

Kawa Rioba

polecana przez baristów

Włoska kawa Rioba zajmuje czołową pozycję w kawowej ofercie firmy MAKRO. Wysoka jakość i różnorodność mieszanek sprzedawanych pod tą marką sprawia, że są one szczególnie polecane do barów, kawiarni i restauracji. Wszędzie tam, gdzie kawa jest nieodzownym elementem menu, Rioba będzie najlepszą wizytówką lokalu.

Bogactwo smaków i ofert

Wśród kaw sygnowanych marką Rioba każdy odnajdzie mieszankę najlepiej dopasowaną do swych potrzeb. Ale nie tylko. MAKRO oferuje również bogatą gamę syropów Rioba, o najprzeróżniejszych smakach, m.in.: cytrynowym, blue curaçao, bananowym, truskawkowym, kokosowym lub miętowym. Takie niebanalne dodatki pozwalają komponować wymyślne napoje kawowe, które szczególnie przypadną do gustu gościom kawiarni.

Wysokiej jakości produkty to ważny, ale nie wystarczający element kawowego biznesu. MAKRO słynie z kompleksowych rozwiązań, dlatego swoim Klientom zapewnia pełną ofertę profesjonalnych usług, produktów i urządzeń, pozwalających na uruchomienie kawiarni na najwyższym poziomie.

Firma proponuje kilkanaście modeli profesjonalnych ekspresów do kawy, o zróżnicowanych parametrach i wydajnościach, dostosowanych do indywidualnych potrzeb Klientów. Co ważne, wszystkie urządzenia dostępne są wyłącznie w sprzedaży, nie ma

możliwości ich dzierżawy, np. w zamian za zakup określonej ilości kawy. MAKRO pozostawia przedsiębiorcom całkowitą dowolność w doborze sprzętu i produktów, zawsze i chętnie służy jednak fachową radą i pomocą w dokonywaniu tego wyboru.

Partner w biznesie

Wszyscy Klienci, którzy prowadzą działalność gastronomiczną, a także ich pracownicy, mogą wziąć udział w bezpłatnych szkoleniach dla baristów. Szkolenia prowadzi Sylwia Bochowicz – doświadczona baristka-trenerka, w mistrzowski sposób dzieląca się swą kawową wiedzą i pasją. To dzięki niej odkryjesz prawdziwą duszę kawy Rioba i poznasz najszlachetniejszy smak kawy. Warto, bo odtąd ten wyjątkowy smak będzie mógł Ci już codziennie towarzyszyć.

Tym, którzy zdecydują się na zakupy w MAKRO, Firma proponuje dodatkowe, nieodpłatne usługi. Można m.in. zamówić projekt nowej kawiarni, a także fachową analizę opłacalności przyszłego



go przedsięwzięcia, czyli rachunek zysków i strat z jakimi powinien się liczyć dany lokal.

Sukces ma zapach kawy

Kawa to pewny zysk, ale tylko wówczas, gdy zaufasz solidnej marce. Wybierając kawę Rioba, wybierasz MAKRO, a tym samym najlepsze i sprawdzone rozwiązania dla gastronomii. Dzięki nim możesz spokojnie patrzeć w przyszłość, znad filiżanki aromatycznej „małej czarnej”.

Espresso, latte, cappuccino...

W halach MAKRO dostępne są obecnie:

- ▶ **RIOBA GRANI Espresso** (100% Arabica) – kawa ziarnista, przeznaczona do ekspresów, zawiera 1,5% kofeiny. Pochodzi z Ameryki Środkowej i Kostaryki. Cechuje się delikatnym aromatem i łagodną kwasowością, dlatego najlepiej nadaje się do przyrządzania latte bądź cappuccino, doskonała na letnie wieczory przy filiżance kawy.
- ▶ **RIOBA GRANI Espresso Silver** (55% Arabica, 45% Robusta) – mieszanka o pełnym smaku i wyrazistym aromacie, które zawdzięcza wyważonemu połączeniu delikatnej Arabiki oraz najlepszych gatunków afrykańskiej i indyjskiej Robusty. Zawiera 2,1% kofeiny i polecana jest szczególnie w upalne dni do przyrządzania kaw mrożonych.
- ▶ **RIOBA GRANI Espresso Gold** (80% Arabica, 20% Robusta) – najlepsza mieszanka do parzenia espresso. Wyróżnia się delikatnym aromatem i łagodną kwasowością jednego z najszlachetniejszych gatunków kawy Arabica oraz charakterystycznego, delikatnego aromatu kawy środkowoamerykańskiej. Odnajdziemy w niej też bogactwo pełnego smaku indyjskiej Robusty. Zawiera poniżej 1,5% kofeiny.
- ▶ **RIOBA MACINATO Espresso Gold** (80% Arabica, 20% Robusta) – kawa mielona na włoski sposób. Zawiera poniżej 1,9% kofeiny. Pochodzi z Brazylii, Ameryki Środkowej i Indii. Ma intensywny aromat, w którym łączy bogactwo pełnego smaku Arabiki, kawy środkowoamerykańskiej i indyjskiej kawy Robusta.

makro

Cash & Carry Polska

MAKRO Cash & Carry Polska S.A.
Al. Krakowska 61
02-183 Warszawa
www.makro.pl