

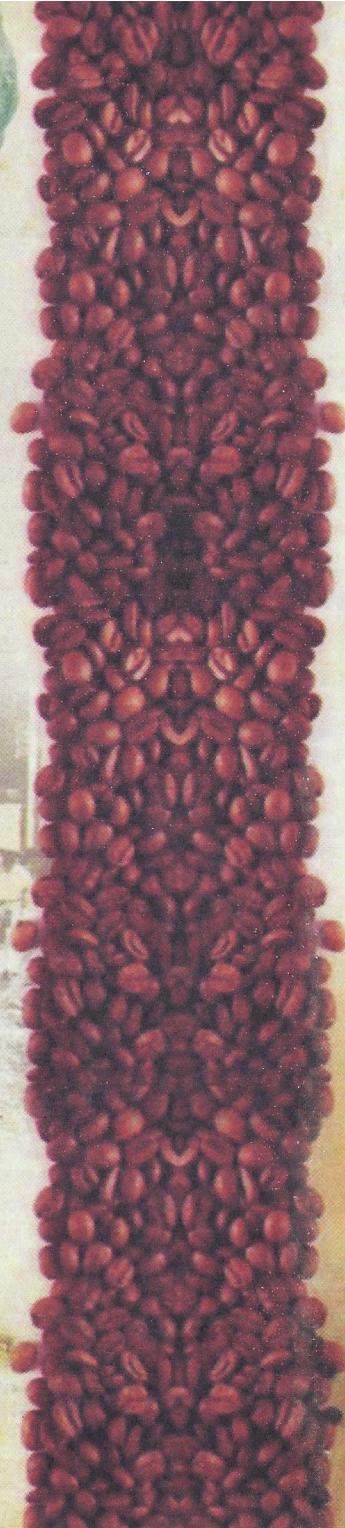


*Kopi Luwak at Rollaas Cafè displays rich aromatic flavor with unique aftertaste and balanced body acidity.*

Unit Usaha Industri Hilir PTPN XII Jalan Indrapura 33a Surabaya  
031 - 355.1896 email : hilir\_n12@ymail.com

Rollaas Coffee & Tea City Of Tomorrow LG - Floor LB-02,  
Jl. A. Yani 288 Surabaya 031-5825.1208

Rollaas Coffee & Tea Plasa Tunjungan III PC-LG 49-51  
Jl. Basuki Rahmad Surabaya 031-547.9898



Coffee & Tea



# Rollaas

experience coffee in completely different levels of taste



Rollaas KOPI LUWAK

**R**ollaas Kopi Luwak or Rollaas Civet Coffe is coffee made from superior quality Java coffee berries which have been eaten by Asian Palm Civet or Luwak which feeds on the raw, red Arabica coffee berries on the islands of East Java the Indonesian Archipelago. Luwak do not digest the inner bean of the berry, which instead are excreted and handpicked by locals the partly digested coffee beans from the excrement, washed by mountain spring water, sterilized, sun dried and roasted Rollaas Café is part of PTPN XII business unit, a government owned Agriculture Company engaged in the plantation commodities, so the originality is well maintained.

Striving for the best quality of Kopy Luwak, PTPN XII provides a hygienic environment for the wild civets, and routinely maintains a balanced diet and medical checkup to ensure these "producers" are in top health, brewing from Siphon, a continuous tube that allows boiled water to drain from a glass container which holds Kopi Luwak powder back to the glass container that is ready to be served at Rollaas Café. Kopi Luwak at Rollaas Café displays rich aromatic flavor with unique aftertaste and balanced body acidity. Only 2 tons produced each year in PTPN XII that makes Kopi Luwak the most expensive coffee in the world.

Rollaas Luwak (鲁哇克咖啡)是从java阿拉比卡咖啡的高档浆果，在印度尼西亚东爪哇咖啡种植园被亚洲棕榈猫吃的浆果。

猫鼬是一只有自然本能的一种动物，它只吃成熟的最佳浆果。当它吃咖啡的浆果，浆果没有被消化，所以在污垢一起发行。

咖啡浆收集以后就用山泉水流着洗干净，然后进行灭菌，达到水分含量的咖啡标准在太阳下晒干。

Rollaas 咖啡是PTPN XII (persero) 的企业单位,是国有企业在房地产领域的一个猫鼬畜牧业，所以鲁哇克咖啡的真伪和质量，还是令人怀疑，能可靠地保持。为了创造最优质的鲁哇克咖啡浆果，PTPN XII 提供了一个天然的野生猫鼬和卫生的环境。Rollaas 咖啡厅也保持自然的猫鼬食物，一直保持着它的健康体检。

在rollaas咖啡店，使用称为咖啡虹吸一种特殊的工具，工具是燃烧含有水的玻璃管，然后从玻璃管的蒸汽流入上面的玻璃管，与鲁哇克咖啡粉混为一体。水与鲁哇克咖啡粉混的一体回在玻璃管的开水，最后就能在杯子饮用。鲁哇克咖啡产生PTPN XII酸度和一个平衡的本体加上不能被发现在其他类型的咖啡；后味的咖啡风味，产生独特的香气和风味。一年内Rollaas的鲁哇克咖啡浆果只能产生多达200万吨，这也就是为什么鲁哇克咖啡浆果在世界上最昂贵的咖啡。

Only 2 tons produced each year in PTPN XII  
that makes Kopi Luwak the most expensive coffee in the  
world.

Rollaas Kopi Luwak adalah kopi luwak yang berasal dari biji Java Coffee arabika dengan mutu superior yang dimakan oleh binatang luwak yang terdapat di perkebunan kopi di Jawa Timur, Indonesia. Luwak merupakan binatang yang memiliki natur alami sehingga binatang ini hanya memakan buah kopi yang masak optimal. Pada saat memakan buah kopi, Luwak tidak mencerna biji kopi yang kemudian biji kopi tersebut dikeluarkan bersama kotorannya.

Biji kopi tersebut di kumpulkan kemudian di cuci menggunakan air mengalir dari mata air penggunungan untuk kemudian disterilisasi dan di keringkan dibawah sinar matahari sampai kadar air dalam kopi sesuai standard. Rollaas café merupakan Unit Usaha dari PTPN XII (Pesero ) yang merupakan perusahaan negara di bidang perkebunan dan memiliki budidaya Binatang Luwak sendiri, sehingga keaslian dan kualitas kopi luwak yang selama ini masih diragukan dapat di pertanggungjawabkan. Untuk menciptakan kualitas terbaik KOPI LUWAK PTPN XII menyediakan sebuah lingkungan yang alami dan higenis untuk luwak liar. Rollaas Café juga dengan rutin menjaga makanan alami Luwak dan melakukan pemeriksaan kesehatan sehingga luwak ini selalu terjaga kesehatannya.

Di Rollaas Café Kopi Luwak disajikan dengan menggunakan alat special yang bernama Coffee Syphon, proses alat ini yaitu pembakaran pada tabung kaca yang berisi air kemudian uap dari air yang sudah panas ini mengalir ke tabung kaca diatasnya dan bercampur dengan bubuk kopi luwak. Kemudian air yang tercampur dengan bubuk kopi luwak tersebut, kembali ke tabung kaca tempat air mendidih untuk kemudian disajikan ke cangkir yang disediakan. Kopi luwak yang diproduksi PTPN XII ini menghasilkan aroma dan citarasa yang khas dengan tingkat keasaman dan body kopi yang seimbang ditambah lagi dengan citarasa after taste yang tidak dapat ditemukan di jenis kopi yang lain, dalam satu tahun Rollaas kopi luwak hanya dapat diproduksi sebanyak 2 ton, itulah sebabnya mengapa kopi luwak menjadi kopi termahal di dunia.

#### Kopi Luwak Arabika

	Roast	Mild	Medium	Strong
Roast	■	■	■	■
Body	■	■	■	■
Acid	■	■	■	■
Aroma	■	■	■	■

#### Kopi Luwak Robusta

	Roast	Mild	Medium	Strong
Roast	■	■	■	■
Body	■	■	■	■
Acid	■	■	■	■
Aroma	■	■	■	■