

STACOMB coffee consultants company



mlsnacava

KATALÓG PRODUKTOV A SLUŽIEB

- 1 Stacomb**
- 2 Akadémia**
- 3 Mlsnacava**
- 4 Victoria Arduino**
- 5 Nuova Simonelli**
- 6 Simonelli Home**
- 7 Modbar**
- 8 Fetco**
- 9 Cafetto**
- 10 Baristické potreby**
- 11 Minor Figures**
- 12 Sypané čaje**
- 13 Zotter**
- 14 Tognon**
- 15 Mlsnacava Priestor**

O B S A H

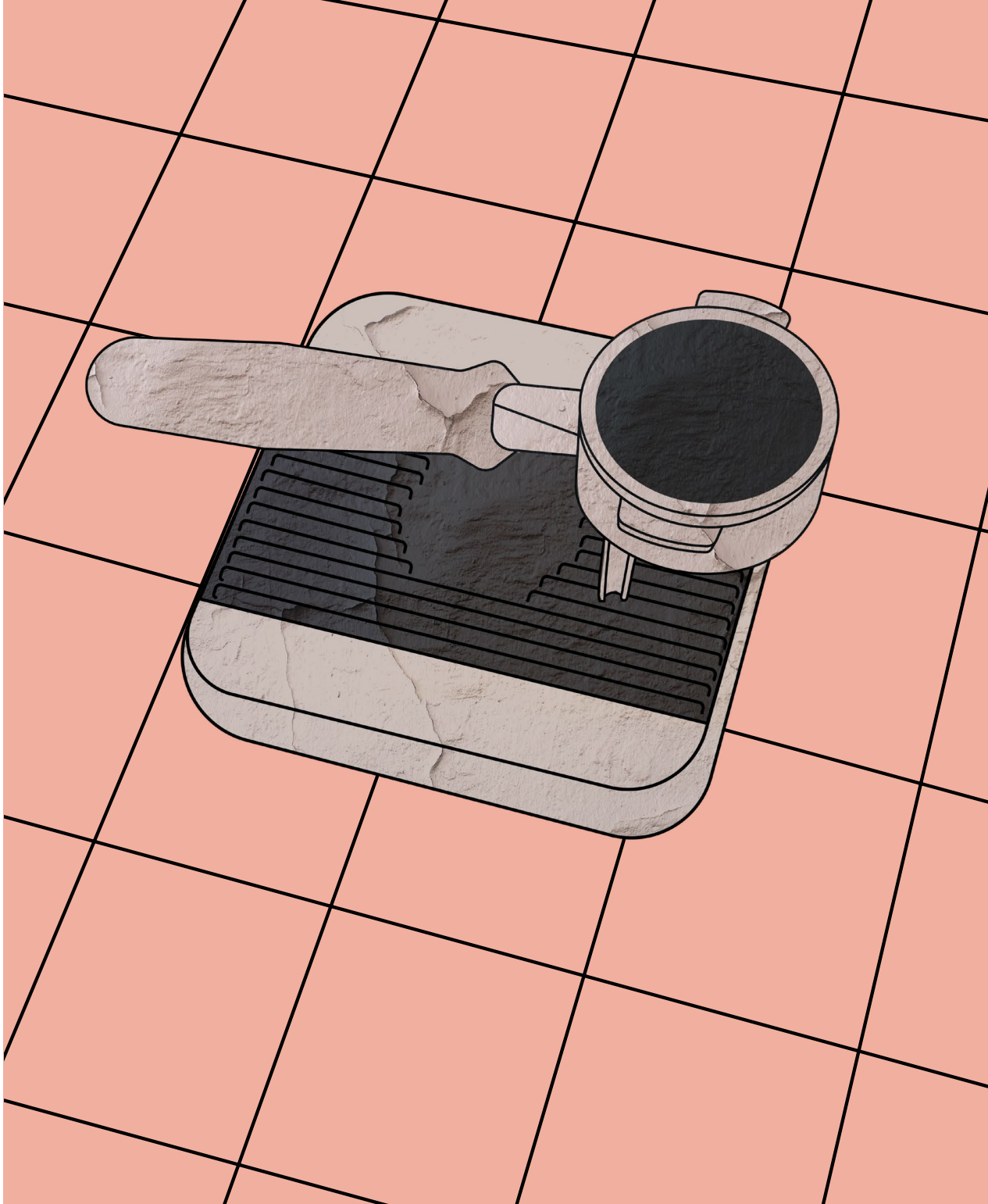


STACOMB

COFFEE CONSULTANTS COMPANY

*Sme nadšení, že Vás můžeme přivítat v našem dobrodružném životě s kávou.
Naděšný a profesionální - náš pohľad na gastronómiu a prácu vo svete kávy,
kde rešpektujeme každé jedno znko kávy, ktoré nám príroda darovala.*

Nové trendy, kvalitný dizajn a služby. Zodpovedný produkt s jasným pôvodom a čo najmenším environmentálnym dopadom. Detailný pôvod káv a sociálne zodpovedné oceňovanie kávy, ako aj vytváranie možností profesionálneho rastu farmárov a baristov je našim denným cieľom. Na Slovensku pôsobíme už viac ako 10 rokov. Z malej spoločnosti zastupujúcej pražiareň kávy z talianskeho mesta Trieste, sa stala spoločnosť, ktorá je aktívnym a spoľahlivým partnerom najdôležitejších kávových udalostí v krajine, spoločne s vybudovanou sieťou klientov, profesionálnych baristov a technikov. Od Sniny, cez Čadcu, Lučenec, až po Bratislavu. K produktom z talianskej pražiarne Bazzara sme pred niekoľkými rokmi pridali oficiálne technologické zastrešenie jednej z najprestížnejších spoločností zaoberajúcej sa výrobou kávovarov a mlynčekov – SIMONELLI Group (Nuova Simonelli a Victoria Arduino). Spoločne s našou pražiarňou výberových káv Mlsnacava, komplexnou ponukou baristických potrieb od desiatok spoločností, ako aj výrobcom kávovarov FETCO a MODBAR sa naša spoločnosť hrdó a právom radí k jedným z najkomplexnejších na našom trhu. Našou dlhodobou víziou je pokračovať v skvalitňovaní našich služieb a potvrdzovať našu profesionalitu u našich klientov aj po dobu najbližších rokov.



AKADÉMIA

ŠKOLIACE STREDISKO

V roku 2016 sme otvorili na Slovensku, v Banskej Bystrici, veľké vzdelávacie stredisko, kde školíme nielen baristov našich klientov. V roku 2018 sme ju presťahovali a skvalitnili jej chod. Zaviedli sme pravidelné školenia, ktoré sa zameriavajú na rôzne aspekty prípravy kávy.

Sme členom a prvým certifikovaným trénerom Specialty Coffee Association na Slovensku. Takisto aj certifikovaným Quality Graderom organizácie Coffee Quality Institute. Na Slovensku pravidelne organizujeme školenia so svetovými odborníkmi. Mali sme tú česť usporiadať školenie s Timom Sturkom, vedúcim predstaviteľom sekcie Brewing pri Specialty Coffee Association, rovnako tak Latte art školenia s majsterkou sveta, baristkou Agou Rojewskou a skúsenou trénerkou Coffee Quality Institute, Luz Stella Artajo Medina. Ide vôbec o prvé školenia, ktoré sa na Slovensku pod týmito inštitúciami uskutočnili.

Každý náš obchodný partner podstupuje školenia baristov. Naším poslaním je budovať lásku ku káve v každom z Vás. Zvyšovanie povedomia a posúvanie hraníc vzdelania v spolupráci s najrenomovanejšími odborníkmi vo svete kávy sú naším "ultimátnym" cieľom pre budúcnosť. Samozrejme, naši tréneri-baristi navštevujú kaviarne našich klientov minimálne 2 x za mesiac. To preto, aby sme mali istotu, vy aj my, že káva je pripravovaná v najvyššej možnej kvalite.



MLSNACAVA

VÝBEROVÁ KÁVA

Mlsnacava je pražiareň najmä výberovej kávy z Banskej Bystrice. „Mlsná“ neprináša len nový pohľad na kávu a jej prípravu, ale pozerá sa aj na dizajn, či sociálny a environmentálny dopad jej pôsobenia na trhu.

NAŠA KÁVA

Hlavným cieľom našej pražiarene je ukázať hosťom a konečným spotrebiteľom, že kvalitná káva so zodpovedným pôvodom už nie je len hitom svetových veľkomiest. Nastavte jazyk a budte mlsní. Každá káva v našom portfóliu má svoj jedinečný chuťový profil odkazujúci na špecifické vlastnosti krajiny ich pôvodu. Áno, naše mlsné jazýčky máme vytrénované, práve preto nakupujeme len tie najkvalitnejšie zrná sveta a tak môžeme svetlým pražením ukázať kávičkárom skutočný potenciál našich káv.

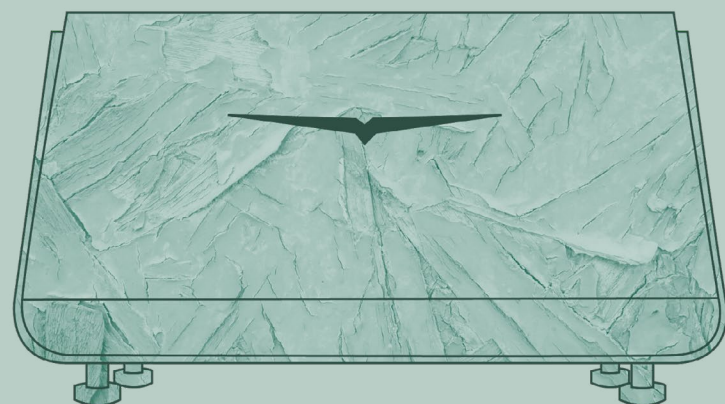
NAŠE SLUŽBY

Pojem výberovej kávy je nielen na Slovensku, ale rovnako aj vo svete relatívne novým pojmom. Takáto káva podstupuje v krajine pôvodu systematické kvalitatívne testy certifikovaným kontrolórmi kvality – Q Graders. Až po ich absolvovaní s určitým minimálnym hodnotením sa dostáva k pražiariom, ktorí nemusia jej nedostatky zakrývať pražením. A tak sa k hosťom dostávajú doposiaľ nepoznané vône a chute kávy, ktoré nás častokrát prekvapia svojou ovocnosťou a sladkosťou. Z nášho pohľadu je však nesmierne dôležité nielen dostať takúto kávu na barové a kuchynské pulty, ale kávičkárov aj aktívne vzdelávať a pomôcť im dostať z každej výberovej kávy v našej ponuke jej maximum. Práve preto vzniklo v Banskej Bystrici obrovské školiace stredisko, kde nevzdelávame len profesionálnych baristov, ale fotíme a natáčame krátke videá – návody, na prípravu rôznych druhov káv. Samozrejme, to celé podporené širokou ponukou baristických potrieb, bez ktorých by to jednoducho nešlo.

VICTORIA ARDUINO

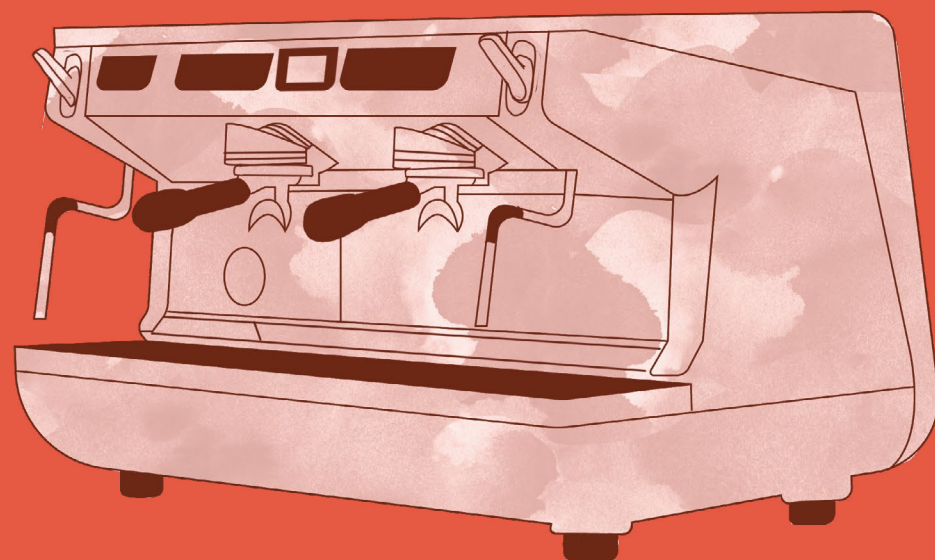
K Á V O V A R Y

Popredný taliansky výrobca profesionálnych kávovarov a mlynčiek so zameraním sa na špičkových baristov, tak aby mohli pracovať jednoducho a vytvárať hosťom ničím nerušený zážitok z kávy.



Victoria Arduino

Spoločnosť Victoria Arduino bola založená v roku 1905 Peirom Teresiom Arduinom. Myšlienkou, ktorá inšpirovala vytvorenie kávového stroja, bola parná lokomotíva a koncept čo najrýchlejšej prípravy kávy. V zariadeniach Victoria Arduino sa zjednocuje moderný štýl, neopakovateľný dizajn, najpokrokovejšie technológie, či dokonca úplne prevratné technologické riešenie kávovarov, ako aj mlynčiek na kávu. Prínos a vzhľadanie k budúcnosti sú jednými z faktorov, vďaka ktorým ich zariadenia nájdete v najprestížnejších kaviarňach a sieťach kaviarní po celom svete, či na pultoch Svetových majstrovstiev baristov (World Barista Championship).



nuova
SIMONELLI

NUOVA SIMONELLI

KÁVOVARY

Talianský výrobca profesionálnych kávovarov s takmer 90 ročnou tradíciou. Ich kávovary sú jedinečnou kombináciou kvality, produktivity a spoľahlivosti, aby svojim majiteľom zaistili čo najlepší výsledok z pripravovanej kávy.

Nuova Simonelli je talianska spoločnosť so skúsenosťami a tradíciou siahajúcou až do roku 1936. Kombinuje vášň, odhodlanie, kreativitu, inteligenciu a udržateľné inovácie, ktoré ľuďom umožňujú konať s etikou a rešpektovať životné prostredie. Vo svojich laboratóriách a dielnach spájajú výskum a dizajn s cieľom vytvoriť vysoko výkonné, inovatívne a udržateľné stroje, so skvelým dizajnom. Investície spoločnosti do vedy a výskumu pri príprave kávy postavili spoločnosť na popredné miesta na trhu. 12 ročný sponzorský kontrakt svetových majstrovstiev baristov stavia spoločnosť do pozície neustáleho vývoja nových a špičkových technológií na prípravu tej najlahodnejšej šálky kávy. Simonelli Group dnes pôsobí vo viac ako 110 krajinách sveta a sme veľmi radi, že slovenský trh patrí práve nám – STACOMB coffee consultants company.



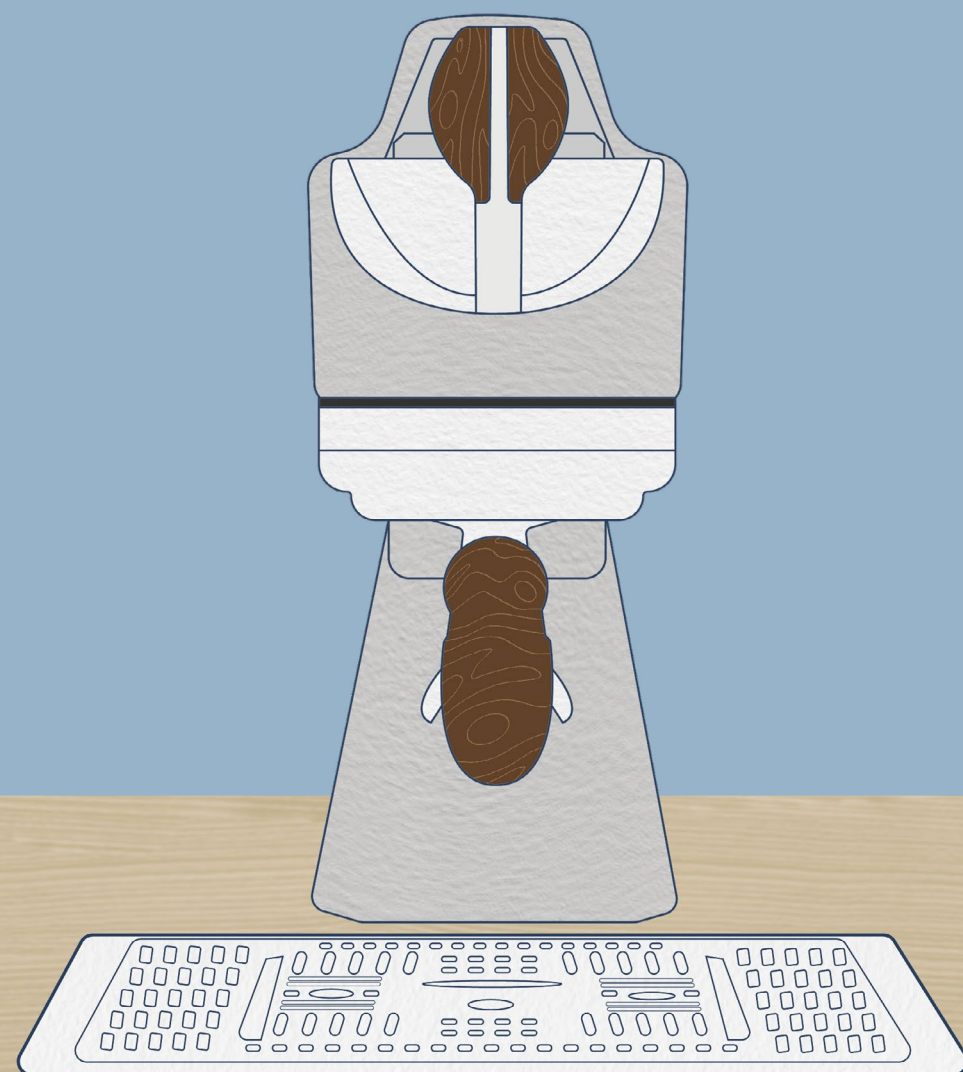
nuova
SIMONELLI

SIMONELLI HOME

K Á V O V A R Y

Milujete pôžitok z dokonale pripravenej kávy aj u Vás doma? SIMONELLI Group má pre Vás pripravených hneď niekoľko riešení.

Dizajnová novinka OSCAR MOOD, overená klasika v podobe kávovaru MUSICA, či najpokrokovejšie technológie v príprave espressa v krásnom a neodolateľnom kávovare EAGLE ONE, ktorý sa okamžite po uvedení na trh stal hitom. Samozrejme v SIMONELLI Group myslia aj na dôležitosť mletia kávy a tak aj v tomto segmente nájdete hneď niekoľko možností v rôznych cenových kategóriách.



modbar®

MODBAR

ESPRESSO SYSTÉM AV

Doprajte svojim hosťom skutočne neopakovateľný zážitok, pri ktorom im nebude nič brániť v tom, aby zažili prípravu kávy bez štipky zahalenia.

Podpultové kávovary MODBAR vychádzajú z hláv amerických kávových fanatikov, ktoré konštruujú spoločne s prestížnym talianskym výrobcom kávovarov z Florencie. Ich primárnym cieľom je spojenie neopakovateľného dizajnu a špičkovej technológie. Jednoducho dokonalé espresso či cappuccino nezahalené rúškom tajomstva, nakoľko viditeľná časť kávovaru je minimalistická a absolútne odhaľuje ruky a prácu baristu. Skutočne neopakovateľný zážitok.



**///BRAVILOR
BONAMAT**

BRAVILOR BONAMAT

ČISTIACE PROSTRIEDKY

Cafetto je austrálsky, špecializovaný výrobca čistiacich a sanitačných prostriedkov na prípravu kávy. Či už v podobe espressa, filtrovanej kávy, alebo dokonca aj automatických kávovarov.

Cielom spoločnosti Cafetto je nielen čistota a hygiena, ale aj ochrana zdravia a prírody. Vďaka tejto vízií sú Cafetto produkty konzistentné, efektívne a prevyšujú akékoľvek očakávania. Veľké množstvo ich produktov je certifikované Organic Materials Review Institute, Australian Certified Organic Certification, či NSF, ktoré potvrdzujú, že produkty spĺňajú prísne štandardy. Tieto štandardy sa zameriavajú či už na organický pôvod zložiek produktov Cafetto, ochranu materiálov, s ktorými prichádzajú čistiace prostriedky do styku, ale aj udržateľnosť a minimalizovanie environmentálnej stopy produktov a spoločnosti ako takej. Samozrejmosťou je aj certifikácia HACCP a niekoľko splnených ISO štandardov. Sme hrdí, že Cafetto je u nás v portfóliu.



BARISTICKÉ POTREBY

V našom portfóliu nájdete širokú ponuku baristických potrieb od renomovaných výrobcov z celého sveta. Rýchlo sa vyvíjajúci svet kávy však prináša takmer každý deň novinky. Naša spoločnosť sa zameriava na spoluprácu s jedinečnými vývojármi a výrobcami. Práve preto v stálej ponuke nájdete výrobky od Acaia, Acme, Barista Hustle, Cafetto, Chemex, Fellow, Kalita, IMS, VST a mnohých iných. Zúženú ponuku produktov nájdete nepretržite aj na našom e-shope www.mlsnacava.sk.

Celú cenovú ponuku všetkých baristických potrieb a doplnkov z našej ponuky Vám radi zašleme na vyžiadanie prostredníctvom e-mailovej schránky: support@stacomb.sk.



MINOR FIGURES

OVSENÉ MLIEKO

Ovsený nápoj od Minor Figures bol navrhnutý špeciálne pre použitie do kávových nápojov. Vďaka svojej konzistencii a chuti neprekryva jemné chuťové vlastnosti kávy, naopak, dovoľuje jej vyniknúť a ukázať svoju jedinečnú chuť a vôňu. Rovnako tak sa s týmto “mliekom” nádherne pracuje pri technike latte art, nakoľko sa dá jednoducho a krásne našľahať.



MILBOK

MLIEKO

MILBOK začína svoju cestu ako vysoko kvalitné čerstvé mlieko, ktoré sa inovatívnou filtračnou metódou mení na mlieko, ktoré má vyšší obsah tuku (5,5%), je sladšie a obsahuje oveľa viac proteínu, až 6,2%. Tieto hodnoty sa dosahujú odstránením časti vody, ktorá sa nachádza v mlieku. Ide o proces, ktorý sa používa aj pri výrobe piva typu Eisbock.

Milbok dosahuje neopakovateľnú krémovosť a chuť a to bez pridania akýchkoľvek stabilizátorov, zahusťovadiel či farbív. Ponúka nový pohľad na prípravu mliečnych nápojov nielen z kávy, ale aj čokolády či čajov. Naozaj neuveríte, kým to neuvidíte a neochutnáte. Viac aj na našich videách na www.kavadokaviarne.sk



PERFECT TAMPING, FOREVER AND EVER



Meet PUQ, the world's first precision coffee tamper.

Pre aktuálnu dostupnosť sa neváhajte na nás obrátiť e-mailom, či telefonicky.

LATE ART FACTORY

REVOLÚCIA V PRÍPRAVE MLIEČNEJ PENY

Latte Art Factory je nemecká spoločnosť, ktorá sa zameriava na stabilizáciu kvality pripravených nápojov z kávy. Ich revolučná technológia integrovanej chladničky a automatického šľahača mliečnej peny ponúka riešenie pre skutočne vyťažené prevádzky, ktoré čakali na takúto revolučnú novinku.

Jednoduchosť obsluhy, nastavenie rôznych úrovní šľahania, či jednoduchá údržba tvoria základný pilier tejto technologickej pomoci.



 **Latte Art Factory**

SYPANÉ ČAJE

ČAJE

Sypané čaje z našej ponuky vyberáme veľmi starostlivo, prihliadame na ich sezónnosť, ako aj správnu prípravu. Skôr ako René prišiel do nášho kavičkárskeho tímu, pracoval s čajmi viac ako 5 rokov. Jeho zameranie pre čaj sa rozšírilo do celého nášho tímu. Kvalitný čaj sme si zamilovali rovnako ako kávu. V našej stálej ponuke nájdete tieto čaje:

BYLINNÝ ČAJ

OVOCNÝ ČAJ

BIELY ČAJ

ZELENÝ ČAJ

ČIERNY ČAJ

SYPANÉ ČAJE

V prípade záujmu aj o iné čaje sa nás stačí opýtať, radi pomôžeme s výberom a predstavíme Vám aj celú aktuálnu ponuku.



z o t t e r
CHOCOLATE

ZOTTER

HORÚCA ČOKOLÁDA

Kreatívna, inovatívna, samozrejme organická a fér. Rakúsky výrobca čokolády Zotter sa tak ako mi pri káve, zameriava na pôvod kakaových bôbov, ich kvalitu a udržateľnosť ich pestovania spolu s ekologickým dopadom. Ich suroviny sú vyberané tak ako boli 100%-ne organické a nakupované za férové podmienky.

Zotter je na špičke najlepších a najinovatívnejších výrobcov čokolády na svete. Celkovo vyrábajú okolo 500 rôznych druhov čokolády. V spoločnosti sa stretáva tradičný prístup s inovatívnym a experimentálnym. Ich ponuka siaha od ikonických ručne vyrábaných čokolád po originálne čokolády, čokoládové nápoje, nugátové, couverture a ručne vyrobené čokolády. Zotter zaobchádza s každým typom kakaa individuálne, prispôbením spracovania povahe kakaa. Ide o jedinečnosť každého kakaa - chute, extravagancie a aromatický pôvod čokolády. Všetky čokoládové prísady pochádzajú z ekologického poľnohospodárstva a práve ochrana životného prostredia je veľmi dôležitou súčasťou podnikovej filozofie. V našej stálej ponuke sú tri výberové čokolády s rôznym obsahom kakaa, ktoré sú navyše aj vegánske.



PROSECCO TOGNON

Vinárstvo Tognon nie je len ďalšia spoločnosť vyrábajúca Prosecco. Davide Tognon je stelesnením novej generácie vinárov z Valdobbiadene, ktorá nezabúda na pestovateľské tradície ich predkov a uchovávanie dedičstva tejto nezameniteľnej oblasti, aj pre ďalšie generácie.

Davide Tognon nesníval o vlastnom vinárstve. Študoval industriálny dizajn. Vždy však miloval Valdobbiadene, jeho rodisko a rodisko Prosecca. Davide je človek, ktorý rád pracuje rukami a vidí fyzické výsledky svojej práce. Zmena, ktorou táto preslávená Prosecco oblasť prešla za posledných 30 rokov a rozdiel medzi tým, čo jeho starý otec budoval v zlatej ére Prosecca a dnešnými industriálnymi výrobcami ho prinútila premýšľať. Premýšľať nad tým, ako tradície a kvalita Prosecca rokmi vyprchávali ako bublinky v ňom. A tak deň po dni, týždeň po týždni začal vnímať, čomu chce svoj život zasvätiť. Vinárstvo Tognon nevzniklo aby predávalo milióny fliaš, ale aby naučilo ľudí, ako skutočné Prosecco chutí. Davide mal to šťastie, že stretol ženu, ktorá jeho sny a lásku k vínu zdieľa s ním. Tou ženou je Eva, rodená Bystričanka, ktorá naučila Valdobbiadene a Prosecco milovať aj nás. Spoločne s nimi chceme naučiť milovať skutočne kvalitné Prosecco aj Vás.



MLSNACAVA

PRIESTOR
V BANSKEJ BYSTRICI

Prijmite naše pozvanie do sveta kávy, ako ho vníma MLSNACAVA.

23 metrov štvorcových preplnených najpokrokovejšou technológiou na prípravu kávy. Obchod s čerstvo praženou kávou a doplnkov od najznámejších spoločností sveta, po tie, ktoré na Slovensku len postupne spoznáваме. Japonský výrobca KINTO, niekoľko výrobcov keramiky, knihy o káve a jej príprave. K tomu šálka fantastickej výberovej kávy, koláč. Deň môže začať.

Nájdete na v priestoroch Starej Tržnice pod Barbakanom, v srdci Slovenska, v srdci Banskej Bystrice. Námestie Štefana Moyzeša je naša adresa a my sa na Vás tešíme 365 dní v roku.

Tešíme sa na Vás.

KONTAKT

STACOMB S.R.O.

ROBOTNÍČKA 19

974 01 BANSKÁ BYSTRICA

E-MAIL: SUPPORT@STACOMB.SK

TEL.: +421 917 207 421

WEB: WWW.STACOMB.SK

STACOMB

COFFEE CONSULTANTS COMPANY

WWW.STACOMB.SK
WWW.MLSNACAVA.SK