

# Mamy dla Ciebie kawę!

Data publikacji: 31.05.2013 12:00

Filiżanka świeżej kawy - rano budzi nas do życia, w pracy - pobudza do działania, po południu relaksujemy się nią w dobrym towarzystwie. Najlepiej smakuje ta świeżo palona z wyselekcjonowanych ziaren. Okazuje się, że nie trzeba przemierzać setek kilometrów, aby ją zdobyć. Palarnia kawy znajduje się w... Skoczowie.

Smak dobrej kawy zależy od wielu czynników: pochodzenia, dobrego cuppingu (metody próbowania), testowania kawy, wyszukiwania jej smaków, aromatów i sprawdzania jakości. Ważnym czynnikiem jest też palenie ziaren – **Istotne jest odpowiednie wypalanie ziaren. Roaster, czyli osoba, która wypala ziarna, ma największy wpływ na smak kawy. Nasza praca to ciągle poszerzanie horyzontów, poznawanie nowych lądów** – mówi Grzegorz Tomica z Tommy Cafe, palarni kawy z całego świata, która znajduje się w Skoczowie.

Tommy Cafe sprowadza kawę z różnych zakątków globu. – **W tej chwili mamy 26 gatunków kaw. Kawa jest palona na miejscu, nie mamy magazynu z palonymi ziarnami, bo nie ma takiej kawy, która byłaby tu dłużej niż 3 dni. Świeżość kawy jest gwarancją smaku, dlatego na bieżąco przygotowujemy ją w naszej palarni - standardowo na średnio (American, City, Medium) i sprzedajemy jako kawę ziarnistą. Na życzenie mielimy kawę na preferowaną grubość** – dodaje Mateusz Jonkowski z Tommy Cafe.

Ziarna kawy są starannie selekcjonowane i wypalane. Świeżość jest podstawową gwarancją niepowtarzalnego smaku kawy, palonej przez Tommy Cafe. A znajdziemy tu kawy z całego świata, również Kopi Luwak, czyli najdroższą kawę na świecie, docenianą przez smakoszy. – **Przygotowujemy również mieszanki kaw. To z myślą o lokalach gastronomicznych. Jesteśmy w stanie przygotować autorską mieszankę kawy o niepowtarzalnym smaku i sprostać każdemu zamówieniu** – dodaje Grzegorz Tomica.

Kawa przygotowana przez Tommy Cafe na długo pozostaje świeża, a to dzięki próżniowemu opakowaniu z jednostronnym filtrem, który gwarantuje zachowanie aromatu i smaku. Najwyższej jakości kawa teraz na wyciągnięcie ręki w Skoczowie w dobrej cenie!

Znajdziecie ją pod adresem:

**TOMMY CAFE, ul. Budowlanych 8, 43-430 Skoczów**

Tel kom.: 509 820 080

Tel: (33) 858 40 59

[www.tommycafe.pl](http://www.tommycafe.pl)

Email: [biuro@tommycafe.pl](mailto:biuro@tommycafe.pl)

**Dla Czytelników Portalu Śląska Cieszyńskiego OX.PL Tommy Cafe przygotowało niespodziankę! Przyjdź po kawę do siedziby firmy Tommy Cafe przy ul. Budowlanych 8 w Skoczowie! Otrzymasz 50-gramową kawę i 15-procentowy rabat na zakupy w palarni! Śpiesz się! Palarnia Tommy Cafe taką niespodziankę przygotowała dla pierwszych 100 osób, które ją odwiedzą i podadzą hasło: Świeża kawa dla Czytelnika OX.PL!**

**ARTYKUŁ SPONSOROWANY**

