



שטרנ'ס קפה

מובילי הגל השלישי של הקפה

ירחון 110 - יוני 2023 לחובבי הקפה

מוצר בהנחה - חדשות החנות - מאמר מערכת - חדשות מהעולם

כמידי חודש, במשך 9 שנים, אנו שולחים את הירחון שלנו ב-15 לחודש. הירחון הוא ניסיון שלנו לספר לכם את כל מה שחדש בחנות ובעולם. עולם הקפה עובר תהפוכות בשנים אחרונות. יזמים ממציאים שיטות עיבוד קפה חדישות, מתגלים זני קפה חדשים שלא הכרנו ומכונות הקפה משתכללות עוד ועוד. אם אתם אבודים בעולם הקפה ומחפשים מישהו שמבין אנחנו הכתובת. והחודש, מאמר מערכת - קפה - Laurina

חדשות מהחנות

דנת ציורים בקפה מס 40 - Latte Art



איזה כיף זה לקבל ספל קפוצ'ינו עם ציור יפה של עלה או לב מעל. ציורים בקפה הנקראים לאטה ארט, זו אומנות שתופשת תאוצה בעולם. בואו ללמוד, מאמן הציורים בקפה אורי קטן, איך להקציף חלב, ואיך ליצור ציורים בקפוצ'ינו שלכם. הסדנא היא מעשית והמשתתפים מתנסים בעצמם עם מכונות מקצועיות.

הסדנא הקרובה: 27 ליוני 2023 - סדנא מספר 40

להרשמה לסדנא - מקסימום 8 משתתפים

2 מטחנות Single Dose חדשות

מטחנת קפה אלקטרונית דואלית DF64-E Single Dose



עכשיו לא צריך יותר להתלבט.

רוצים מטחנה מקצועית שתתחרה במטחנות הממובילות בשוק. **קיבלתם!**

רוצים מטחנה למנה בודדת (Single Dose) **קיבלתם!**

מטחנת הקפה DF64-E היא מטחנה מקצועית דואלית המאפשרת להשתמש

בה עם מיכל פולים או להפעיל אותה כמטחנה למנה בודדת עם מפוח.

המטחנה עם סכינים שטוחות 64 מ"מ. וצג דיגיטלי המאפשר לתזמן כל מנה.

למטחנה יש מפזר גושים (Declumper) איכותי, שמתבטא בקפה טחון אחיד.

עכשיו הכל בשליטתכם, עד לגרגיר הקפה האחרון.

אפשר בשקט להגדיר מטחנה זו כאחת מהמטחנות הטובות בשוק

לפרטים נוספים ולרכישה

מטחנת קפה אלקטרונית DF64-P

מטחנת הקפה DF64-P היא מטחנה למנה יחידה (Single dose) עם סכיני נירוסטה בקוטר 64 מ"מ.

חובבי אספרסו רבים נתקלו בבעיה הידועה, שקשה לכוון את המטחנה לקבלת אספרסו מושלם. אתם משנים את הסקלה לקפה דק יותר, ואז הקפה מטפטף ובקושי יוצא, ואז אתם מגדילים במעט את עובי הטחינה והקפה עכשיו זורם במהירות.

מטחנת DF64P תוכננה לפתור בדיוק בעיה זו.

התזוזה העדינה בעובי הטחינה מאפשרות להגיע לדיוק רב יותר ממטחנות אחרות.



לפרטים נוספים ולרכישה



ספלי CUPPADOCIA בעבודת יד

נאזן ומוקאדר הם שני אומנים המיצרים בעבודת יד כוסות קפה וספלי אספרסו ייחודיים, בבית המלאכה שלהם בעמק קפדוקיה שבתורכיה. הכוסות מיועדות לאנשים שמעריכים עבודת יד של אומנים ואיכות מעולה.

לפרטים נוספים ולרכישה

מבצעים למקבלי המייל



למבצעי הקפה החודשי שלנו

מאמר מערכת - שמעתם על קפה לורינה - Laurina Coffee?

מה זה קפה לורינה?

קפה לורינה הוא זן נדיר של קפה ערביקה, עם כמות קפאין נמוכה ביותר, שמקורו באי ראוניון, ליד מדגסקר. זן הלורינה ידוע לעתים קרובות גם כקפה בורבון פוינטו, שנקרא כך הן בשל מקורו הגיאוגרפי והן בשל צורת הפולים המוארכת או "המחודדת". (ויש הטוענים שגם העץ קצת מחודד!) כיום, לורינה מעובדת גם באזורים אחרים בעולם, בעיקר ברזיל, גואטמלה וניקרגואה. לאחר חקירה מדעית רבה על פולי קפה מיוחדים ויוצאי דופן, מניחים שהזן התפתח לראשונה כמוטציה של זן בורבון.

במה קפה לורינה מיוחד?

קפה לורינה הוא ייחודי בין זני הערביקה בשל הגוף הקל והאיכותי שלו, החומציות הנמוכה ותכולת הקפאין הנמוכה מאד באופן טבעי, בהשוואה לזני ערביקה אחרים - בערך 1/3 עד 1/2 מהקפאין של זנים מקבילים.

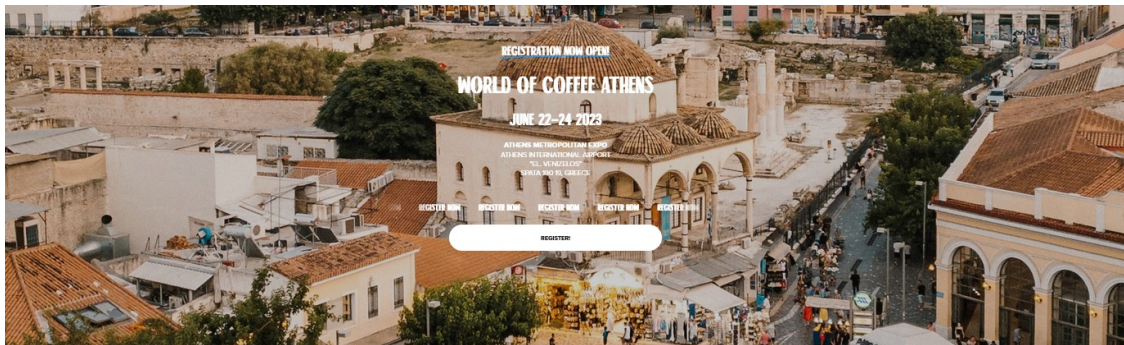
מה טעמו של הקפה?.....

להמשך קריאת המאמר בבלוג שלנו

מה חדש בעולם הקפה

אירוע הקפה המרכזי קרוב

ארוע הקפה הקרוב, World of Coffee, קרוב באמת - ממש פה באתונה ארגון הקפה הייחודי Specialty Coffee Association (SCA) הוקם כדי לטפח קהילות קפה גלובליות ולהפוך את הקפה לפעילות שוויונית, איכותית ומשגשגת יותר עבור כל שרשרת האספקה. מחקלאי הקפה ועד לקלייה ולבית הקפה. הארגון מארגן כנסים ברחבי העולם והפעם זה באתונה. מה יש בכנס? תערוכה של החברות הגדולות בעולם הקפה מציגות את החידושים שלהם, הרצאות, סדנאות, חדר Cupping ועוד ועוד.



לאתר הכנס

האם העולם עובר בהדרגה לרובוסטה?

כבר מזמן ראינו שכמות הערביקה בעולם מצטמצמת, [משבר האקלים פוגע יותר בצמחי הערביקה](#). החקלאים מחפשים דרך להרוויח יותר, ולא תמיד קפה הוא הגידול המתאים והם עוברים לגשל תוצרים אחרים. התוצאה - חברות החלו להתעניין יותר ויותר ברובוסטה וחלקה היחסי בתפוקת הקפה עלה מ-30% ל-40% בשנים האחרונות. והמגמה עוד נמשכת. ועכשיו החלו החברות להתעניין יותר ברובוסטה ולחפש דרכים כיצד לשפר את הקפה ולהביא אותו לקדמת הבמה. כן, כקפה איכותי.

אירגון המחקר World Coffee Research אירגן מפגש של יצרניות הקפה הגדולות בעולם כדי להבין איזה קפה רובוסטה יענה על הצרכים שלהם. המשתתפים זיהו מספר אתגרים מרכזיים לעתיד הרובוסטה שלדעת החשובים ביותר הם: עקביות, איכות ותפיסה נמוכה של הרובוסטה בעולם. בעקבות הכנס הובהר שיש לחפש פרופילי טעם חדשים ברובוסטה ולהגדיל את הרווחיות של המגדלים.

לכתבה

.....
מסר אישי. אנו, שטרנ'ס קפה בע"מ, משתדלים לא לשלוח יותר ממיל אחד בשבוע ללקוחות. בכל 15 לחודש (אלה אם כן יוצא בשבת או בחג) נשלח ירחון חודשי עם מאמרים מקצועיים, שאר המיילים הם קצרים עם מידע על מבצעים. אנו משתדלים לתת ללקוחות הרשומים, את מיטב המידע כדי לשפר את עולם הקפה שלהם. אם נתקלתם בשגיאה, נשמח לקבל תגובה או הערה בנושא. תודה לכל הלקוחות הנאמנים. - שטרנ'ס קפה בע"מ.
 -- התמונות להמחשה בלבד, ט.ל.ח
 -- כל המבצעים עד 30 יוני 2023 או עד גמר המלאי, אין כפל מבצעים, בלעדי לשטרנ'ס קפה
אם מייל זה מציק לכם, תוכלו להסיר מרשימת התפוצה רק בלחצן זה - [להסרה לחץ כאן](#)
לא ניתן להסיר מרשימת התפוצה במייל או במענה למייל זה.

להרשמה למייל

שטרנ'ס קפה בעמ | זבוטינסקי 100 | פתח תקווה | 4959257 | 058-4012440 | Israel

[הסר](#) | [דווח כספאם](#)