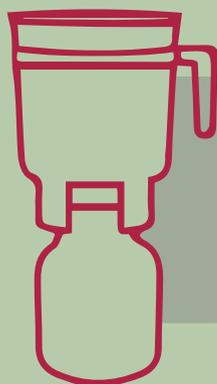


COLD BREW

Método de preparación por inmersión y gravedad para elaborar café en frío que permite minimizar la parte más amarga de la bebida.



Esta elaboración permite elaborar café destacando su parte más suave y dulce para tomar a temperatura fría.

¿Cómo hacerlo?

Medir

Utiliza entre 80 y 100 gramos de café por cada litro de agua.

Pon el filtro y vierte el café recién molido y el agua mineral a temperatura ambiente o fría sobre el recipiente para infundir.

Preparar

Reposar

La mezcla deberá reposar al menos 12 horas a temperatura ambiente o en el frigorífico de forma que la infusión de ambos productos tenga lugar con el paso de las horas. Una vez pasado este tiempo, abre el tapón del fondo del recipiente superior para que el café caiga sobre el recipiente de cristal.

Servir

Una vez frío ya puedes servir. Puedes conservar el café en el frigorífico sin ningún problema hasta tres semanas.



TODDY

Cold Brew System

Tueste Ligero-Medio
Molienda Gruesa

