



specialty coffee & tea | קפה ותה ייחודיים

Gourmet | **אוא**

קפה ייחודי מחוות גידול בסדרה מוגבלת

Skybury – Australia

Glapagos – Equador

Captain Cook Kona Island – Hawaii

Fazenda Lagoa – Brazil

Copi Luwak – Java, Indonesia

Yauco Selecto – Puerto Rico

Jamaica Blue Mountain – Jamaica

iRosat - - תכנית קליה ייחודית פרטית - ראה בסוף



Skybury - Australia



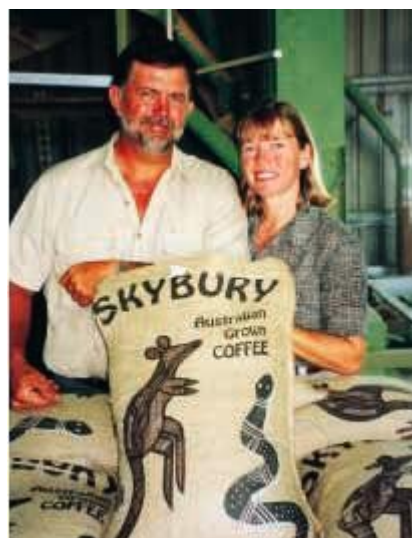
חוות הגידול הנמצאת בצפון מזרח אוסטרליה זכתה לשימת לב מיוחדת כשאלוף הבריסטה של בלגיה וזה של אוסטרליה בחרו בה לכב בתערובת הקפה המנצחות שלהם. משפחת מקלאפלין העבירה את צמחי הערביקה המיוחדים שגידלו בזימבווה אל אזור סקייברי שבצפון מזרח אוסטרליה – ומפעילים שם חוות קפה לתפארת. הסקייברי ניחן בחומציות נמוכה ובכמות קפאין מצומצמת – שמפיקים ספל עדין עם שאר טעם עשיר.

הקליה שלנו: מסורתית איטית (17 דקות) צבע חום מלא. בטעימה שלנו : +1.5 = טוב מאוד שאר טעם מתקתק המזכיר שוקולד. המלצה : 1 – לפילטר ומקינטה : 2- לאספרסו – לערבב עם תערובת איינשטיין ביחס של 70/30 – איינשטיין / סקייברי. המחיר: -49 ₪ ל-100 גרם רק בהזמנות מיוחדות



דובדבני קפה בשלים ואחידים

מבטיחים שהטעם המיוחד



סמלים אוסטרליים על גבי השקים
צבע הארגמן
להבטחת האוטנטיות של מקורם
יגיע עד לספל

www.skybury.com

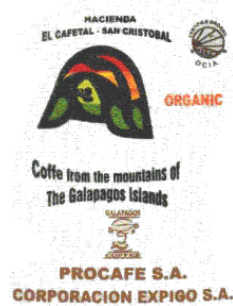
Galapagos - Ecuador



ח וות הגידול Hacienda San Cristobal ממוקמת באי סאן קריסטובל, המזרחי בין איי Galapagos הנמצאים באוקיאנוס השקט כ- 700 ק"מ מערבית לחופי אקוודור. זרם ההומבולד (Humboldt), שמקורו באנטארטיקה ומגיע לחופי האיים, מבטיח שם מיקרו- אקלים ייחודי: בהפרשי גובה של עשרות מטרים בלבד קיימים תנאי אקלים שונים לחלוטין. ייחודו של האקלים בגלאפגוס משך אליו חוקרים רבים ובראשם המדען הבריטי דארווין (Charles Darwin) – אבי תורת האבולוציה.

ב-1869 הגיעה לגלפאגוס משלחת אגרונומים ושתלה שם את ראשוני עצי הקפה מסוג bourbon שנרכשו מהגן הבוטני של פריז ומאז הם מטופחים שם. לאחר ש UNESCO הכריזה על איים אלו כאתר שימור טבע עולמי – אסרה ממשלת אקוודור על כל פעילות מזהמת שם. על כן מטעי הקפה שגדלים באי זוכים לטיפוח אורגני ייחודי – טיפול זה האריך את חיי העצים ליותר מ-130 שנה (לעומת 30 – 40 תוחלת חיים רגילה) טועמי קפה מגדירים את הגלפאגוס כאחד הטובים בעולם. הקפה ניחן בטעם פירותי מעודן שמזכיר את הקפה המזרח אפריקאי הידוע ב"חיוניותו" הרבה.

יודעי ח"ן מעטים זכו לטעום מיבולי הקפה המופלאים של חוות סאן קריסטובל שכן כמויות היבול מוגבלות ואינם ניתנים להגדלה בגלל מגבלות המקום. שמירה מוקפדת על אריות מקוריות מבטיחה שטעמו הייחודי של קפה נפלא זה אכן יגיע לספל שלכם. הקליה שלנו : מסורתית ואיטית (18 דקות) צבע חום מלא. בטעימה שלנו : 1.7 = טוב מאוד ויותר, באספרסו וגם בפילטר – ספל נהדר שטעמו מתקתק עם שאר המזכיר שזיפים בשלים. המחיר: -59 ₪ ל-100 גרם רק בהזמנות מיוחדות



סמל חוות סאן קריסטובל

שקים מקוריים מגלפגוס

www.galapagoscoffee.com

Lagoa Coffee - Brazil



כ - 40% מיבולי הקפה בעולם מקורם בארץ ענקית זו. על כן לא פלא שגידול הקפה הברזילאי הוא בדרך כלל "תעשייתי". ואולם - ברזיל צועדת עם צוו הזמן וחברי האיגוד הקפה הייחודי הברזילאי (BSCA) מייצר כל שנה יבולים באיכויות גבוהות במיוחד. Fazenda Lagoa שנמצאת בחבל Minas Gerais – ערס גידולי האיכות ובעל אקלים יציב ומתאים במיוחד – מציע כל שנה כמות מגבלת של שקי קפה בעיבוד הייחודי (חצי יבש) שפותח בברזיל – Semi Natural . בעיבוד זה נשמר ה"חזק" האופייני של קפה שעובד בשיטה היבשה אך הוא מתעדן ומפיק ניחוחות מתוקים ומעודנים.

הקליה שלנו : מסורתית חצי איטית (16 דקות) צבע חום מלא.

בטעימה שלנו : 1.6+ (טוב מאד) באספרסו הרגשנו טעם שמזכיר מייפל וקרמל אשר התעדנו בהפקת הקפה כפילטר. **מחיר: - 30 ₪ ל- 100 גרם – רק בהזמנות מיוחדות**



www.bsca.com.br/members

lagoa

Kopi Luwak - Indonesia



א

חד האתגרים החשובים ביותר בהשבחת טעם הקפה הוא היכולת לאתר את פרי הקפה ("דובדבן") בשיא בשלותו ולהצליח להפריד ממנו את פולי הקפה באופן מושלם. רק לאחרונה גילו חוקרים שה *Luwak* מכרסם דמוי נמייה החי ביערות הגשם של אינדונזיה מעדיף מכל דווקא את אותה קליפה חיצונית ואילו את החרצן – הלו הוא פול הקפה הוא אינו מעכל ופולט ותו בשלמותו.

וכמו שחלדי – הרועה האטיופי – גילה לפני כ- 500 שנה שהעיזים שלו מתעוררות מקפה – ובכך התחיל את המסורת, כך גם חקלאי חוות *Kayumas* שבאי יאווה, אינדונזיה, גילו את מה שהטבע נתן להם דרך המעיים של הנכרסם הנחמד הזה – המטיל עבורם ביצי (לא בדיוק) זהב !!

עיבוד קפדני של המעט שעדר המכרסמים מאפשר להם מותיר כמה מאות קילוגרמים לשווק. ואם בית המלוכה האנגלי כה מתלהב מיהם והאגדה רצה מהר יותר באמצעות נאיטרנט לא נותר לנו אלא לשים ידנו על 2.50 ק"ג שלא יסולו בפז !

בקליה שלנו : לאחר הרבה אימונים עם קפה קולומביה קבלנו בקליה חומה מלאה (18 דקות) את הנקטר המלכותי. **בטעימה שלנו** קבלנו טעם נפלא בטעמו כאספרסו (2+) ולא פחות ממנו בערבוב של 30% עם תערובת סופר מוקה שלנו – לפילטר. **מחיר .- 120 ₪ ל- 100 גרם רק בהזמנות מיוחדות**

פולי



ה- *Luwak* בורת רק את הדובדבנים הכי אדומים ומגלליה מופקים הקפה הטובים בעולם



הסוד הוא בעובדה שה *Luwak* מעדיף רק את הדובדבנים האדומים – ואת הירוקים מותיר עד שיבשילו ויאדימו גם הם

[/http://www.animalcoffee.com](http://www.animalcoffee.com)

Captain Cook Coffee - Hawaii Kona



הוואי הנה אחד ממקורות הקפה המשובחים בעולם. תנאי גידול אידיאליים, על אדמה וולקנית שבאיי הוואי ובחבל קונה (Kona) שבאוקיאנוס השקט, תורמים להיווצרות קפה שמאופיין בטעם עשיר, ייני פירותי המתחרה על מעמד הקפה המשובח והיקר בעולם. הקפה עובר עיבוד "רטוב" בחוות Captain Cook (נוסדה ב- 1860) אשר מבטיח את איכות טעמו וחיוניותו הגבוהה. ייצוא הקפה מחווה זו עובר את אישורן של רשויות הפיקוח החקלאי של הוואי – כדי למנוע זיופים אשר קרו לפני שנים אחדות.

בקליה שלנו (17 דקות) נתקבל קפה בצבע חום עשיר וניחוח מעודן בטעימה שלנו קיבלנו טעם (1.8) פירותי עם רמז לשוקולד אגוזים. הקפה מומלץ לשימוש במקינטה, פילטר וטורקי.עניין מיוחד יש בתערובת "קונה – מקדמיה (אגוזים) שטעמה אקזוטי במיוחד.
מחיר -ל- 100 גרם 59.- ₪ או -ל- 100 גרם תערובת מקדמיה. שניהם רק בהזמנות מיוחדות



עיבוד רטוב בחוות Captain Cook

www.captaincookkona.com

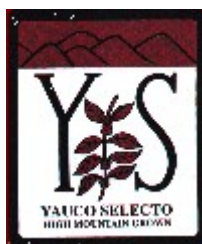
Yauko Selecto Coffee - Puerto Rico



גבלות הגידול ושיטות המיון הקפדניות מותירים כל שנה רק 3,000 שקים של קפה ייחודי זה. היאוקו סלקטו הובא לאי, הנמצא בים הקריבי, ב-1736 ע"י איכרים קורסיקנים שגידלו אותו עבור ה"כס הקדוש" בוותיקן. זן ייחודי ונדיר זה יפיק ספל קפה מעודן הניכר ב"פירותיות", ניחוח עשיר. ייחודו של היאוקו בשאר טעם מתקתק ושובה בקסמו. היאוקו סלקטו נחשב לאחד משלשת סוגי הקפה הטובים בעולם. חוויה נדירה!

בקליה שלנו – במיוחד מקוצרת (12 דקות) המתאימה להשגת שאר- טעם מתקתק שאין שני לו. קבלנו צבע שוקולד- חלב אחיד. **מחיר ל- 200 גרם - ₪ 59**

בטעימה שלנו עם או בלי חלב תחושה של קפה עשיר עם סימני קקאו.



רק הטובים בדובדבנים נבחרים

www.yscoffee.com

Jamaica Blue Mountain Coffee- Jamaica



ר ק 907 טון גרגרי קפה ירוק מוכנים בכל שנה לשווק בכל העולם מתוך חוות הקפה של אזור Blue Mountain אשר בג'מייקה. אזור זה, קטן בגדלו מאזור שמפניה בצרפת, מייצר כמות קטנה יחסית של קפה, השווה כמותית רק לעשירית האחוז מתוצרת הקפה של קולומביה. 90% מן היבול נמכרים ליפן. שתילי הקפה שהובאו לאזור ב-1725, בשילוב תנאי הגידול ופיקוח קפדני במיוחד של מועצת הקפה של ג'מייקה גורמים לכך שכל ק"ג היוצא מחבית JBM ישיג את המחיר הגבוה ביותר בעולם בזכות טעמו ועצמתו. בשנים האחרונות סבל אזור Blue Mountain מפגעי סופות ההוריקן שפוקדות את האזור והשגת הקפה קשה יותר.

מזה 12 שנה נמנית אוא על מעט החברות שקיבלו הסמכה רשמית כמפיצי הקפה המקורי JBM ממועצת הקפה של ג'מייקה. חוכה במכסות יצוא ייחודיות.

בקליה שלנו – קליה מתונה (15 דקות) בצבע חום שוקולד מריר (95 Probat) **בטעימה שלנו** בגירסה של "100% טהור" קבלנו טעם ומורכבות עשירים ביותר. עם ניחוחות פירותיים ואגוזיים עם סיומת מתוקה. שאר הטעם יורגש זמן רב לאחר הלגימה. **מחיר ל- 100 גרם קלוי - ₪ 59**
בתערובת JBM Blend שאוא הוסמכה להפיק (JBM 50% טהור ו- 50% תערובת איינשטיין – המו8בילה בתערובות הגורמה שלנו) מתקבל שילוב נדיר של ה JBM המקורה מלווה ב"עוקץ" אספרסו ייחודי. **מחיר ל- 100 גרם קלוי - ₪ 49**



חביות נעלות שומרות על הטעם ומבטיחות שרק הקפה המקורי

ישווק בהן

© iRoast

תוכנית קליה פרטית

אוא מציעה ללקוחות המעוניינים לקלות את הקפה שלהם בעצמם הנחה של 40% מהמחיר הקלוי לצרכן ברכישת קפה ירוק (גלמי) . להזמנות נא לכתוב לאתר או להתקשר.

תוכנית מיוחדת לקליה של 1 ק"ג לפחות בלוי של לריסה מדבדב שמפעילה את מכונת הקליה הקטנה שלנו. גם כאן נא להתקשר לקביעת מועד לביצוע הקליה.