

(19)



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20200200120

(12)

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Υ)

(47) Ημ/νία Δημοσίευσής της: **14.06.2021**

(11) Αριθμός Χορήγησης: **2003199**

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **03.07.2020**

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
09.07.2021 ΕΔΒΙ 6/2021

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
ΦΩΣΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ;
Ξενοφώντος 185, 17674 ΚΑΛΛΙΘΕΑ (ΑΤΤΙΚΗΣ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):
ΦΩΣΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ; , GR.

(73) Δικαιούχος (οί):

ΦΩΣΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ;
Ξενοφώντος 185, 17674 ΚΑΛΛΙΘΕΑ (ΑΤΤΙΚΗΣ) - GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)
ΡΟΦΗΜΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)
GREEK COFFEE DRINK

(57) Περίληψη

1. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" είναι ένα παρασκεύασμα ελληνικού παραδοσιακού καφέ και έχει όλα τα πλεονεκτήματα να παράγεται (γίνεται) ζεστός φιλτραρισμένος, με την πατροπαράδοτη γεύση και το άρωμα του χωρίς κατακάθι και σε σύντομο χρόνο. 2. Στο "ρόφημα ελληνικού καφέ" μπορούμε να προσθέσουμε σιρόπια με διάφορες γεύσεις, liqueur (λικέρ) ή άλλα αλκοολούχα ποτά, γαλακτοκομικά προϊόντα και άλλα συναφή με αυτά είδη. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" πίνεται ζεστό ή κρύο (παγωμένο).

G R 2 0 2 0 0 2 0 0 1 2 0 G R 2 0 0 3 1 9 9

ΡΟΦΗΜΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

1. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" είναι ένα παρασκεύασμα ελληνικού παραδοσιακού καφέ και έχει όλα τα πλεονεκτήματα να παράγεται (γίνεται) ζεστός φιλτραρισμένος, με την πατροπαράδοτη γεύση και το άρωμά του χωρίς κατακάθι και σε σύντομο χρόνο.
5
2. Στο "ρόφημα ελληνικού καφέ" μπορούμε να προσθέσουμε σιρόπια με διάφορες γεύσεις, liqueur (λικέρ) ή άλλα αλκοολούχα ποτά, γαλακτοκομικά προϊόντα και άλλα συναφή με αυτά είδη.
10
3. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" πίνεται ζεστό ή κρύο (παγωμένο).

ΡΟΦΗΜΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- 5 1. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" είναι ένα παρασκεύασμα το οποίο προέρχεται από φιλτράρισμα ελληνικού καφέ, το οποίο παρασκευάζεται με φιλτράρισμα ελληνικού καφέ με ζεστό νερό, το οποίο τοποθετείται στο φίλτρο (group ή κλείστρου της μηχανής espresso).
- 10 2. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" διατηρεί την πατροπαράδοτη γεύση και το άρωμα του ελληνικού καφέ χωρίς όμως να μένει **κατακάθι** στον καφέ και σε χρόνο παρασκευής πολύ σύντομο.
- 15 3. Στο "ρόφημα ελληνικού καφέ" είναι δυνατόν να εμπλουτισθεί με προσθήκη κατά βούληση γαλακτοκομικών προϊόντων ή αρωματικών γεύσεων (φρούτων, σιροπιών κλπ.).
- 20 4. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" παρασκευάζεται ως εξής:
A. Σε μονή δόση καφέ λαμβάνεται μια μεζούρα (scoop) αλεσμένου καφέ και το τοποθετούμε στο φίλτρο (group ή κλείστρο) της μηχανής espresso από το οποίο διηθείται και παράγεται το ρόφημα.
- 25 5. Σε διπλή δόση καφέ λαμβάνονται δύο μεζούρες (scoop) αλεσμένου καφέ και κάνουμε ακριβώς την ίδια διαδικασία όπως προανέφερα παραπάνω (4α).
- 30 6. Για να παρασκευάσουμε το "ρόφημα ελληνικού καφέ" σε κρύα - παγωμένη μορφή, κάνουμε την ίδια διαδικασία όπως προανέφερα παραπάνω (4 και 5) και τοποθετούμε το παρασκεύασμα σε ένα σέϊκερ με πάγο και ζάχαρη εάν επιθυμούμε και τα ανακατεύουμε σε μια ηλεκτρική συσκευή (φραπιέρα) ή χειροκίνητα.

35 7. Στην συνέχεια ρίχνουμε το παρασκεύασμα σε χάρτινο -
πλαστικό ή γυάλινο ποτήρι (ψηλό ή κοντό) με
θρυμματισμένο ή ολόκληρο πάγο και εάν επιθυμούμε,
τοποθετούμε αφρόγαλα κρύο που προηγουμένως έχουμε
φτιάξει στην φραπιέρα.

40

8. Στο "ρόφημα ελληνικού καφέ" μπορούμε, εάν επιθυμούμε,
να βάλουμε γάλα ή οποιοδήποτε γαλακτοκομικό προϊόν σε
ζεστή ή κρύα μορφή αυτού (γάλακτος) όπως προανέφερα
παραπάνω (4α - 5α - 6 - 7).

45

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

1. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" από ελληνικό καβουρδισμένο καφέ, ο οποίος παράγεται και διηθείται στο φίλτρο (group ή κλείστρο) της μηχανής espresso.
- 5 2. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" όπως ορίζεται με την αξίωση 1, ο οποίος παράγεται ζεστός.
3. Το "ρόφημα ελληνικού καφέ" όπως ορίζεται από την αξίωση 1, ο οποίος παράγεται παγωμένος / κρύος.
- 10 4. Στο "ρόφημα ελληνικού καφέ" όπως ορίζεται από την αξίωση 1, μπορούν να προστεθούν σιρόπια με διάφορες γεύσεις, liqueur (λικέρ) και άλλα αλκοολούχα ποτά, γαλακτοκομικά προϊόντα και λοιπά συναφή με αυτά είδη.