MI KELL EGY CSÉSZE TÖKÉLETES KÁVÉHOZ?

FRISSEN PÖRKÖLT SZEMES BABKÁVÉT VÁLASSZUNK!





ARABICA 0,8-1,4% koffeintartalom 6-9% cukortartalom

1,7-4,0% koffeintartalom

3-7% cukortartalom

ROBUSTA

Tárolás szobahőmérsékleten (20-25 Celsius fok), fénytől, levegőtől

elzártan.

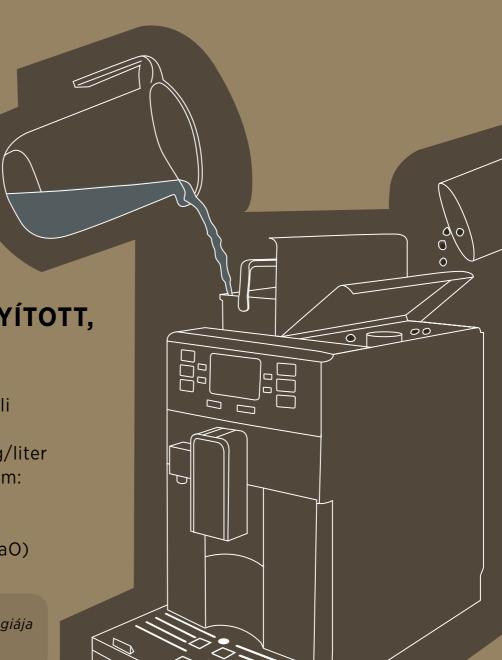
A Saeco PicoBaristo kávébabtartója aromazáró fedéllel csukódik.

KÖZVETLENÜL FŐZÉS ELŐTT ŐRÖLJÜK MEG A KÁVÉT!

- A kávéaromák 50%-a 15 perc elteltével oxidálódik
- A késes darálók elégethetik a kávét, használjunk tárcsás vagy kúptestes őrlőt



A Saeco PicoBaristóban kerámiabetétes őrlőbetét van, hőleadása egyenlő a nullával. Ezért soha nem ég meg a kávébab, bármennyi kávét is főzünk le egymás után.



HASZNÁLJUNK LÁGYÍTOTT, SZŰRT CSAPVIZET!

- Semleges vagy ahhoz közeli kémhatás: pH 6,5-7,7
- Teljes klórmentesség: 0 mg/liter Összes oldott anyagtartalom:
- 75-250 mg/liter
- Vízkeménység: 4-8 nk° (40-80 mg/liter CaO)



A Saeco PicoBaristo AquaClean technológiája lágy, szűrt vizet eredményez.





A hideg tej több levegőt vesz fel, könnyebb

- habosítani Sovány vagy félig fölözött (0,5–1,8% zsírtartalmú)
- tejjel még könnyebben habosíthatunk A teljes (3,5%-nál magasabb zsírtartalmú) tej
- viszont teljesebb ízt eredményez A Saeco PicoBaristo leválasztható tejestartálya hűtőbe tehető,



Latte Perfetto technológiája pedig forgószélszerűen, kétszer habosít.

A LEGKEDVELTEBB KÁVÉFÉLESÉGEK

• 25-35 milliliter • 7-9 gramm kávéőrleményből

ESZPRESSZÓ (ESPRESSO)

- 92-95 Celsius fokos vízzel
- 20-30 másodperc alatt • Többnyire csészében





1/3 rész kávé (1-2 eszpresszó) 1/3 rész gőzölt tej

KAPUCSÍNO (CAPPUCCINO)

• 1/3 rész tejhab · Csészében vagy üvegpohárban

Maximum 180 milliliter

TEJESKÁVÉ (CAFFÉ LATTE)

- 240 milliliter
- 1-2 eszpresszónyi kávé Sok gőzölt tej
- Vékony tejhabréteg
- Csészében vagy üvegpohárban



Forrás: Kávészenvedély (HVG Könyvek, 2014); Specialty Coffee Association

