

the weekly *sip*

learn a little. sip a lot

percolare

VS



immersie

Percolare



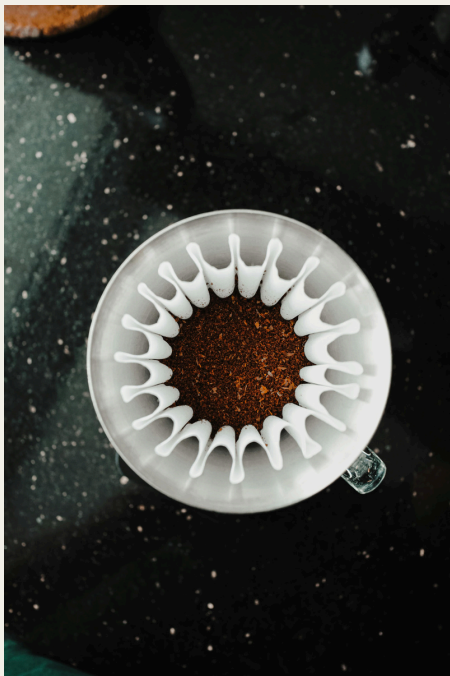
**cafeaua se extrage prin
trecerea apei printr-un
strat de cafea macinata.
apa curge prin cafea (
gravitational sau sub
presiune)**

Imersie



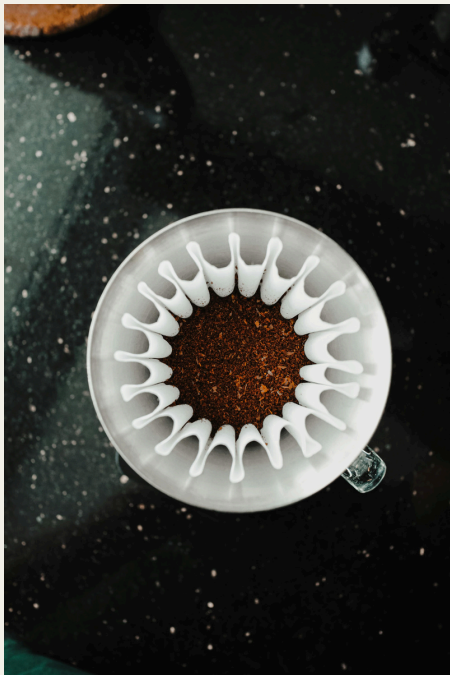
**cafeaua sta in
contact direct cu
apa pentru o
perioada de
timp, apoi se
separa**

cand alegem percolarea



- **vrei claritate,
gusturi curate,
unde poti simti
diferentele
dintre origini si
prajiri**

cand alegem percolarea



- **exemple ideale :
cafea de origine
unica, prajire
mai light, pentru
a scoate in
evidenta notele
fructate**

cand alegem imersia



- **vrei corp si consistenta, o extractie mai lunga aduce uleiuri si particule care dau corpolenta bauturii**

cand alegem imersia



- **exemple
ideale:
blenduri,
cafele prajite
medium-
dark, cand
vrei bautura
mai plina si
confortabila**

activitatea saptamanii:

imersie vs percolare

20 de min unde gustam

mai multe cafele si

alegem cea mai buna

metoda de preparare