



## V60

Metodo di estrazione manuale tramite gocciolamento con movimento rotatorio dell'acqua sul caffè. Questo sistema prende il nome dall'attrezzatura usata (un cono forato con scanalature elicoidali e con inclinazione a 60°). Il caffè utilizzato ha una tostatura chiara, la macinatura medio-grossa, l'infuso risulta pulito e dolce al palato.

€ 3,50

## CHEMEX



Metodo di estrazione inventato negli anni '40 da uno scienziato tedesco. Questa tipologia di estrazione è una variante del caffè filtro sopra descritto. La tostatura del caffè è chiara macinatura medio-grossa, l'infuso ottenuto offre un profilo aromatico simile al caffè filtro.

€ 3,50

## AEROPRESS



Metodo di estrazione nato in America nel 2005, semplice e veloce. Permette la preparazione di un infuso con innumerevoli sfumature di profumi e aromi con un'attrezzatura semplice e comoda da portare con sé ovunque. Il caffè utilizzato è tostato chiaro, la macinatura medio-fine.

€ 3,50

La preparazione delle materie prime per infusione viene fatta solo ed esclusivamente con **Acqua Minerale Naturale** con basso residuo fisso e un buon equilibrio di sali.



## SYPHON (VACUUM)

Invenzione divenuta popolare in Europa nel XIX secolo (1840). La lavorazione è molto scenica con un'attrezzatura che richiama molto gli strumenti degli alchimisti. L'estrazione in questo caso si basa totalmente sulla pressione e decompressione dell'acqua data dal calore della fiamma. Il caffè utilizzato ha una tostatura chiara con una macinatura medio-fine. L'infuso risulta al palato, deciso molto simile alla Moka.

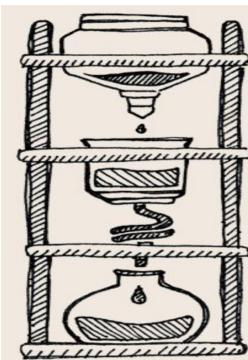
€ 3,50



## FRENCH PRESS

Sistema di estrazione nato nel 1852 con funzionamento presso-filtro (Melior). La caffettiera a pistone di grande sviluppo in Francia viene adoperata anche come infusiera del tè. Il caffè utilizzato è tostato chiaro con una macinatura medio-grossa. L'infuso risulta molto simile alla moka.

€ 3,50



## COLD BREW

Sistema di estrazione a freddo tramite gocciolamento. La lenta e costante infusione della polvere di caffè aiuta a mantenere perfettamente gli aromi e consente di ottenere una bevanda poco amara e a basso contenuto di caffeina. Il caffè utilizzato ha una tostatura chiara e la macinatura è grossolana.   
\_disponibile da maggio a settembre\_

€ 3,50

La preparazione delle materie prime per infusione viene fatta solo ed esclusivamente con **Acqua Minerale Naturale** con basso residuo fisso e un buon equilibrio di sali.

