



אם אינך רואה מייל זה לחץ כאן

## עלון חודש יוני ללקוחות אמיגו קפה פתח-תקווה.

### שלום לחובבי הקפה

כמידי חודש אנו שמחים לשלוח לכם את הניוזלטר שלנו המרכז בתוכו חדשות, מבצעים וחידושים בעולם הקפה. אתם תמיד מוזמנים להתקשר, או לקפוץ לחנות כדי לראות את מגוון המוצרים ולטעום את הקפה האיכותי שלנו.



### מה חדש בחנות

**קפסולות תואמות נספרסו של חברת אספרסו קאפ.**  
בתחילת החודש התחלנו לשווק קפסולות תואמות נספרסו של מותג איטלקי ידוע, אספרסו קאפ. קפסולות אלו מתווספות לקפסולות תואמות נספרסו של חברת ורני שאנו משווקים כבר כשנה. ובכך אנו מאפשרים למשתמשי הנספרסו מגוון רחב של סוגי קפה. סוגי הקפה הקיימים בקפסולות הללו הן: פורטה (החזק), ארומה, קרמה, לונגו (לאספרסו ארוך) ונטול. הקפסולות מגיעות בקופסאות של 10 יחידות בקופסה.

למגוון סוגי הקפסולות תואמות נספרסו לחצו כאן

### ספלי חיבוקי לאספרסו

כפי שאתם בטח יודעים, יש ברשותנו מגוון רחב של ספלי אספרסו. לאחרונה הבאנו ספלי אספרסו מדגם חיבוקי. בדומה לספלי החיבוקי הגדולים, גם אלו יפים וצבעוניים נעימים למראה, קלים להחזקה והכי חשוב מעולים לאספרסו. הם מגיעים עם צלוחיות בצבע תואם.



קרא עוד...

## סדנאות באמיגו קפה פתח תקווה

אנו עורכים אחת לחודשיים לערך, סדנאות בנושאי קפה השונים. הסדנא הבאה המתוכננת היא סדנת הכנה נכונה של אספרסו במכונה ביתית פשוטה. הסדנא תעסוק במהו האספרסו הנכון, סוגי מכונות האספרסו ועבודה מעשית. המשתתפים יוכלו להביא את המכונות שלהם ואנו נדגים הכנת קפה נכונה במכונות שלהם. מיש מעוניין להשתתף בסדנא מוזמן ל"רכוש" את הסדנא באתר, או להתקשר אלינו.

[ואתם מוזמנים להכנס לאתר ולראות מה בתוכניות.](#)



## מבצע מיוחד למקבלי המכתב

להלן הצעה מיוחדת רק לכם. קופון הנחה מיוחד. **25% הנחה על כל סוגי קפה אמיגו\***

המבצע יימשך עד לסוף חודש יוני. ניתן לממש אותו באתר בתוספת דמי משלוח או בחנות עם הצגת מכתב זה. כדי להנות מהמבצע יש להזין את הקופון בביצוע התשלום - "JUNE14"  
\* למעט - ג'אמיקה בלו מאונטן וקפה בר במבצע.

למבצע...

## תחרות הבריטה העולמית

בתחרות הבריטה העולמית, שהתקיימה ב-12-10 ליוני ברימיני איטליה, זכה הבריטה היפני הידורי איזקי (בתמונה). בכל שנה נערכת התחרות במקום אחר. מכל מדינה שולחים נציג אחד. (התפרקות איגוד הקפה גרמה לכך שישראל לא שלחה נציג) בתחרות נדרש כל מתחרה להכין 4 אספרסו, 4 קפוצ'ינו ו-4 משקאות יחודיים שלו, שאספרסו הוא המרכיב העיקרי בהם, ואסור להכניס אלכוהול או משהו אכיל. כל מתמודד נבחן ע"י 7 שופטים. 4 שופטי טעם, 2 שופטים טכניים ושופט ראשי אחד. נקווה שבשנה הבאה יהיה לנו נציג ישראלי בתחרות.



## לצפיה בסרטי וידאו של התחרות

### חדשות מעולם עיבוד הקפה.

בעולם עיבוד הקפה ידוע על 2 שיטות עיבוד. יבשה ורטובה. בשיטה היבשה מייבשים את פרי הרפה מיד לאחר הקטיף. בשיטה הרטובה קודם מקלפים את הפרי, מנקים אותו ואז מייבשים.

בשיטה היבשה הקפה יוצא יותר מתוק ועם גוף יותר חזק לעומת עיבוד יבש.

אז בשנתיים האחרונות החלו במקומות מסויימים כמו קוסטה ריקה לעבד בשיטת עיבוד דבש (Honey Process) ( שבה מקלפים את הפרי ולא שוטפים אותו והוא נשאר עם שכבה דביקה הנספגת בפרי תוך כדי הייבוש. בשיטה זו הקפה יוצא יותר מתוק, עם טעם פרי שנשאר בפה



לאורך זמן.

למי שמתעניין, הנה עוד מידע...



להסרה מרשימת התפוצה לחץ כאן  
אמיגו קפה פתח תקווה - זבוטינסקי 100 , 03-9040440 Israel,  
© כל הזכויות שמורות