



אם אינך רואה מייל זה לחץ כאן

אמיגו פתח תקווה בית קליה של מומחים לקפה
טלפון גם ווטסאפ: 058-4012440

מייל חודש ינואר 2022 ללקוחות אמיגו קפה פתח תקווה

שלום לחובבי הקפה וט"ו בשבט שמח
מתחילים שנה אזרחית עם המון חידושים

ומה במייל?

♦ מוצרים במבצע ♦ חדשות מהחנות ♦ מאמר מערכת ♦ וחדשות מהעולם
המבצע למקבלי המייל - שלישיית סופחי אבנית או נוזלי ניקוי אבנית
[הרשמה לקבלת המיילים](#)מוצרים בהנחה רק למקבלי המכתב
והפעם מוצרי תחזוקה ב-25% הנחה25% הנחה על כל אחד מהמוצרים
שלישיית פילטרים סופחי אבנית-- בריטה 250 - 112.5 ש"ח במקום 150 ש"ח
-- בריטה 100 - 90 ש"ח במקום 120 ש"ח
-- אוסקר 90 - 90 ש"ח במקום 120 ש"ח

25% הנחה על חומרי ניקוי אבנית:

פיליפס - 36.75 ש"ח במקום 49 ש"ח
דלונגי - 73.5 ש"ח במקום 98 ש"ח
ניבונה - 60 ש"ח במקום 80 ש"ח
סימנס - 66.75 ש"ח במקום 89 ש"ח
נספרסו - 26.75 ש"ח במקום 35 ש"ח

לקניה משתמשים בקופון DESC25

♦ אפשר לרכוש מוצר אחד או כמה, בסופו של דבר ההנחה היא 25%
♦♦ אפשר להגיע לחנות, להציג את המייל ולקבל את מחיר המבצע.
♦♦♦ תוקף המבצע עד 31 לינואר 2022 או עד לגמר המלאי
♦♦♦♦ אין כפל מבצעים

לפרטים נוספים ולרכישה

חדש בחנות אמיגו פתח תקווה

קפה טריסמוקה המדהים מאיטליה הגיע לארץ

חברת טריסמוקה היא חברת קליית קפה מסורתית שהוקמה לפני מעלה מ-40 שנה. מטא החברה ממוקם בצפון איטליה, שם גם נמצא בית הספר לאומנות הקפה. החברה רוכשת את פולי הקפה האיכותיים ביותר, אך לא מסתפקת בכך, היא גם בוחנת את פולי הקפה לפני הקליה כדי לוודא שאכן הם לא נפגעו בהובלה ורק אז קולים אותם במקצועיות ובתשומת לב רבה. הקפה המתקבל הוא איכותי ביותר - **קפה בוטיק איטלקי אמיתי שיתן לכם את החוויה ממש כאילו ישבתם בבית קפה באיטליה!!!**

קיבלנו 3 סוגי קפה

קפה גורמה - 100% ערביקה - עם פס בצבע כחול
קפה ברזיל - 70% ערביקה 30% רובוסטה - עם פס בצבע חום
קפה איטליה - 50% ערביקה 50% רובוסטה - עם פס בצבע כתום



- **קפה גורמה** - הקפה המתקבל הוא בעל גוף סמיך עבה שמלטף את בלוטות הטעם עם רמז של קקאו עם ניחוחות עדינים של תבלינים והדרים.
- **קפה ברזיל** - הקפה המתקבל הוא קפה קרמי עוצמתי, מעט מריר ועם טעם נעים של אגוזי לוז ואגוז מלך ברקע.
- **קפה איטליה** - פולי קפה מברזיל, קולומביה, קונגו, גואטמלה והודו. המפיקים קפה בעל טעם חד ועז, עם גוף משמעותי ותווי שוקולד. יוצא מדהים עם חלב - טעם איטלקי אמיתי.

לפרטים על הקפה ולרכישה

מכונת קפה קומפקטית לאספרסו בלבד.

לפעמים לא חייבים מכונה ענקית בבית לקבל אספרסו איכותי. מי שרוצה מכונה המפיקה אספרסו איכותי בלחיצת כפתור, שגם יפה וגם קטנה יכול עכשיו לרכוש כזו.



מכונת האספרסו הטוחנת הידידותית ביותר. קומפקטית, ברוחב של 18 ס"מ בצבע לבן או שחור עם עיצוב נקי ויפה - רהיט בכל מטבח

כל מי שרואה את המכונה מסכים - היא יפיפיה

- לוח מקשי מגע מואר בראש המכונה
- מפיקה מים חמים לתה או נס קפה.
- קלה לתפעול, ופתרון מושלם למי שרוצה אספרסו איכותי שנטחן במקום.
- תכנית ניקוי אבנית אוטומטית
- המכונה מודיעה מתי יש צורך בניקוי.
- והכי חשוב, מפיקה אספרסו איכותי.

אפשר להגיע לחנות ולטעום מהקפה המשובח שהיא מפיקה

לפרטים נוספים על המכונה ולרכישה

מכונת קפה עוצמתית לבית ולמשרד.

במשך שנים הייתה מכונת הרויאל של סאקו, מכונת הדגל של החברה שהפכה לשם דבר במשרדים, בקפיטריות או אצל משתמש קפה כבדים. לאחרונה יצאה החברה עם גרסה מתקדמת של המכונה.

סאקו רויאל OTC - עכשיו עם 12 ק"ג קפה איטלקי מתנה

סוס העבודה של המכונות האוטומטיות. מתאימה למשרד של עד 25 עובדים. חברת סאקו הידועה עשרות שנים במכונות האספרסו שלה, הוציאה לשוק את מכונת הרויאל במיוחד לספק את שוק המכונות החזקות המיועדות למשרדים. מכונות המסוגלות לעבוד ברצף באמינות גבוהה. מבחר משקאות לנוחיות העובדים



- עד 8 משקאות שונים באיכות גבוהות.
- מסך תצוגה צבעוני וברור
- מטחנה שקטה עם סכינים קוניים מפלדה
- מיכל פולי קפה ענק - 600 גרם
- מיכל מים גדול של 2.5 ליטר
- מיכל הריקון גדול ל- 18 מנות

אפשר להתרשם מהמוצר בסרטון. [ראו את סרטון הידאן...](#)
לפרטים נוספים ולרכישה

מאמר מערכת - חוזק הקפה

מהו קפה חזק?

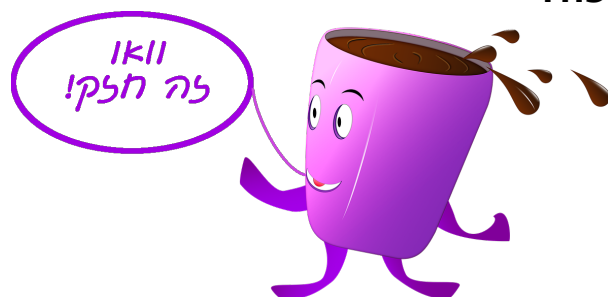
לטעום קפה, ולזהות את הטעמים השונים בו דורש מיומנות, אבל דבר אחד שבו אנשים טועמים קפה ומרגישים זה את "חוזק הקפה". כולנו יכולים להסכים שהאספרסו חזק יותר מפילטר. אבל ברצוני לחפור עמוק יותר בנושא הזה של "חוזק הקפה"! במהלך השנים, גיליתי כשחובבי קפה אומרים אני אוהב "קפה חזק" והם לא תמיד מתכוונים לאותו דבר. להלן המסקנות שגיבשתי לגבי מה נחשב אצל חלק מלוגמי הקפה "כחזק"

♦ **ריכוז הקפה** - רוב לוגמי הקפה מתכוונים לתחושת הפה, שהיא בעצם כמות חלקיקי הקפה שיש במים.

- ♦ **עומק הקליה** - יש לקוחות שבטוחים שככול שהקפה קלוי יותר (יותר כהה) הוא חזק יותר
- ♦ **מרירות** - אחרים בטוחים שקפה ככול שהוא מר יותר, הוא חזק יותר.

אז איך אפשר למדוד את חוזק הקפה?

רק להגיד שקפה חזק יותר זה ממש לא מדעי ובטח לא מדויק. אנחנו צריכים נתון מדיד כדי שנוכל לדבר על אותו בסיס "תפוחים מול תפוחים" ולציין זה קפה חזק! בעולם הקפה משתמשים בריכוז הקפה, כלומר כמות חלקיקי הקפה בנוזל, כפרמטר הקובע את חוזק הקפה. הפרמטר המדיד נקרא – TDS (Total Dissolved



(Solids) והוא מסומן באחוזים. כאשר אנו מודדים TDS, אנו מציינים כמה אחוז מחומרים המסיסים של הקפה התרכזו במשקה עצמו. במילים פשוטות, עד כמה הקפה מרוכז (חזק) או מימי (דליל).

קשה לציין מהו ה-TDS של המשקה רק על ידי התבוננות בו. יש צורך למדוד, ולשם כך אנחנו צריכים מכשיר רפרקטומטר (refractometer).

רפרקטומטר הוא מכשיר המודד את זווית השבירה של האור דרך נוזל ובכך הוא יכול לדעת כמה סמיך או דליל הנוזל. רפרקטומטרים משמשים בדרך כלל במעבדות כדי לבדוק למשל.

חלבון פלזמה בדם או לזיהוי החומרים באבן חן. זה עובד ממש טוב גם לגבי קפה!

בניח שנכין אספרסו ונשמור על כל הפרמטרים זהים כלומר: אותה מכונה, אותו כמות קפה טחון וכו', רק נשנה את הקפה ואז נמדוד את כמות חלקיקי הקפה בנוזל שהתקבל, בדרך כלל הנתון שאמור להתקבל באספרסו הוא בין 8%-ל-12%. מסתבר שנקבל בקפה אחד אחוז נמוך ובאחר אחוז גבוה.

חברות הקפה לא יכולות לכתוב את ה-TDS על שקית הקפה משום שהוא משתנה עם שיטת החליטה. אבל חברות הקפה מציינים הרבה פעמים את חוזק הקפה על השקית בהשוואה לקפה אחר של אותה חברה.

בכללית, קפה קלוי כהה מסיס יותר במים החמים, ולכן מקבלים ממנו יותר חלקיקים במשקה והאחוז עולה. קפאין הוא גורם משפיע בתחושה של לוגם הקפה, הקפאין מריר ונותן תחושת פה חזקה ללוגם. רובוסטה, מכילה בערך פי 2 קפאין מערביקה, ולכן קפה המכיל יותר רובוסטה מתורגם לקפה יותר חזק.



נתוני TDS לחליטת שונות

להלן ה-TDS של משקאות קפה שונים. אספרסו ה-TDS שלו הוא משהו בין 8-12%. ריסטרטו צריך להיות יותר מ-12%. אספרסו ארוך (lungo) ה-TDS שלו צריך להיות משהו בין 2-8%. עבור קפה פילטר צריך להיות משהו שבין 1,15% ל-1,35% הגדרה של ארגון הקפה הייחודי לספל "הזהב" (SCA Golden Cup)

מה חדש בעולם הקפה

טוב לא תמיד חייבים משהו ממש חדש. אפשר גם משהו יעיל ספל נשיאה ששומר על הטמפרטורה וניתן לבקרה בסלולארי



בתקופה האחרונה אנחנו לא יושבים הרבה בבתי קפה, וכולם מכירים את התופעה שיצאנו והחלטנו לקחת את הקפה שלנו איתנו. האמת שבארץ זה לא כל כך נפוץ כמו במדינות אחרות במיוחד בארה"ב. אנשים יוצאים מהבית עם ספל הקפה שלהם.

חברת אמבר (Ember) היא חברה וותיקה שהוציאה לשוק כבר ב-2019 את הספל הקרמי ששומר על החום ע"י פלטה קטנה המתחממת מלמטה. אז עכשיו זה שידרוג משמעותי. הספל עצמו ספל חזק ביותר המתאים לנשיאה והוא שומר על החום. וזה לא הכל, ניתן לשלוט על הטמפרטורה בעזרת אפליקציה.

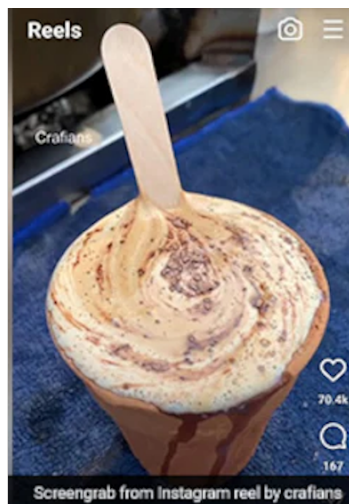
נשמח אם מישהו יחליט לייבא אותו לארץ, במחיר סביר

לקריאה על המוצר ואפילו רכישה

משהו שונה ממקום רחוק

קפה בספל חימר חד פעמי בשם Kulhar

לומר את האמת, לא שמעתי על ספפלי Kulhar קודם. (אולי בגלל שעדיין לא טיילתי במזרח) בכל מקרה ספפלי Kulhar אלו ספלים שמקובלים בהודו ובפקיסטן. הם מיוצרים מחימר, במהירות, ללא עיבוד והחלקה ומשמים כספלים חד פעמיים. ברחובות הודו ניתן למצוא הרבה דוכני תה (צ'אי) המוגשים בספלים אלו. [בשנת 2020 החליטה הנהלת הרכבות של הודו להחליף את כל כוסות הפלסטיק בכוסות Kulhar](#). מדובר ב-23 מליון נוסעים ביום. בחור נחמד, עם חשבון אינסטגרם פעיל מאד החליט - מדוע רק צ'אי ולא קפה? ואז הוא העלה סרטו המראה כיצד הוא מכין קפה ומגיש בכוסות אלו. וזה תפס. הייתי שמח לטעום מזה.



[לצפייה בסרטון](#)

לקריאת המאמר כולו

.....
מסר אישי. אנו, באמיגו פתח תקווה, משתדלים לא לשלוח הרבה מיילים ללקוחות. אנו מקפידים לשלוח לא יותר ממייל אחד בשבוע. כרגיל, בכל 15 לחודש נשלח מייל חודשי עם מאמרים מקצועיים, שאר המיילים הם קצרים עם מידע על מבצעים וחידושים בחנות. אנו משתדלים לתת ללקוחות הרשומים, את מיטב המידע כדי לשפר את עולם הקפה שלהם. אם נתקלתם בשגיאה, נשמח לקבל תגובה או הערה בנושא. ניתן להסיר את המייל בקלות בתחתית העמוד. תודה לכל הלקוחות הנאמנים. - אמיגו קפה פתח תקווה.
 -- התמונות להמחשה בלבד, ט.ל.ח.

להרשמה למייל החודשי



אמיגו קפה פתח תקווה בעמ | זבוטינסקי 100 | פתח תקווה | 4959257 | 03-9040440 | Israel

[הסר](#) | [דווח כספאם](#)