

Koffie op traditioneel Vietnamese wijze...

Het traditionele Vietnamese eenkops-koffiefilter staat garant voor een heerlijk kopje authentieke koffie, zoals de Vietnamezen al eeuwenlang dagelijks drinken. Ook in het westen maken steeds meer mensen kennis met deze specialiteit.

Om zo snel mogelijk te kunnen genieten van een lekker kopje koffie vind u hierbij daarom een korte handleiding:

Het eenkops-koffiefilter bestaat uit vier gedeelten, te weten:

1. filterdeksel
2. filterscherm
3. filterhuis
4. filterschotel



1. Het filterdeksel
2. Het filterscherm
3. Het filterhuis
4. De filterschotel

Om de koffie op de originele wijze te bereiden heeft u vervolgens nog nodig:

- Tran Saigon Coffee Premium Arabica of Melange Excellent,
- hittebestendig glas,
- kokend water,
- eventueel suiker en gezoete gecondenseerde melk.

Om koffie te maken plaatst u de filterschotel op het koffieglass. Zethet filterhuis er bovenop.

Doe ca. 2 tot 3 theelepels koffie in het filterhuis en leg het filterscherm op de koffie en druk deze ietwat aan. Het filterscherm kunt u gewoon in het filterhuis laten zitten.

Giet vervolgens kokend water op de koffie totdat het filterhuis ongeveer voor $\frac{1}{4}$ is gevuld. Laat de koffie 20 tot 30 seconden wellen. Vul het filterhuis vervolgens helemaal met kokend water en doe het deksel op het filterhuis.

Laat de koffie langzaam doordruppelen en breng naar wens op smaak met suiker en/of gezoete, gecondenseerde melk.

Meer informatie over Vietnamese koffie en Saigon Coffee, kunt u vinden op onze website; www.saigoncoffee.com. Hier kunt u ook terecht voor onze webshop waar u onze producten on-line kunt bestellen!

Mailen kan natuurlijk ook. Stuur uw bericht naar info@saigoncoffee.com.

Veel plezier met uw koffie en dat het u goed mag smaken!

The taste remains....