

Método de preparación de café muy práctico y sencillo para la elaboración doméstica. Esta preparación se realiza a baja temperatura manteniendo todas sus propiedades, especialmente las partes más enzimáticas.



Esta elaboración utiliza el método de inmersión a temperatura ambiente con el café molido y nos ofrece una bebida diferente, fresca y delicada.

¿Cómo hacerlo?

Por cada 600 ml. de agua añade 36 gramos de café con una molienda gruesa.

Medir

Preparar

Añade el café en el filtro y ponlo en el interior de la botella. Este quedará correctamente colocado en el medio de la botella y sujeto por arriba.

Añade los 600 ml. de agua a temperatura ambiente en la botella y coloca el tapón de silicona para dejar la botella tapada.

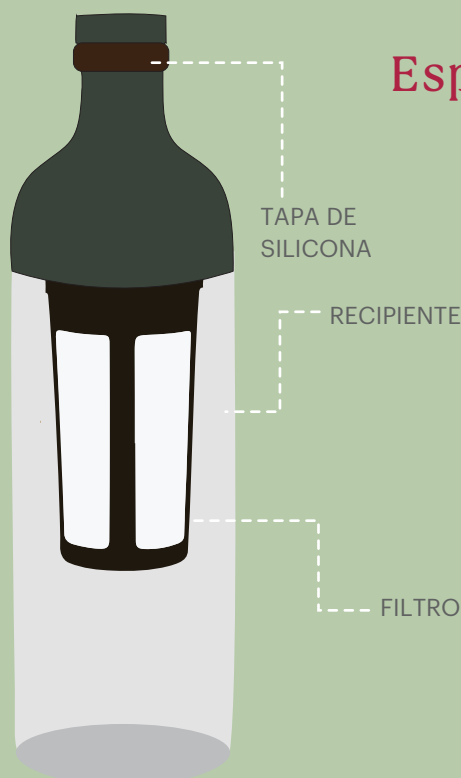
Llenar

Esperar

Deja que la infusión se macere entre 12 y 24 horas. El tiempo adecuado dependerá del tipo de café que tengamos para la preparación y de nuestras preferencias en el resultado final de la taza. Con esta elaboración las reacciones químicas que se producen durante la extracción se darán de una manera mucho más lenta.

Retira el café molido que quede en el filtro y pon a enfriar la bebida resultante. Una vez fría, sirve el café que desees y el resto lo puedes conservar hasta 10 días en el frigorífico.

Servir



KINTO
Capsule

Tueste Ligero-Medio
Molienda Gruesa