

A woman in a red and white dress is sitting on a patterned rug in a room with a stained glass window. The scene is set in a traditional Turkish coffee house. The woman is looking up and to the right, holding a small object in her hand. The background features a large, ornate stained glass window with floral and geometric patterns in red, blue, and yellow. The floor is covered with a dark red rug with a floral pattern. The overall atmosphere is warm and traditional.

NOTCH

TURKISH COFFEE

EST. 2017

HİKAYEMİZ

Türk kültürünü, tarihini ve milli, manevi değerlerini tanıtmaya ve deneyimletmeye noktasında ulaşılabilirliği açısından en kolay fakat temsil kabiliyeti açısından en etkili lezzet miraslarımızdan biri olan Türk kahvesi, rahiyası ve lezzeti ile damaklara, seramonik bir ritüele dönüşmüş sanatsal yaklaşımları ve sunumu ile gözlere, tatlı sohbetlere eşlik etmesi ile gönüllere dokunarak imzasını atmıştır.

UNESCO, Türk Kahvesini 2013 yılında “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası” olarak kabul etmiştir.

NOTCH markası bu mirası en iyi ve en etkili bir biçimde temsil etme misyonunu üstlenmekten çekinmeden, lezzet imzamız olan Türk kahvesini global bir markaya dönüştürmek arzusu ve hayali ile yola revan olmuştur.



KAHVENİN TARİHÇESİ

1400'lü yıllarda Güney Habeshistan'ın Kaffa bölgesinde keşfedilen kahve meyveleri, tüccarlar aracılığıyla Yemen'e ulaşmıştır. Yemen'de kaynatılarak kullanılmaya başlanmıştır. Rivayete göre, uyku açıcı etkisinden dolayı Yemenli sufiler, gece uyanık kalmak ve ibadet etmek amacıyla kahveyi kullanmışlardır.

1500'lü yıllarda ise Yemen valisi Özdemir Paşa, lezzetine hayran kaldığı kahveyi İstanbul'a getirerek dönemin padişahı Kanuni Sultan Süleyman Han'a hediye olarak sunmuştur.

Kahve çekirdekleri, Osmanlı şeflerinin maharetli ellerinde kendine özgü bir şekilde kavruluyor (tavalarda kavurularak), işleniyordu (dibeklerde öğütülerek) ve pişiriliyordu (cezvelerde pişirilerek). Zamanla Türk kahvesi, hazırlama şekli, pişirilişi, köpüğü, tadı ve sunumundaki görsel şöleniyle dillere destan bir ün kazanmış, kendine özgü kimliğini oluşturmuş ve ritüelleşmiştir.



OSMANLI'DA KAHVE KÜLTÜRÜ

Türk kahvesi, İstanbul'a yolu düşen tüccarlar, seyyahlar ve Osmanlı elçileri sayesinde önce Avrupa'ya (Viyanaya), ardından tüm Avrupa'ya ve oradan da tüm dünyaya yayılmıştır.

İnsanlığın var oluşundan itibaren sosyal bir varlık olan insan, sosyalleşebileceği araçlara ve mekânlara her zaman ihtiyaç duymuştur. Türk kahvesi, o yönüyle sosyalleşmenin en hatırı sayılır bahanesi ve keşfi olmuştur. İnsanları etrafında toplayan kahve, tad olarak acımsı olsa da keyif ve haz açısından tatlıdır. Bu bahane, beşeri ilişkilerin gelişmesini, her alanda sohbetlerin yapılmasını, şiirlerin okunmasını, sanatın ve edebiyatın konuşulmasını sağlamış; aklen ve kalben etkileşim kurulmasını, bireylerin kendilerini geliştirmesini ve gönüller arası bağların güçlenmesini etkin bir şekilde desteklemiştir. Böylece, Türk kahvesi, keyifli ve hatırlı zaman dilimlerinin şahidi olmuştur.



TEDARİK ZİNCİRİMİZ

1900 lü yılların başında tarihi İzmir Kemeraltı çarşısında kahvecilik mesleği ile tanışan, dedelerinden babalarına ve babalarından kendilerine miras bırakılan kahvecilik mesleğini nesilleridir devam ettiren, marka taleplere daha verimli ve hızlı cevap verebilmek için İzmir gıda çarşısında 1000 m2 kapalı alana sahip olan üretim tesisinde Brazilyadan ithal edilen yüksek kaliteli kahve çekirdekleri geleneksel usullere uygun bir prosesle harmanlanıp, depolama, kavurma ve paketleme sürecini tamamlayıp ve halihazırda tedarik ve üretimi özverili bir şekilde, titizlikle 4. Kuşak olarak kurumsal marka çatısı altında devam ettirmektedir.



TÜRK KAHVESİNİN SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

Antioksidan içeriği: Türk kahvesi, klorojenik asit başta olmak üzere çeşitli fenolik bileşikler içerir. Bu maddeler, serbest radikalleri nötralize ederek hücresel hasarın önüne geçer.

Bilişsel işlevler: Kafein, merkezi sinir sistemi üzerinde uyarıcı etki göstererek dikkat, odaklanma ve kısa süreli hafıza performansını artırır.

Metabolizma: Düzenli ve ölçülü tüketim, bazal metabolizma hızını yükselterek yağ yakımını destekleyebilir.

Sindirim sistemi: Yemek sonrası tüketildiğinde mide salgılarını artırarak sindirime yardımcı olur.

Kardiyovasküler etki: Bazı çalışmalar, günde 1–2 fincan kahve tüketiminin kalp-damar sağlığı üzerinde koruyucu etkiler gösterebileceğini belirtmektedir.



ÜRÜN SEÇENEKLERİMİZ

1. Türk Kahvesi Kutuları

Türk Kahvemizin Özellikleri

- Menşei: Brezilya, Arabica çekirdekleri
- Elekte Boyut: 17–18 elek (yüksek kalite, iri taneli seçim)
- Tat Profili: Dengeli gövde, yumuşak içim
- Asidite: Orta seviyede, damakta hoş bir ferahlık bırakır
- Marka Seçkisi: Rio Mina's özel serisi





ÜRÜN SEÇENEKLERİMİZ

2. Premium Kutu Seçeneklerimiz

- Notch Turkish Coffee Premium Kutusu, geleneksel Türk motifleri ve modern bir tasarım ile hayata geçirilen kahve kültürünün üç simgesini buluşturuyor: taze Türk kahvesi, geleneksel lokum ve zamanın ruhunu taşıyan antika bir fincan."



BİR ÇANTA İÇİNDE BİNBİR HİKAYE



GÖZE VE GÖNÜLE HİTAP EDEN HEDİYELİK KUTULARIMIZ



PREMIUM KUTULARIMIZ



TEDARİK ALANLARIMIZ

Notch Turkish Coffee, üstün kalite anlayışıyla üretilen Türk kahvesini farklı iş ortaklıkları ve satış kanalları aracılığıyla sunmaktadır.

- Toptan Satış: Kafe, restoran ve otellere yönelik olarak hazırlanan ürünlerimiz, misafirlerine seçkin bir kahve deneyimi sunmak isteyen işletmelere özel çözümler sağlamaktadır.
- Perakende Satış: Zincir marketlerde yer almaya uygun ambalajlarımız ve özel tasarımı gift box seçeneklerimiz ile tüketiciye doğrudan ulaşmaktayız.
- Kurumsal Hediyeler: Şirketlere yönelik hazırlanan özel hediye paketlerimiz, prestijli ve anlamlı bir kurumsal armağan alternatifi oluşturmaktadır.



İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ



Narlidere / İzmir



+90 553 645 58 36



info@notchcoffee.com.tr



www.notchcoffee.com.tr



notchturkishcoffee

NOTCH

TURKISH COFFEE

EST. 2017