



Andělka směs míchaná samotnými anděly

**Směs 80 % brazilské
kávy Cerrado Dulce,
která vyniká svou
nízkou aciditou a
hustou cremou. Chut'
této kávy připomíná
čokoládu s tóny
lískového oříšku.**

**Přidali jsme k ní 20 %
kávy Dominican
Republic Barahona AA,
v níž můžete cítit chut'
vanilky, mandlí a
cukrové třtiny.**

**Na “šťastné a veselé” je
ještě brzy, nicméně již
nyní se těšme na dny,
které za nedlouho
přijdou ...**

Milý Kávomile,

s příchodem listopadu nás chladná rána a dlouhé večery lákají, abychom si užili pohodu a teplo domova – a co by mohlo být lepším společníkem než šálek výborné kávy?

Pro tento měsíc vám v Kávovém klubu Konvička přinášíme směs Andělka – kávu, která v sobě nese radost a kouzlo adventu. Tato jedinečná směs s tóny čokolády, skořice a ořechů vás zahřeje a navodí tu pravou sváteční atmosféru.

Děkujeme, že s námi objevujete svět kávy. Věříme, že vám Andělka přinese radostné a hřejivé chvíle po celý listopad.

Tady je jednoduchý recept, který můžete vyzkoušet s naší Andělkou:

Podzimní skořicové latte

Ingredience:

- 1 šálek čerstvě připravené kávy (doporučujeme espresso z Andělky)
- 1/2 šálku mléka (můžete použít i rostlinné)
- 1 lžička javorového sirupu (nebo podle chuti)
- 1/4 lžičky skořice
- Šlehačka (volitelně) a skořice na posypání

Postup:

1. Připravte si espresso z kávy Andělka.
2. V malém hrnci ohřejte mléko spolu se skořicí a javorovým sirupem. Míchejte, dokud se mléko nezahřeje a směs dobře nepropojí.
3. Přelijte horké mléko přes espresso.
4. Ozdobte šlehačkou a posypte trochou skořice.

Tento nápoj vás krásně zahřeje a navodí příjemnou podzimní atmosféru.

**S láskou,
vaši Konvičkovi**

