خواهد بود.

نت های طعمی: مرکبات شیرین ، توت های قرمز، کارامل و شکلات تلخ همراه با رایحه گلی و میوه ای

حس دهانی: تن واری متوسط و متعادل / اسیدیته شفاف و روشن با حس مرکباتی ماندگاری طعمی طولانی با پس مزه شکلاتی و شیرینی کاراملی شدت طعمی متوسط رو به بالا با عمق طعمی چند لایه

روش های مناسب دم آوری:
اسپرسو / فرنچ پرس / موکاپات / فیلتر کافی



MOKA POT-FRENCH PRESS-ESPRESSO-V60

80-20 Arabica-Robusta

SERMOR
coffee roasters

خاستگاه: آمریکای مرکزی، آفریقا، آسیا

توضیح تکمیلی: این ترکیب ۸۰٪ عربیکا و ۲۰٪ روبوستا توازن بی نظیری بین قدرت لطافت و پیچیدگی طعمی ایجاد میکند، حضور روبوستا در کنار عربیکا کرمای غنی، بدنه ای قوی و ماندگاری طعمی بیشتر را به ارمغان آورده است. گزینه ای جذاب برای عاشقان قهوه.

نت های طعمی: شکلات تلخ، فندق، کارامل و مرکبات همراه رایحه ای از میوه های خشک و ادویه های گرم

حس دهانی: تن آوری متوسط رو به سنگین همراه با بافتی کرمی و غنی اسیدیته متعادل با حس مرکباتی و شیرین شدت طعمی بالا با عمق طعمی چند لایه ماندگاری طعمی طولانی با پس مزه ای شکلاتی و ادویه ای

روش های مناسب دم آوری: اسپرسو / موکاپات / فرنچ پرس



MOKA POT-FRENCH PRESS-ESPRESSO

70-30 Arabica-Robusta

SERMOR
coffee roasters

خاستگاه: آمریکای جنوبی، آمریکای مرکزی و آفریقا

توضیحات تکمیلی: این ترکیب ۷۰٪ عربیکا و ۳۰٪ روبوستا تجربه ای غنی و قدرتمند را ارائه میدهد ربوستا باعث کرمای بیشتر عمق تلخی و غنای طعمی میشود در حالی که عربیکا تعادل لطافت و پیچیدگی را به ارمغان آورده است. این ترکیب انتخابی عالی برای کسانی است که به دنبال اسپرسویی با بادی قوی طعمی غنی و شخصیت برجسته هستند.

نت های طعمی: شکلات تلخ، فندق بو داده، کارامل همراه حس ادویه های گرم

حس دهانی: بادی قوی و غنی، اسیدیته متعادل با حس ملایم مرکباتی، شدت طعمی بالا با عمق چند لایه ماندگاری طعمی طولانی با پس مزه ای شکلاتی

روش های مناسب دم آوری: اسپرسو/موکاپات / فرنچ پرس



MOKA POT-FRENCH PRESS-ESPRESSO

50-50 Arabica-Robusta

SERMOR
coffee roasters

خاستگاه: آمریکای مرکزی، آمریکای جنوبی و آفریقا

توضیحات تکمیلی: این ترکیب با حضور ۵۰٪ ریوستا کرمای غلیظ بادی قدرت مند و انرژی بخش را ارائه میدهد. طعم های اچیل، شکلات و ادویه های گرم در کنار هم ترکیبی پیچیده و عمق را شکل میدهد، مناسب برای کسانی که به دنبال یک اسپرسو غنی و پر قدرت طعمی واضح هستند.

نت های طعمی: شکلات تلخ، آچیل بو داده، کارامل

حس دهانی: بادی بسیار قوی و غنی، اسیدیته متوسط و ملایم

شدت طعمی بالا و ماندگاری طعمی طولانی همراه پس مزه ای شکلاتی و کمی ادویه ای

روش های دم آوری: اسپرسو / موکاپات



MOKA POT - ESPRESSO





🌐 Sermorcoffee.com

☎ +989351389808

☎ 021-55573222

📱 [Sermorcoffee](#)