

RECEPTI ZA PRIPREMU KAFE

KOD KUĆE

24 recepta

SADRŽAJ

1	ČOKOLADNI LATTE	2
2	SNJEŽNI NANOS.....	2
3	KOKOSOVO BLAŽENSTVO.....	3
4	ESPRESSO HOT SHOT	3
5	ASTEČKA KAFA.....	4
6	JUTARNJE BUĐENJE.....	4
7	DEFICIT TRGOVINE	5
8	WHITE RUSSIAN	5
9	KAFA SA IRSKIM NAGLASKOM	6
10	KREM LIKER SA KAFOM	7
11	DVORAC.....	7
12	MARASKA	8
13	TACNO	8
14	SA BAILEYS LIKEROM.....	9
15	SA AMARETTOM	9
16	KAFA SA LIKEROM OD BANANE	10
17	KAFA SA LIKEROM OD VIŠANJA.....	10
18	RECEPT ZA LIKER OD MENTE.....	11
19	FRANCUSKI LIKER KAFE	11
20	KAFA SA SLADOLEDOM	12
21	KAFA SA MEDOM I MLEKOM	12
22	DOMAĆI LIKER OD KAFE.....	13
23	CARAMEL COFFEE	13
24	KAFA U MIKROVALNOJ PEĆNICI.....	14

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



1 ČOKOLADNI LATTE

Ovo je hladan napitak koji će vas osvježiti u vrućem danu ili vam pomoći da se probudite ujutro.

Sastojci:

- ✓ dupli espresso (60 ml),
- ✓ mleko (120 ml),
- ✓ Kahlua liker (60 ml),
- ✓ čokoladni sirup (3 supene kašike),
- ✓ led.

Faze pripreme:

Sipajte nekoliko kockica leda u čašu. Sirup i Kahlua sipajte na led jedan po jedan. Izlijte mlijeko. Na kraju u tankom mlazu ulijte espresso.

Koktel će ispasti prelijep, jer će imati nekoliko slojeva koji su u suprotnosti jedan s drugim. U ovom obliku treba ga servirati, a neposredno prije upotrebe – promiješati. Čokolada za desert će biti odličan dodatak ovom napitku.

2 SNJEŽNI NANOS

Prilično jako piće, jer mu se dodaje dosta alkohola. Za dekoraciju možete koristiti bilo koje bobičasto voće – maline ili kupine, a ako vam se posebno sviđa ukus lješnjaka, uz kafu poslužite orašaste plodove.

Sastojci:

- ✓ votka od vanile (15 ml),
- ✓ liker Frangelico (15 ml),
- ✓ americano (100 ml),
- ✓ bobice ili orasi za dekoraciju,
- ✓ šlag.

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Sipajte kafu u čašu. Možete koristiti i Americano i bogatiji espresso (ali imajte na umu da će tada kafa ispasti jača). Dodajte votku i Frangelico. Dobro promiješajte. Napitak na kraju prelijte šlagom. Na njih možete staviti nekoliko bobica ili orašastih plodova.

3 KOKOSOVO BLAŽENSTVO

Još jedna vrsta prilično jakog koktela. Imajte na umu da sadrži mnogo više alkohola od kafe.

Sastojci:

- ✓ kokosova vodka (60 ml),
- ✓ liker od kafe (15 ml),
- ✓ irish krem (Irish cream liker, 15 ml),
- ✓ pola espressa (15 ml).

Faze pripreme:

Stavite nekoliko kockica leda u šejker. U to sipajte votku, likere i kafu. Dobro protresite da se vrući espresso ohladi od kontakta sa ledom, a svi sastojci se pomiješaju. Gotov koktel prelijte u čašu (u nju prvo možete sipati mrvljeni led). Koktel je ukrašen kafom u zrnu. Možete koristiti kremu da napitak bude mekši.

4 ESPRESSO HOT SHOT

Koktel je nazvan "shot" zbog male zapremine. Međutim, na izlazu ispada 150-200 ml, tako da čak ni povećana čaša za posluživanje neće raditi.

Sastojci:

- ✓ liker od kafe (30 ml),
- ✓ Baileys (30 ml),
- ✓ dupli espresso (70 ml),
- ✓ mleko zagrejano ili penjeno sa cappuccinatorem (100 ml).

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



U čašu sipajte dva likera i promešajte. Dodajte espresso. Prelijte pjenastim mlijekom, promiješajte. Koktel možete ukasiti začinima ili listićima mente.

Priprema tople verzije koktela je gore opisana, ali se može napraviti i hladno. Da biste to učinili, mlijeko se ne zagrijava, već se sipa u šejker na led zajedno s ostalim sastojcima.

5 ASTEČKA KAFA

Kafa je dobila ime po tome što je njen recept povezan sa Meksikom. Upravo je u ovoj zemlji takav koktel popularan.

Sastojci:

- ✓ Kahlua (1 supena kašika),
- ✓ mljevena kafa (3-5 kašika),
- ✓ burbon (50 ml),
- ✓ tamna čokolada (60 g),
- ✓ pavlaka (3 kašike),
- ✓ šećer (1 kašičica).

Faze pripreme:

U bokal sipajte mljevenu kafu i prelijte je vodom. Dodajte vrhnje, burbon i liker. Stavite na malu vatru. Prilikom pripreme kafe dodajte joj rendanu crnu čokoladu. Kada se čokolada otopi i masa postane homogena, sklonite sa šporeta. Nije potrebno dovoditi do ključanja. Krema i šećer se umuti do homogene pjene. Na kraju, dobijeno piće se mora prelići u dvije čaše, prelivene šlagom. Može se posuti rendanom čokoladom.

6 JUTARNJE BUĐENJE

Ovo je jedan od najsloženijih i najjačih koktela. Uprkos nazivu, neće raditi kao jutarnji napitak...osim ako niste navikli da dan započinjete tekilom.

Sastojci:

- ✓ zlatna tekila (preporučeni Espolon Reposado sa voćnim ukusom – 45 ml),
- ✓ liker od kafe (20 ml),

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



- ✓ americano (240 ml),
- ✓ nektar ili sirup od agave (2 kašike),
- ✓ krema (po ukusu).

Faze pripreme:

U posebnoj posudi dobro pomiješajte nektar ili agavin sirup sa kremom. U čašu sipajte americano, tekilu i liker, promešajte. Prelijte kremom od agave. Nakon ukrašavanja šlagom pospite cimetom ili drugim začinima (po ukusu). Kako biste koktelu dali pikantan ukus, možete mu dodati ekstrakt vanilije i rendani muškadni oraščić.

7 DEFICIT TRGOVINE

Ovaj koktel je mješavina raznih likera čija kombinacija daje bogat okus.

Sastojci:

- ✓ liker od peperminta (15 ml),
- ✓ liker od čokolade (15 ml),
- ✓ espresso shot (30 ml),
- ✓ Kahlua (15 ml),
- ✓ Baileys (15 ml),
- ✓ teška pavlaka.

Faze pripreme:

Ohlađenu kremu umutiti u pjenastu pjenu. Sve likere sipajte u čašu, promešajte. Prelijte jakim, toplim espressom. Na kraju koktel se ukrašava šlagom. Ako želite dodatnu slatkoću, umutite pavlaku sa šećerom.

8 WHITE RUSSIAN

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Postoji klasični alkoholni koktel sa istim imenom. Može se pripremiti uz kafu, ali piće će i dalje biti dovoljno jako („ruski“, naravno, zove se zahvaljujući votki).

Sastojci:

- ✓ votka (30 ml),
- ✓ liker od kafe (30 ml),
- ✓ nemasno vrhnje (30 ml),
- ✓ dupli espresso (60 ml),
- ✓ kockice leda.

Faze pripreme:

Dobro ohladite prethodno skuvani espresso. Sipajte vrhnje, votku, liker u šejker preko leda. Sipajte kafu u šejker i dobro protresite. Dobijeni koktel se sipa u čašu. Prije nego što popijete, morate malo pričekati da se i čaša ohladi.

9 KAFA SA IRSKIM NAGLASKOM

Naime, piće se uopće ne priprema s akcentom, već sa irskim viskijem i rumom. Ispada tako jak koktel da ga navodno mogu piti samo Iraci... Ali možete im dati prednost ako vam ne smeta toliko vrsta alkohola u jednoj čaši!

Sastojci:

- ✓ Baileys (60 ml),
- ✓ začinja rum (30 ml),
- ✓ jak americano (120 ml),
- ✓ kremasta pavlaka (2 supene kašike),
- ✓ šećer (1 kašika i 1 kašičica).

Faze pripreme:

Pavlatu dobro umutite sa kašičicom šećera – do faze kada ne postanu gusti. Sipajte rum i Baileys u zagrijanu čašu. Sipajte šećer i sipajte u čašu kafe, sve dobro promešajte. Povrh gotovog napitka morate pažljivo položiti šlag - tako da budu lagani na vrhu sa "kapom". Po vrhu možete posuti kremu sa cimetom ili muškatnim oraščićem.

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



10 KREM LIKER SA KAFOM

Uprkos nježnom imenu, koktel je jak zahvaljujući votki. Ali u njemu nema pića!

Sastojci:

- ✓ instant kafa (2 kašičice),
- ✓ vanilin šećer (50 gr.),
- ✓ voda (100 ml),
- ✓ votka (50 ml),
- ✓ kondenzovano mleko (2-3 kašike).

Faze pripreme:

Instant kafu prelijte vrelom vodom. Dodajte šećer i dobro promiješajte. Gotov napitak, votku i kondenzovano mlijeko sipajte u blender. Smesu dobro umutiti i sipati u flašu. Pošaljite bocu u frižider na nekoliko sati. Ako nemate vremena, možete poslužiti koktel sa ledom. Ovo je jedan od lakših domaćih recepata jer nije potreban aparat za kafu ili turski. Ali ako imate takvu želju, možete koristiti svježe pripremljeni prirodni espresso sa šećerom.

11 DVORAC

Ovaj koktel se priprema uz dodatak francuske kreme Chantilly. Možete ga napraviti i sami, ali za to će biti potreban mikser.

Sastojci:

- ✓ mljevena kafa (2 kašičice),
- ✓ liker od višanja (30 ml),
- ✓ pavlaka (100 ml),
- ✓ šećer u prahu (20 gr.),
- ✓ vanilija.

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Prvo se priprema krema. Da biste to učinili, 20% vrhnja morate polako umutiti mikserom dok se ne zgusne. U kremu dodati šećer u prahu, vaniliju i umutiti na jačoj brzini da se gotova krema ne ocijedi iz miksera. Nakon postizanja željene konzistencije, potrebno je još malo raditi mikserom na maloj brzini. Pripremiti domaću kafu. Na dno čaše sipajte liker od višanja, pa na njega kafu. Pripremljena krema se stavlja na napitak od kafe. Za dekoraciju i ukus možete ih posuti cimetom ili rendanom čokoladom.

12 MARASKA

Delikatni kremasti napitak ispada dovoljno sladak, pa se može poslužiti kao digestiv – nakon glavnih jela.

Sastojci:

- ✓ dupli espresso (60 ml),
- ✓ tamna čokolada (20 gr.),
- ✓ krem liker od jaja (2 kašike),
- ✓ šlag.

Faze pripreme:

Gotov espresso sipajte u zagrejanu čašu. Dodajte dvije kašike gustog likera i promiješajte. Čašu prelijte šlagom i pospite rendanom čokoladom. Ako volite slatke napitke, u kafu dodajte šećer i dobro promiješajte.

13 TACNO

Ovo je tradicionalni italijanski recept. Ime je dobila po riječi "začinjena", jer se alkohol dodaje kafi. Najčešće je to voćni liker, ali Talijani eksperimentišu i sa sambukom ili rakijom.

Sastojci:

- ✓ klasični espresso shot (30 ml),
- ✓ Quatro (20 ml).

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Sipajte kafu u šolju za espresso. Po ukusu, kafi možete dodati razne začine. Sipajte Cointreau i dobro promiješajte. Možete i eksperimentisati i u kafu dodati neko jače alkoholno piće, ali tada može biti teško popiti.

14 SA BAILEYS LIKEROM

Baileys kafa je jedan od najpopularnijih i najjednostavnijih recepata. Može se pripremati i na bazi americana (za one koji vole strogi jak ukus) i na bazi latte-a (za one koji kafu ne mogu zamisliti bez mlijeka).

Sastojci:

- ✓ espresso (30 ml),
- ✓ mlijeko (150 ml),
- ✓ Baileys (30 ml).

Faze pripreme:

Sipajte Baileys na dno čaše. Mlijeko promućkajte kapučinatorom i sipajte u čašu tako da na vrhu ostane čep od mliječne pjene. Sipajte espresso u tankom mlazu. Mliječnu pjenu možete ukasiti cimetom ili rendanom čokoladom. Gore smo opisali recept za pravljenje latte-a sa Baileys-om. Možete napraviti Americano s njim jednostavnim dodavanjem likera u crnu kafu.

15 SA AMARETTOM

Ovaj koktel je veoma popularan u Italiji, jer su stanovnici ove zemlje ludo zaljubljeni u kafu i likere sopstvene proizvodnje.

Sastojci:

- ✓ mljevena kafa (30 gr.),
- ✓ voda (30 ml),
- ✓ Amaretto (50 ml),
- ✓ šlag i/ili bademi za dekoraciju.

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Skuvajte kafu i sipajte u čašu. Dodati šećer po ukusu, promešati. Ulijte Amaretto i promiješajte. Prelijte šlagom. Narendani bademi, cimet ili čokolada se mogu preliti preko šlaga. Ovo će ukasiti piće i dodati mu bogatu aromu.

16 KAFA SA LIKEROM OD BANANE

Ovaj recept pretpostavlja da ćete kuhati nekoliko porcija odjednom. Stoga, ne morate uzeti čaše, već bocu.

Sastojci:

- ✓ votka (100 ml),
- ✓ mleko (120 ml),
- ✓ dupli espresso (60 ml),
- ✓ banane (2 kom.),
- ✓ liker od banane (70 ml),
- ✓ kondenzovano mleko (200 ml).

Faze pripreme:

Banane izmiksajte u blenderu dok ne budu glatke. Ulijte liker, mleko, espresso i vodu, dobro promešajte. Dodajte kondenzovano mleko i ponovo promešajte. Sipati u čašu i poslati u frižider. Sipajte u čaše i poslužite hladno.

17 KAFA SA LIKEROM OD VIŠANJA

Ovo piće se može poslužiti u tradicionalnoj šoljici za kafu. Kao dodatak možete staviti trešnje ili trešnje na tanjir.

Sastojci:

- ✓ mljevene žitarice (1 kašičica),
- ✓ liker od višanja (15 ml),
- ✓ šećer ili med po ukusu.

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Skuvajte kafu ostavite 5-10 minuta da se gusta slegne. Sipajte kafu u činiju i dodajte liker od višanja, promešajte. Na kraju se dodaje šećer ili med. Obavezno dobro promiješajte med, tada će napitak biti sladak.

18 RECEPT ZA LIKER OD MENTE

Na prvi pogled, menta i kafa nisu najbolja kombinacija. Nana će se češće dodavati čaju, ali liker od ove biljke dobro ide uz Americano.

Sastojci:

- ✓ porcija americana (200 ml),
- ✓ Kahlua (30 ml),
- ✓ liker od mente (30 ml),
- ✓ šlag,
- ✓ čokolada.

Faze pripreme:

Skuhajte jak americano od krupnih žitarica. Oba likera sipajte u čašu, promešajte. Prelijte kafom. Napitak ukasite šlagom (ako ga sami umutite, pomiješajte ga sa sirupom od mente da dobijete zanimljivu zelenu boju). Za dekoraciju je preporučljivo uzeti nekoliko kriški tamne i bijele čokolade. Treba ih razbiti na trouglove i staviti u šešir kreme.

19 FRANCUSKI LIKER KAFE

Unatoč činjenici da se recept zove francuski, za njega se koristi austrijski čokoladni liker Mozart.

Sastojci:

- ✓ mljevena kafa (1 kašičica),
- ✓ šećer (1 kašičica),
- ✓ Mocart (15 ml),
- ✓ so (mali prstohvat).

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Skuvajte kafu . Šećer dodajte prije ključanja u džezvu, a ne u gotov napitak. Sipajte kafu u čašu i malo je posolite. Dopunite Mozartom i po potrebi dodajte još šećera. Ako ni na koji način ne možete pronaći Mozarta, onda ga možete zamijeniti drugom čokoladom ili likerom od kafe.

20 KAFA SA SLADOLEDOM

Za ovo piće prikladan je bilo koji liker koji će se kombinovati sa vrstom sladoleda po vašem izboru. Na primjer, možete uzeti čokoladni sladoled i krem liker.

Sastojci:

- ✓ dupli espresso (60 ml),
- ✓ kugla sladoleda,
- ✓ 30 ml likera.

Faze pripreme:

Sipajte u čašu espresa. Dodati liker, dobro promiješati. Dodati sladoled (loptu staviti tako da se postepeno topi). Za dekoraciju možete koristiti limunovu koricu, čokoladu ili kokosov čips.

21 KAFA SA MEDOM I MLEKOM

Ovaj napitak se može pripremiti hladno ili toplo, u zavisnosti od godišnjeg doba, prilike i vaših ličnih preferencija.

Sastojci:

- ✓ Espresso shot (30 ml),
- ✓ med (3 supene kašike),
- ✓ šećer (2 kašičice),
- ✓ mlijeko (200 ml),
- ✓ krem liker (15 ml).

Faze pripreme:

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih) , facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



U espresso umiješajte šećer i ostavite da se ohladi. Sipajte kafu preko leda u šejker, dodajte liker, mlijeko i med. Dobro protresite da se med otopi. Ako želite da napitak bude vruć – zagrijte mlijeko, sipajte sve sastojke u čašu i umiješajte.

22 DOMAĆI LIKER OD KAFE

Ako ste umorni od Kalve i Baileysa ili ne želite da ih kupite iz finansijskih razloga, onda možete napraviti ukusan liker od kafe kod kuće. Može se dodati u koktele i piti kao digestiv.

Sastojci:

- ✓ instant kafa (10 kašika),
- ✓ ekstrakt vanile (4 kašike),
- ✓ votka (1 litar),
- ✓ šećer (2 šolje),
- ✓ voda.

Faze pripreme:

Unaprijed pripremite veliku posudu i stavite ispod nje u frižier. U šerpu sipajte kafu sa vrelom vodom i pomiješajte sa šećerom. Kuhajte kafu na laganoj vatri oko sat vremena. Maknite sa vatre, dodajte votku i vaniliju, dobro promiješajte. Ostavite u dobro zatvorenoj posudi u frižideru 2-3 nedelje. Glavna prednost ovog recepta je što je jednostavan i ne zahtijeva da imate aparat za kafu. Mada ako ga imate, onda umjesto instant kafe koristite gotov espresso.

23 CAMEL COFFEE

Za ljubitelje karamela i kafe ovo je idealan recept.

Sastojci za dvije kafe:

- ✓ 2 kapsule
- ✓ 1 šoljica mlijeka
- ✓ 1 kašika šećera
- ✓ 1 kašika kakaa
- ✓ 2 kašike karamel sirupa
- ✓ slag

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |



Faze pripreme:

Napravite kafu sa kapsulom, dodajte u nju šećer, kakao i karamel preljev te promiješajte da se sastojci sjedine. Upotrebite pjenilicu da zapjenite mlijeko dok ne postane kremasto. Napunite čaše kafom i prekrijte šlagom. Preko šlaga sipajte karamel sirup.

24 KAFA U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Zanimljiva i jednostavna verzija koktela od kafe za one koji nemaju posebnu opremu. Kafu prelijte vodom, dodajte šećer po ukusu i liker od pomorandže. Dobro promiješajte i ostavite u mikrovalnoj minut i po.

Ne zaboravite koristiti staklo otporno na toplinu! Prije serviranja, kafu možete ukasiti šlagom.

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012

Sve vrste kafe u kapsulama, kafe u zrnu ili mljevene kafe, kao i kafe aparate možete naći kod nas na stranici www.bimshopbih.com ili na instagram stranici [bim_kafe_aparati.bih](https://www.instagram.com/bim_kafe_aparati.bih), facebook stranici BIM kafe aparati BiH. Broj telefona: 066/118-012 |

