

BLACK SOUL COFFEE
ROASTING COMPANY & LAB

010. 7123. 8137 605, SeorimTechnoPark II
blacksoulcoffee@naver.com 295, Bucheon-ro
www.blacksoulcoffee.kr Bucheon-si



원두납품 안내서



Roasting

Black Soul Coffee is served every day
by roasting fresh beans.



cont- ents.

01

블랙소울 소개

It explains the meaning and history of Black Soul Coffee's name, its classic store, future

04

블렌딩 소개

This is a simple description of the representative blending of black soul coffee, its price.

05

납품절차

Describe the various services and roasting process and procedures of black soul.

10

제품 상세

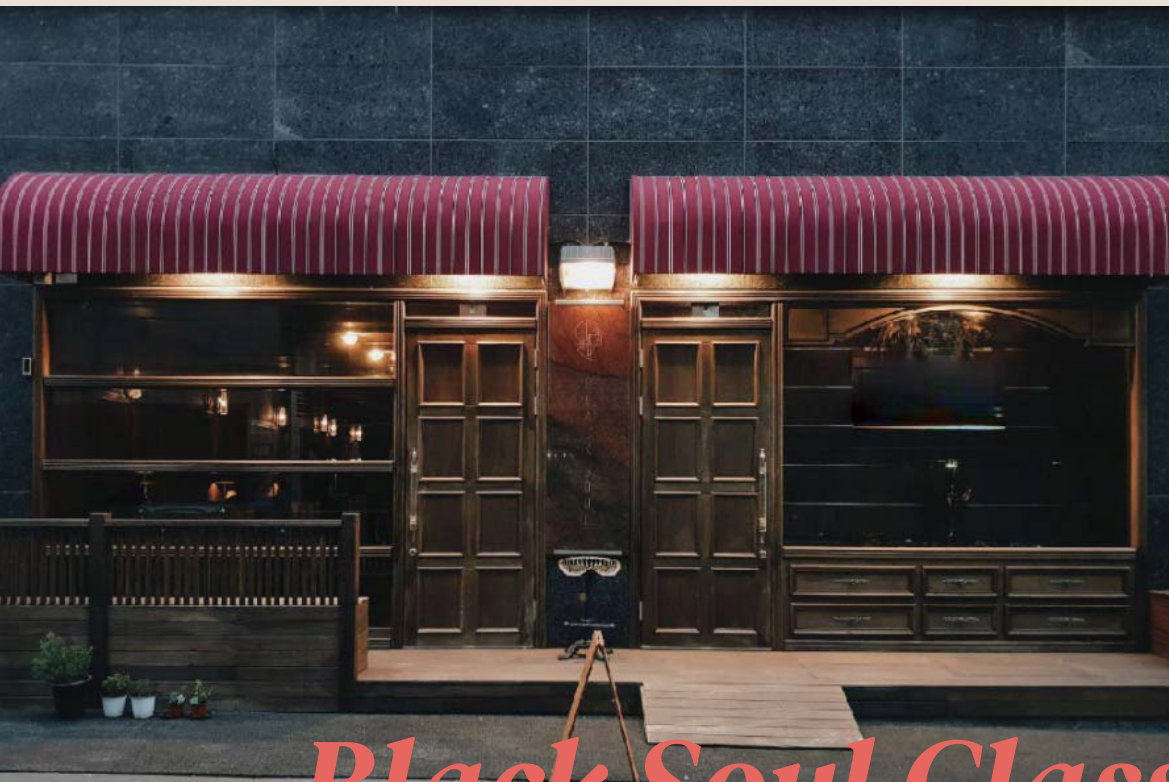
We inform you in detail about the details of Black Soul Coffee's single coffee and blending coffee.

12

샘플신청

If you want to deliver black soul coffee beans, we inform you of the contact information.





Black Soul Classic

블랙소울은 아프리카 생두 산지를 돌며 받은 영감으로 만들어진 이름입니다. 아프리카와 중미 등 다양한 산지들을 둘러보며, 좋은 생두를 맞춤 로스팅으로 여러 사람들에게 마시는 즐거움을 드리고자 2015년 로스팅팩토리를 시작하였습니다. 현재는 전국 130여개의 크고 작은 카페에 원두를 공급하고 있습니다.

2018년에는 소비자들과 소통을 위해 첫번째 컨셉 매장 ‘블랙소울 클래식’을 부천에 오픈하여 저희 제품을 선보이고 피드백을 제품에 반영하고 있습니다.

2022년 올 해는 바리스타 아카데미를 오픈하여 원하시는 분들과 직접 만나 다년간의 노하우를 풀고 있습니다.





Roasting LAB

블랙소울은 커피를 마시는 그 순간이 즐거운 추억이 되도록 노력하고 있습니다. 고객들에게 더 좋은 품질의 원두와 추억을 제공하기 위해, 매년 산지방문과 옥션참가를 통해 미래에 변화되는 새로운 맛과 트렌드를 끊임없이 연구하여 로스팅과 품질관리에 반영하고 있습니다.

각종 커피 대회 및 로스팅 대회 참가로 질적인 부분에서도 혁신하려고 노력합니다.

커피 농장에서 농부들의 노력이 오롯이 여러분의 한잔에 컵까지 이어지도록 블랙소울커피가 계속 노력하겠습니다.





Barista Academy

2022년 1월 오픈한 블랙소울 커피 전문 바리스타 학원은 KNBC, KRC, 스로우다운 등 국내외 유명 커피 단체가 주체하는 바리스타 대회 심사위원으로 다년간 활동하신 강사진이 탄탄한 기본 교육부터 직접 다년간 카페운영과 카페 컨설팅을 했던, 다양한 경험을 녹여낸 심화 교육과 최신 트렌드 리딩을 통한 코치를 해드리고 있습니다.

커피에 입문하시는 분들부터 카페 창업을 준비하시는 분들,
현업에 종사하시면서 더 높은 스킬과 자격증을 얻기를 원하시는 분들,
바리스타 대회에 나가고 싶은데 어떻게 준비해야하는지 도움을 받고 싶은 분들
누구나 등록하시면, 정규 교육과정과 수강생 맞춤 커스텀 수업도 진행해 드리고 있습니다.



펜타그램 블렌딩

Pentagram Blending for Little Specialty

에스프레소에서 산미를 즐기시는 분들을 위한 블랙소울의 블렌딩 커피입니다.

열대과일과 바닐라, 꽃향기를 포인트로 블렌딩 하였습니다.

대중성있는 에스프레소 머신에서 추출 하기 적합한 블렌딩으로 싱글 커피에 비해서는 산미가 약하지만 대부분에 카페에서 취급하는 블렌딩보다는 산미가 높은 편입니다.

아메리카노, 라떼, 아포가토를 만들어 먹어보면 차이점이 두드러집니다.

원산지 파나마, 에티오피아, 콜롬비아

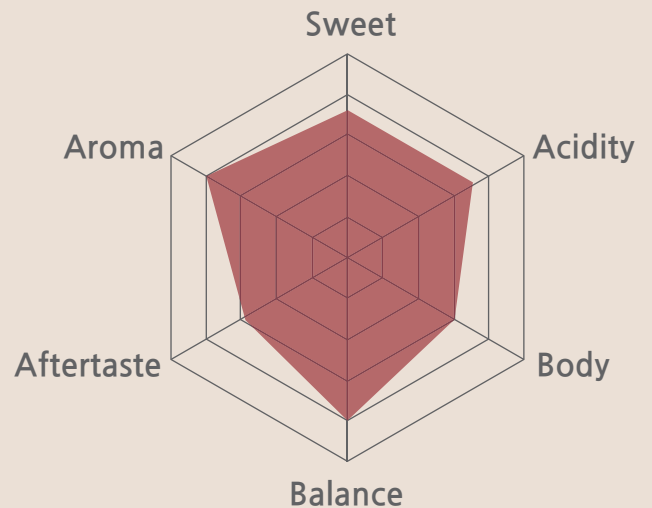
Cupping Note Some Berry, Tropical
Vanilla, Clean After

로스팅 포인트 Medium (full city)

로스팅 일자 제품상단 표기일

사업자 납품문의 010-7123-8137

품목제조번호 201502294496-7



트라이앵글 블렌딩



Triangle Blending for Fine Citrus

부드러운 산미와 후미에서 느껴지는 초콜리티함에 신맛, 단맛, 쓴맛을 고루 느낄 수 있는 밸런스 중심의 블렌딩 커피입니다. 다크초콜릿에서 느껴지는 산미 정도를 포인트로 블렌딩 하였습니다. 균형감 있고 적당한 산미가 포함되어 있어 식전에 마셔도 좋고, 식후에도 산뜻한 기분을 느낄 수 있습니다. 평균적인 카페 에스프레소 머신에서 추출이 원활 하도록 로스팅 되어, 브루잉 보다는 머신 추출을 추천해 드리고 있습니다.

원산지 에티오피아, 콜롬비아, 브라질

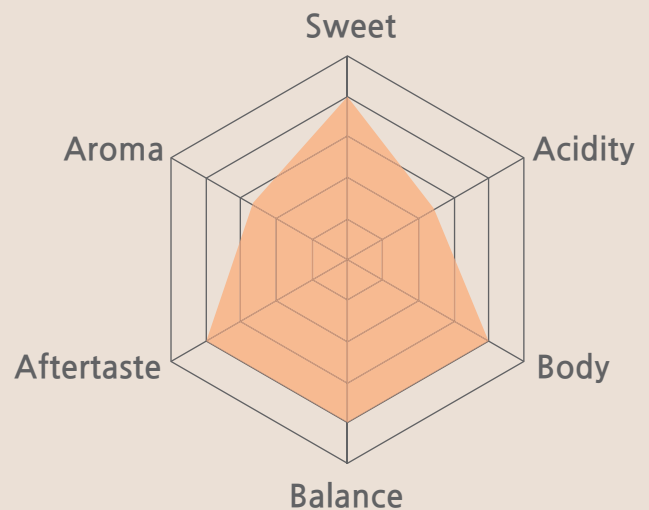
Cupping Note Floral, Citrus
Chocolate, Clean

로스팅 포인트 Medium (full city)

로스팅 일자 제품상단 표기일

사업자 납품문의 010-7123-8137

품목제조번호 201502294496-1

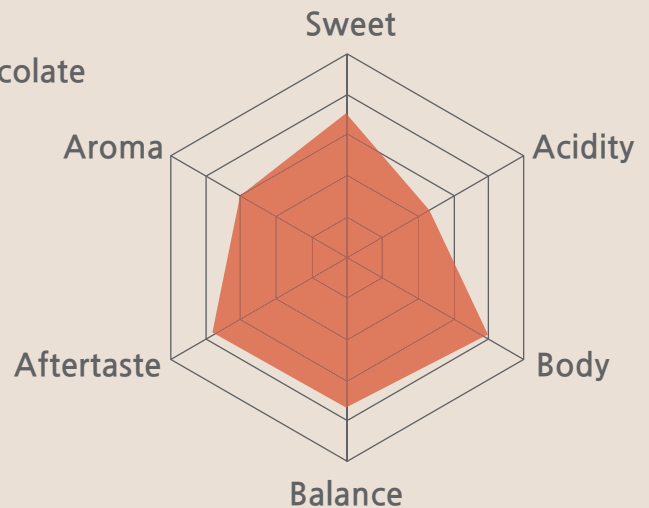


라운드 블렌딩

Rounded Blending for Balancing the taste

고소하고 단맛 위주의 커피로 구운땅콩에 무거운 느낌 마저 들게 해주는 바디감에 입안 가득 채워주는 풍부한 애프터를 가진 커피입니다. 톡 쏘는 맛 없이 향부터 목넘김 마시고 난 뒤의 여운까지 커피를 고루 부드럽게 느낄 수 있는 밸런스 블렌딩입니다. 에스프레소 머신에서 적합하게 블렌딩 되었습니다. 보통의 이탈리아 커피의 느낌보다는 달짝지근하고 고소한 곡식류의 뉘앙스로 대중적인 맛입니다. 진한 황설탕의 단맛과 볶은 견과류의 느낌을 만끽해보세요.

원산지	콜롬비아, 인도, 브라질
Cupping Note	Roasted almonds, dark chocolate good body, rich after
로스팅 포인트	Medium Dark (full city +1)
로스팅 일자	제품상단 표기일
사업자 납품문의	010-7123-8137
품목제조번호	201502294496-3

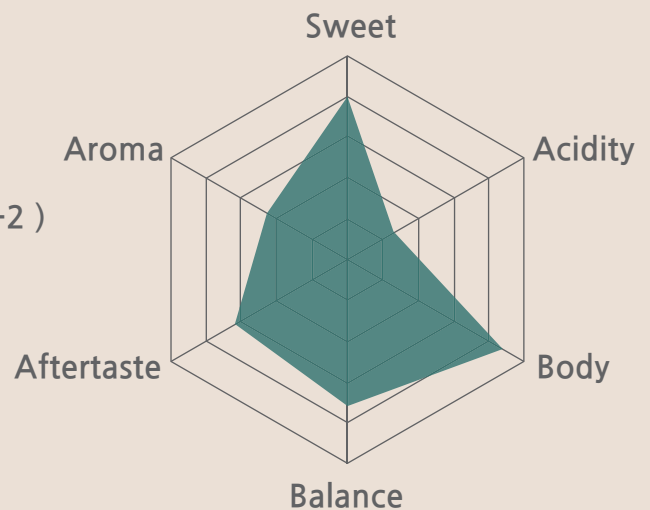


스퀘어 블렌딩

Square Blending for Latte Variation

초콜릿과 당밀류를 먹었을 때 처럼 강한 무게가 느껴지는 묵직함을 가지고 있는 블렌딩입니다. 묵직한 바디와 카라멜 느낌의 몽실몽실한 단맛이 우유에 첨가해 먹을때 더욱 맛이 좋습니다. 카페에서 라떼 메뉴에 적합하도록 블렌딩하였습니다. 산미를 싫어 하시는 분들이 아메리카노로 드실 때 매우 평가가 좋습니다. 커피 본연의 고소함이 쓴맛을 사랑하시는 분들께 추천해 드립니다. 브루잉보다는 에스프레소 머신에서 추출 하실때 가장 맛이 좋습니다.

원산지	인도, 브라질
Cupping Note	Italian espresso, full body dark chocolate, molasses
로스팅 포인트	Medium Dark+2 (full city +2)
로스팅 일자	제품상단 표기일
사업자 납품문의	010-7123-8137
품목제조번호	201502294496-5

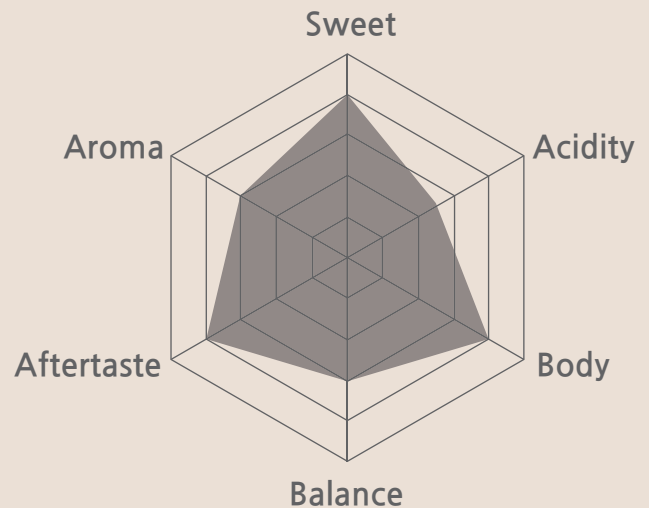


블랙소울 콜드브루 <무제> 1L

Black Soul Untitled Cold Brew 1L

블랙소울 커피의 가장 대중적인 블렌딩 커피인 라운디 블렌딩 커피를 사용하여 만든 제품입니다. HACCP 기반의 설비시설에서 위생적으로 제조되며, 특허받은 전용 냉장추출시스템을 적용하여, 외부와 밀폐된 공간에서 저온으로 TDS와Brix 기반의 Database를 적용시켜 과학적으로 추출하고 있습니다. 아이스 커피로 드실 경우 원액 30%+얼음물 70%, 콜드브루 라떼로 드실경우 원액 40%+우유60% 아포가토로 드실경우 바닐라 아이스크림 1스쿵+원액 60ml 정도를 추천하고 있습니다.

원산지	콜롬비아, 인도, 브라질
사용원두	Rounded Blending
판매원	Black Soul
제조원	Lagrima
제품표시사항	후면 참조
추출방식	저온 냉장추출
Cupping Note	Smokey, Cacao Chocolate, Long After
유통기한	전면 생산일부터 6개월

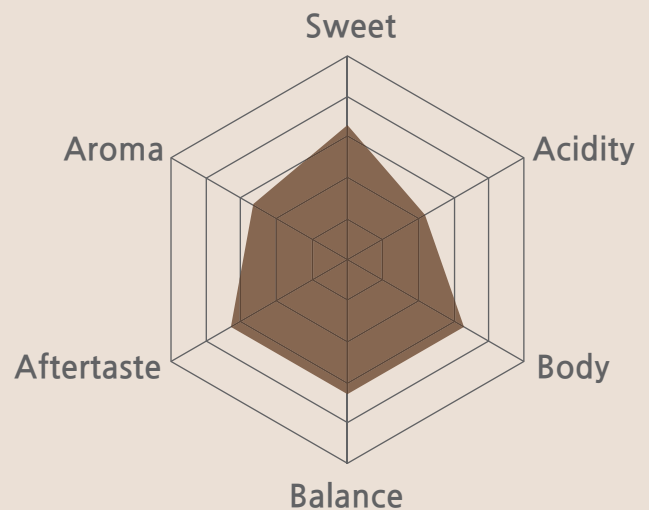


콜롬비아 디카페인 (E.A)

Colombia Decaffeinated Ethyl Acetate

콜롬비아 디카페인(E.A)은 기존 시장에서 사용하던 Water Process 방식과 달리 사탕수수에서 추출한 천연 초산에틸 아세테이트 (E.A) 희석액을 사용하여 생두에서 카페인을 제거합니다. 천연 초산에틸 아세테이트 희석액은 디카페인 과정에서 열을 발생시키지 않고, 70도 이상에서 증발되는 특징을 갖고 있습니다. 이러한 특징 덕분에 생두 세포에 어떠한 영향도 끼치지 않기 때문에 커피 본연의 맛과 향을 그대로 즐길 수 있다는 장점이 있습니다.

원산지	콜롬비아
품 종	Caturra, Colombia Castilla
생산지역	Catago
농장명	Unidentified
재배고도	1,200~1,900m
가공방식	Ethyl Acetate
Cupping Note	Citrus, Caramel Cocoa, Medium Body



로스팅 포인트



Pro- cess.



■ 발주 [ORDER]

1. 문자/ 카톡 원하시는 방식으로 주문 010-7123-8137 (김승준 대표)
2. 1kg 단위로 포장되며, 최소 주문량은 3kg 입니다.
3. 택배비는 블랙소울이 부담하며, 급한 일정으로 쿵 발송 원할 시 착불로 보내드립니다.
4. 주말, 공휴일은 택배 휴무로 발송이 불가능합니다.

■ 생산 [PRODUCTION]

1. 생산은 당일 생산 발송을 원칙으로 로스팅하고 있습니다. (주문후 생산방식)
2. 생산량별 맞춤 설비를 갖추고 있어 균일한 퀄리티를 보장합니다. (500g , 1kg, 5kg, 15kg 로스터기 보유)

■ 포장배송 [PACKING & DELIVERY]

1. QC가 완료된 제품을 생산날짜를 찍어 아로바 벨브가 부착된 1kg 단위로 포장하여 택배박스 포장합니다.
2. 생산, 배송기간은 2-3일 정도이며, 주문 후 최소 3일 이내 배송됩니다. (빠르면 익일)
3. 명세서를 원하시면 발송시 동봉해서 보내드립니다.
4. 당일 배송을 위한 쿵서비스를 이용의 경우, 착불로 보내드립니다.
5. 커스텀 스티커 부착을 원하시면 제작 부착해드립니다.

■ 결제 [PAYMENT]

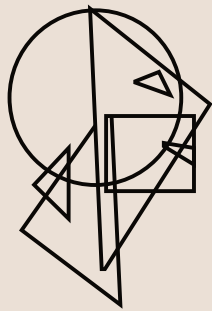
1. 월 단위 결제를 기본으로 하며, 익월 초 계산서 발행 후 입금 요청 드립니다.
2. 월말 거래 명세서를 근거로 세금 계산서를 발행해 드립니다.
3. 거래별 즉시 결제를 원하시면 통장으로 입금 부탁드립니다.

■ 서비스 [SERVICE]

1. 매장 운영에 필요한 지식이나 메뉴 레시피가 필요하실 때 요청하시면 도와드립니다.
2. 엔지니어를 보유하고 있어, 요청시 카페 장비 점검 및 수리를 도와드립니다. (부품 및 장비 교체는 유료)
3. 디자인적인 부분에 도움이 필요하신 분들께 로고 및 배너, 홍보물등 제작에 도움을 드립니다.



샘플 및 방문 신청



B L A C K S O U L

대표

김 승 준

010-7123-8137

www.blacksoulcoffee.kr

Instagram icon @blacksoulcoffee