PASCO

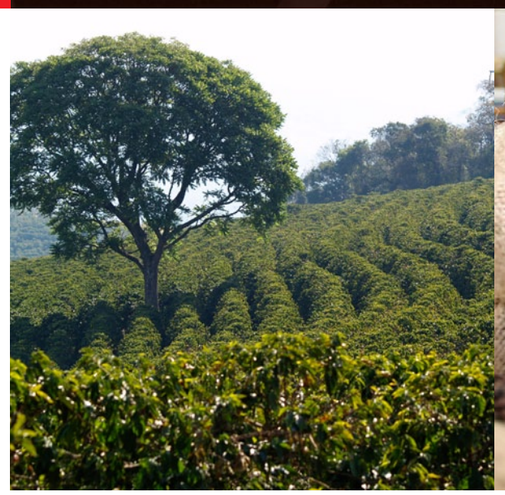
IL CAFFÈ





„A PASCO A KEZDETEKTŐL FOGVA TERMÉKEIT KIZÁRÓLAG A VENDÉGLÁTÁS RÉSZÉRE SZÁLLÍTJA.”

PASCO
IL CAFFÈ





■ In the history of the coffee consumption the end of the 20th and the beginning of the 21st century will be considered as a period of widespreading consumption and devepoment of the speciality coffee. This is a time when roasters and consumers are conciously focusing on the quality of their beans and beverages. The best proof of this is the number of cafes opened recently which provide all the information on origin, processing, roasting and preparation of the coffee being served, as well as new roasteries are founded working with this high quality product. We got to know it as “black soup” but by this time the espresso culture is dominant in our country. It had began with the invention of suitable espresso machines in Italy at the turn of the 20th century when the first espresso machine had been patented. Nowdays, approximately 20% of all coffee consumed in the world is prepared using espresso preparation method. We can say that the espresso is on the rise. Hungary has a rich coffee hitory starting with the coffee houses opened during the second half of the 19th century. We can be very proud of this and also use this experience. The tradition is very important just as much as the satisfaction of presen day consumers. We started our operations in 1998 to fulfill these requirements, and eversince we are roasting coffee for the pleasure of our customers. Besides, coffee we also convey the knowledge of coffee preparation to change the habit of consumption to enjoyment.

„SINCE ITS’ FONDATION PASCO KFT HAS BEEN ROASTING COFFEE FOR THE HORECA SECTOR.”

■ A kávéfogyasztás történetében, véleményem szerint a 20. század végét és a 21. század elejét a különleges minőségű kávék terjedésének, fejlődésének időszakaként fogják emlegetni világszerte. A pörkölők és fogyasztók tudatos időszaka ez, amikor lehetőség szerint minél többet szeretnénk tudni a csészénkben gőzölgő “feketéről”. Ennek legjobb bizonyítéka a szemünk láttára szaporodó kávézók, kávéházak renesszánsza, amelyek kínálatában megtaláljuk ezen kávékat és a hozzájuk kapcsolódó információt a származásról, feldolgozásról, pörkölésről és elkészítésről, mint ahogy egyre több pörkölőt alapítanak ezen kávék szakszerű előállítására. A világ ezen része még “fekete levesként” ismerte meg a frissítő italt, de ma már vidékünkön az espresso kultúra dominál. Terjedése a 20. század elejére tehető a megfelelő eszközök világrajöttével, és manapság a világban elfogyasztott kávék kb. 20 %-a espresso technológiával készül. Elmodhatjuk, hogy fénykorát éljük az espressonak és a belőlük, velük készült italoknak. Hazánkban a kávézási kultúra nagy hagyományokkal rendelkezik, mely időszak a 19. század második felétől kezdődött a kávéházak terjedésével, és manapság büszkén tudunk visszanézni és egyben táplálkozni gyökereinkből. Fontosak a hagyományok és biztos, hogy legalább ennyire fontos, hogy megfeleljünk a ma fogyasztóinak. Ezen nemes cél érdekében végezzük tevékenységünket 1998-as alapításunk óta. Kínálatunkban a portéka és eszközök mellett szerepel az a tudás is amivel ezt a népszetű italt a megszokásból élvezetté változtathatjuk.













■ Since its' fondation Pasco Kft has been roasting coffee for the HORECA sector. We had widened our range of products with the distribution of coffee and espresso grinders, cleaning products, coffee and espresso machines, barista tools, hot chocolate. We provide service backgroud for griners and coffee machinery.
Barista training is also part of our services and as a member and authorised trainer of SCAE we can certify on behalf of the organization. We had been involved in the organization of barista championships of Hungary since the first being held in 2005 which also shows our intention of giving high quality coffee to each consumer in each coffee serving premis.

The production starts with the search, selection and purchase of the necessary ingredients being cupped first, which we import from all continents. We pay special attention to this stage since in our belief it is of crutial importance to have high quality raw material to produce excellent coffees. We roast each variety separately to the best of our knowledge in order to bring the most out of each bean. Our blends contain coffees of different origin that gives compexity in the cup. The only constant thing in present days is change that also applies for coffee, conerning its selection, roasting and preparation. We would like to live up to this challenge and are open to new trends evolving in the coffee sector to be able to constantly satisfy our customers.

■ A Pasco Kft. 1998-as alapítása óta kávépörköléssel foglalkozunk.Termékeinket jellemzően a vendéglátószektor számára szállítjuk, amely kínálat az évek során jelentősen kibővült. Az általunk pörkölt kávék mellett számos kiegészítő termék, eszköz és gép került a kínálatunkba. A hamburgi Mahlkönig és a milanói Anfim darálógyártók, az Urnex tisztítószerek kizárólagos Magyarországi forgalmazóivá váltunk és az Astoria kávégépek forgalmazása mellett forró csokoládék széles választéka megtalálható kínálatunkban. Kiemelném a termékpalettánkon szereplő igen változatos barista eszközöket, melyek a szakmában dolgozók elengedhetetlen kellékei.
Számos szolgátatás, melyek a mai tudatos vevők számára elengedhetetlenek is elérhetőek nálunk. A professzionális és háztartási kávégépek és örlők karbantartása és szervízelése, napi tevékenységünk része mint ahogy a barista szakma fortélyainak oktatása. A SCAE (Európai Kávékülönlegességek Egyesülete) tagja és akkreditált oktatójaként az egyesület szabályainak megfelelő vizsgáztatást is végezhetünk, mely eredményessége esetében az egyesület diplomáját tudja átvenni a vizsgázó szakember. Az egyesület által szervezett barista bajnokságok hazai meghonosításában aktívan részt vettünk ami tovább erősíti azon célunkat, hogy a vendég a lehető legjobb terméket fogyaszthassa.

Termékeink előállítása során a szükséges alapanyagok kiválasztása, a megfelelő termőterületekről történő beszerzése az első lépés amire nagy figyelmet szentelünk. Csak a legjobb minőségű, válogatott szemű nyerskávékat vásároljuk, amit számos minta tesztpörkölése és folyamatos kóstolása előz meg. Tudásunk legjavát beleadva pörköljük az alapanyag tulajdonságainak legjobban megfelelő pörkölési profil elérése céljából. Blendjeink ezen különböző földrészekről, termőterületekről származó kávék házasításából születtek, melyek kialakítása során igyekeztünk minden alapanyag legjavát megmutatni a végtermékben. Mai világunkban egyetlen állandó faktorral számolhatunk és ez: a változás. Igyekszünk ezen kihívásnak megfelelni és nyitottsággal figyelni és befolyásolni a szakmánkba uralkodó trendeket, hogy minél több elégedett fogyasztóval büszkélkedhessünk.

Premium
espresso



■ Pasco Premium blend could be described with the wide variety of flavors. Besides, espresso characteristic we felt important to satisfy flavour expectations of domestic customers when creating it. This is why we focus to have balance between fruity acidity and sweetness, also to have a pleasant bitterness of dark chocolate. Using coffees of different origin with different preparation methods we try to get the best out of it using different roasting profiles for each and only blending them afterwards. Besides full body and mild acidity we can find pleasant bitterness that makes it enjoyable for consumers. It is suitable for espresso preparation and very good for for different coffee and milk beverages. Its low coffein content makes it suitable for consumption in every part of the day. We suggest using 8 gramms or more of coffee grounds for one dose - 30 ml - brewed at 91-92°C.

■ Prémium blendünket az ízek sokszínűsége jellemzi. Kialakításakor az espresso jelleg mellett fontosnak tartottuk, hogy megfeleljen a hazai ízlésvilágnak. Ezért törekedtünk arra, hogy az édesség, gyümölcsös savasság és keserű jellemzően étcsokis ízek közötti harmónia legyen a meghatározó. A különböző termőterületekről származó és különböző feldolgozási eljárással készült kávék mindegyikénél a fajta legjobb tulajdonságait kidomborító pörkölési profilt alkalmazunk, ami egyben azt is jelenti, hogy az összetevőket külön-külön pörköljük és csak azután házasítjuk. Domináns test, mellett enyhe savak és lecsengésében a kellemesen keserű ízek fogják élvezetessé tenni a fogyasztását. Espresso és tejes italok elkészítésére is kiválóan alkalmas. Alacsony koffeintartalma lehetővé teszi, hogy a nap bármely időszakában fogyasztható legyen. Elkészítését 90-92°C-on javasoljuk, 8,00 gramm / espresso (30 ml) felhasználásával.

ESPRESSO FILTER IBRIK

Gold
espresso



- Pasco Coffee Gold is optimal for preparation of espresso coffee with an excellent balance of a body and aromatics. It is suitable for using any method of espresso preparation, just needs grinder and quantity adjustment. It also works well in preparation of different espresso based cocktails and milk. We suggest using around 8 grams of coffee gounds for a dose of 30 ml of espresso, brewed at 90-91°C.

- Gold névre hallgató keverékünket legjobban a kiegyensúlyozottság jellemzi a test és az aromák tekintetében. Az espresszó kategórián belül szinte mindegyik elkészítési mód illetve eszköz használható csak a megfelelő örleményfinomság beállításával kell ráhangolnunk. A blend összetevői lehetővé teszik tejes italok elkészítését, és egyéb kávékoktélok alapanyagaként is kiválóra vizsgázott. Elkészítését 90-91°C-on javasoljuk, 8,00 gramm / espresso (30 ml) felhasználásával.



ESPRESSO FILTER IBRIK

Silver
espresso



- Pasco Silver blend with its traditional taste, full body and high coffein content is quite popular among customers. Contains excellent coffees that have been roasted to medium level It is suitable for espresso preparation and performs well in different milk beverages. We suggest using 7 - 7,5 gramms of coffee grounds for one dose - 30 ml - brewed at 90-91°C.

- A Pasco Silver tradícionális ízvilágával, testességével és magas koffeintartalmával méltán népszerű a fogyasztók körében. Kiváló minőségű kávék és közepes pörkölési szint jellemzi, ami alkalmassá teszi espresso és tejes kávék előállítására egyaránt. Elkészítését 90-91°C-on javasoljuk, 7 - 7,5 gramm / espresso (30 ml) felhasználásával.



ESPRESSO FILTER IBRIK



4400 NYÍREGYHÁZA,
DEBRECENI UTCA 241-243.
+36 42 507050
INFO@PASCO.HU

WWW.PASCO.HU