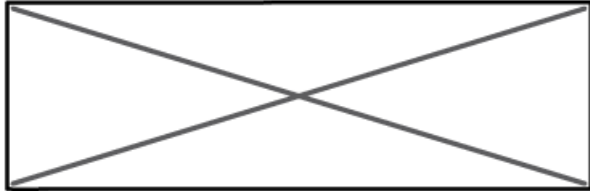




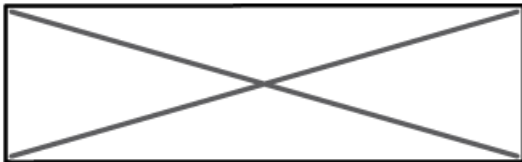
cafe espacio tiempo

[INICIO](#) [TIENDA](#) [CURSOS](#) [TUTORIALES](#) [CONTACTO](#) ...

El espacio tiempo es un lugar donde puedes encontrar todo lo que necesitas para tu negocio. Aquí encontrarás productos de alta calidad a precios muy bajos. Además, ofrecemos servicios de asesoría y consultoría para ayudarte a crecer tu negocio. Si tienes cualquier duda o necesitas más información, no dudes en contactarnos. Estamos aquí para ayudarte en cada paso del camino.



Tenemos el espacio para pasar un buen tiempo.



El espacio tiempo es un lugar donde puedes encontrar todo lo que necesitas para tu negocio. Aquí encontrarás productos de alta calidad a precios muy bajos. Además, ofrecemos servicios de asesoría y consultoría para ayudarte a crecer tu negocio. Si tienes cualquier duda o necesitas más información, no dudes en contactarnos. Estamos aquí para ayudarte en cada paso del camino.

CAFE ET



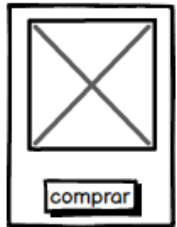
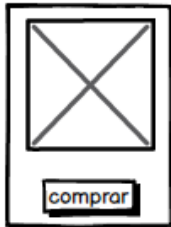
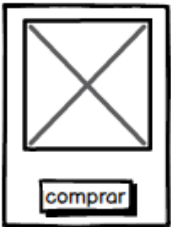
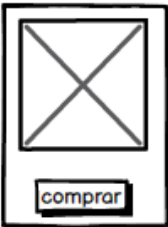
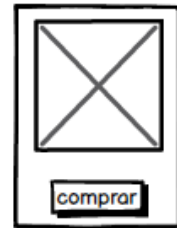
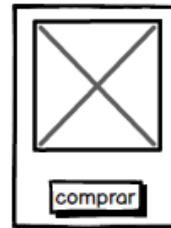
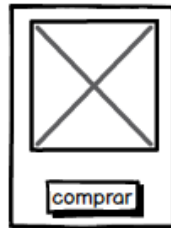
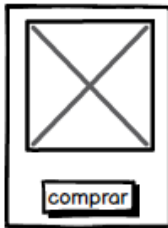
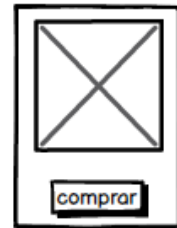
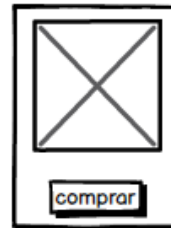
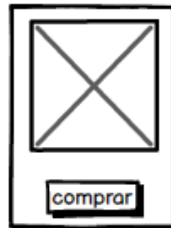
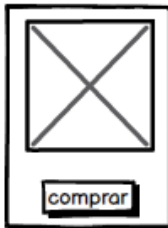


cafe espacio tiempo

INICIO TIENDA CURSOS TUTORIALES CONTACTO ...



## APROVECHA NUESTRAS OFERTAS



CAFE ET

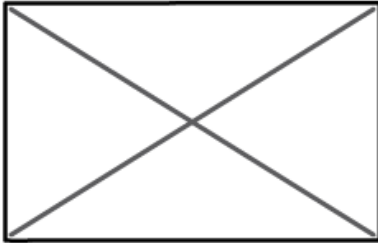




cafe espacio tiempo

[INICIO](#) [TIENDA](#) [CURSOS](#) [TUTORIALES](#) [CONTACTO](#) ...

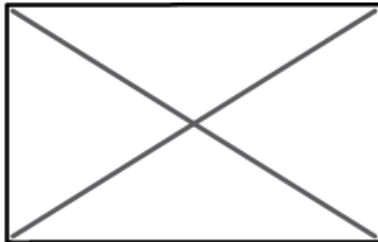
## CURSO FILTRADOS



Este curso está diseñado para aquellos que quieren aprender a preparar los diferentes tipos de café filtrado, desde el clásico café de filtro hasta los métodos más modernos como el de prensa francesa o el de prensa de papel. Aprenderás a seleccionar los mejores granos de café, a molerlos correctamente y a prepararlos con la técnica adecuada para obtener el mejor sabor posible.

[+info](#)

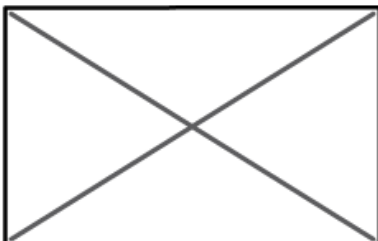
## CURSO ESPRESSO



Este curso está diseñado para aquellos que quieren aprender a preparar el espresso, desde la selección de los granos de café hasta la preparación del café con la máquina de espresso. Aprenderás a seleccionar los mejores granos de café, a molerlos correctamente y a prepararlos con la técnica adecuada para obtener el mejor sabor posible.

[+info](#)

## CURSO LATTE ART

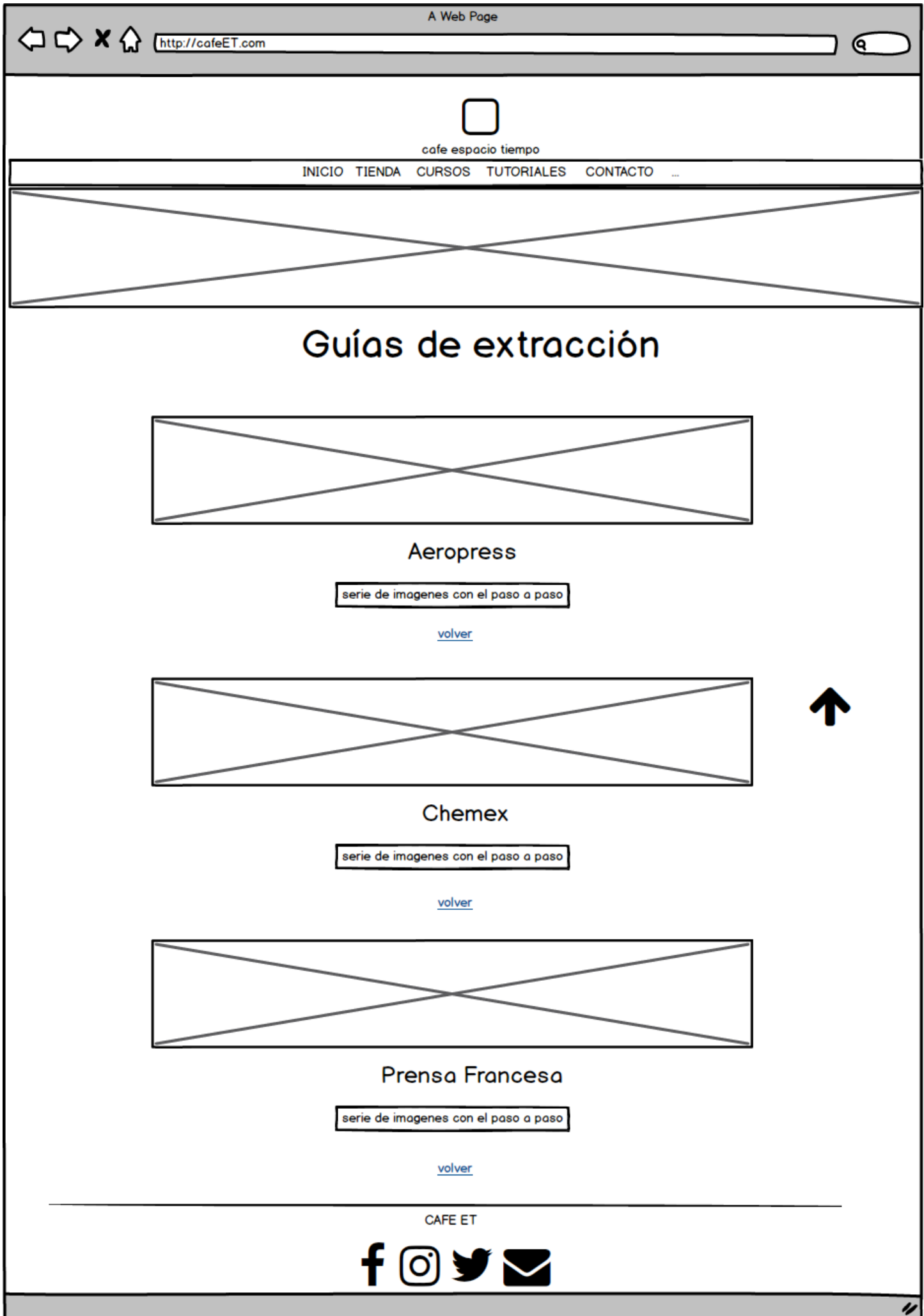


Este curso está diseñado para aquellos que quieren aprender a preparar el latte art, desde la selección de los granos de café hasta la preparación del café con la máquina de espresso. Aprenderás a seleccionar los mejores granos de café, a molerlos correctamente y a prepararlos con la técnica adecuada para obtener el mejor sabor posible.

[+info](#)

CAFE ET







cafe espacio tiempo

INICIO TIENDA CURSOS TUTORIALES CONTACTO ...

## CONTACTO

Nombre

nombre

Dirección de correo

correo

☐ Recibir ofertas

Comentarios

mensaje

enviar

Limpiar

CAFE ET

