

ΚΛΑΣΙΚΟΣ

PREMIUM
GREEK
COFFEE



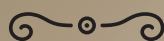
ΤΑΜΠΗΣ

∞ ΚΑΦΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΣΟΥ ∞



-ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΣΕ ΚΟΚΚΟΥΣ-

παραδοσιακή συνταγή
με πλούσιο άρωμα





Τα μυστικά του Ταμπή θα σας ταξιδέψουν στο άρωμα και τη γεύση μιας άλλης εποχής!

Από τα βάθη της Ανατολής και της παράδοσης του καφέ γεννήθηκε ο Ταμπής. Ο Ελληνικός Καφές έτσι όπως τον έφτιαχναν παλιά! Στα παραδοσιακά καφενεία, στα καφεποτεία της Μικράς Ασίας και της Κωνσταντινούπολης, ο Ταμπής ήταν ο «μάστορης» του καφέ και έπιανε δουλειά πριν από όλους, νωρίς το πρωί. Άναβε τη φωτιά στο τζάκι και έτσι ζέσταινε την άμμο για τη χόβολη και το νερό για το καζάνι. Διάλεγε το κατάλληλο μπρίκι και έβαζε τις σωστές ποσότητες καφέ και ζάχαρης ανάλογα με την κάθε παραγγελία. Ο Ταμπής ήξερε να παρασκευάζει 48 διαφορετικά είδη καφέ, ανάλογα με την ποσότητα νερού, καφέ, ζάχαρης και του τρόπου σερβιρίσματος. Το κάθε είδος καφέ το έψηνε αργά στη χόβολη, από 10 έως 20 λεπτά, και όταν τελειοποιούσε το καϊμάκι τότε σέρβιρε το φλυτζάνι με τον αχνιστό καφέ.



500g

1000g

250g

Κούπες



Φλυτζάνι 7 cl



Κούπα 17 cl

Κούπες



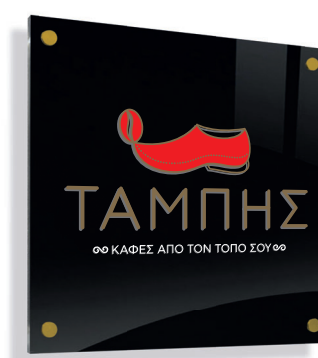
Φλυτζάνι 7 cl



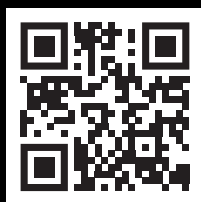
Κούπα 17 cl

Επιγραφή Plexiglass

Μίας Όψης με Μεταλλικούς Αποστάτες
και Γράμματα από Plexiglass 5mm



40x40cm



www.granespresso.gr



Efpiras & Agiou Orous, Corinth, P.C. 20131, Greece
info@giorgiopietri.com • www.giorgiopietri.com