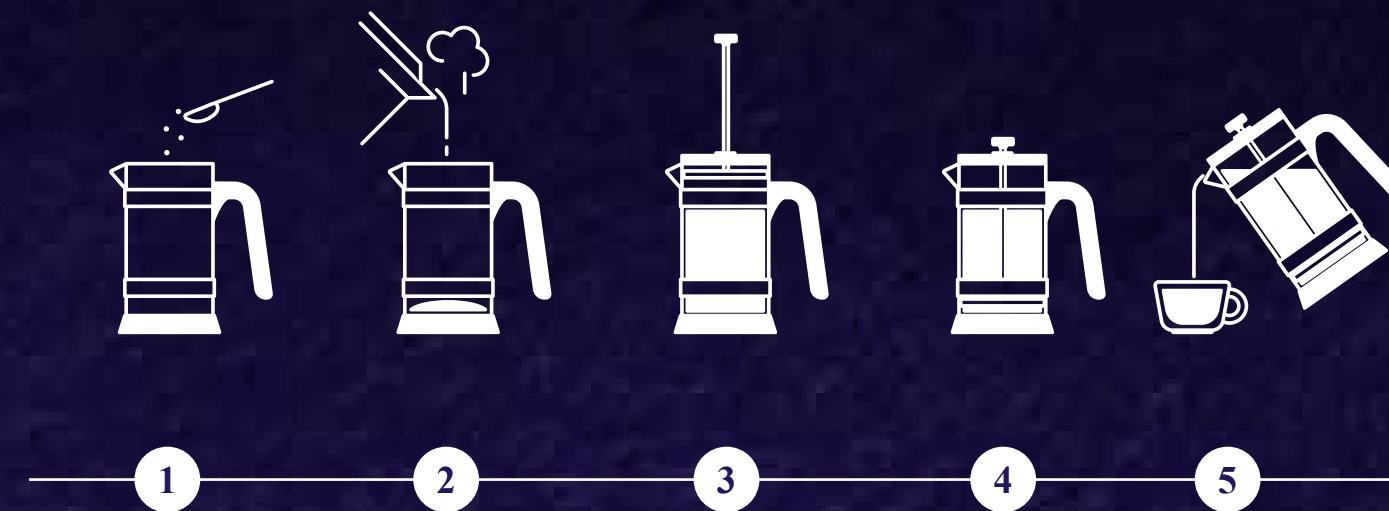




PREPARACIÓN Y MOLIENDA

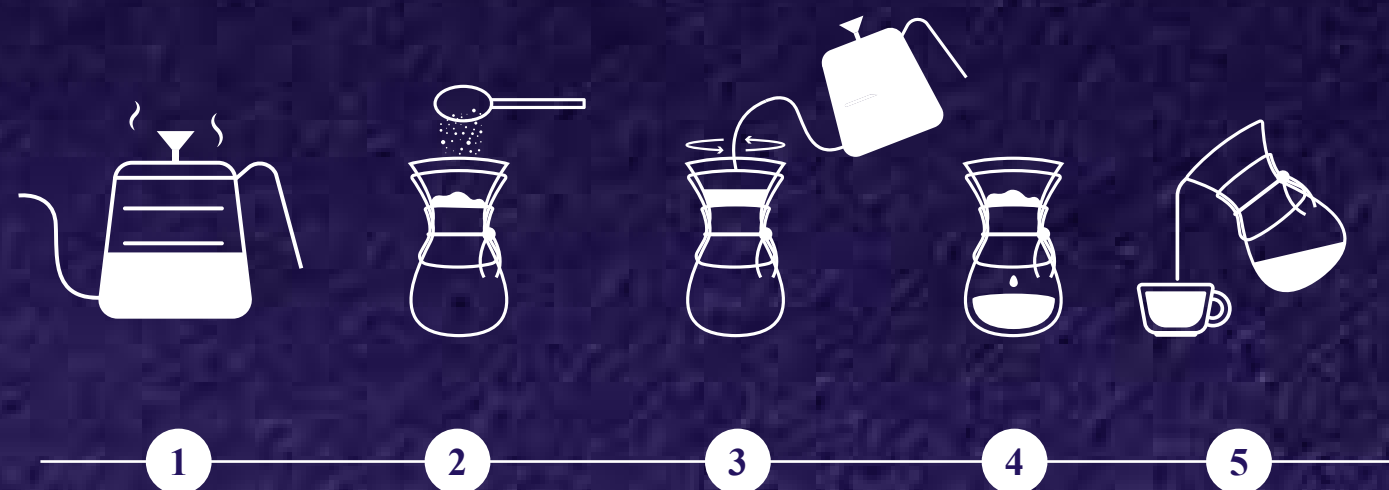
2023

TIPOS *de* *preparación*



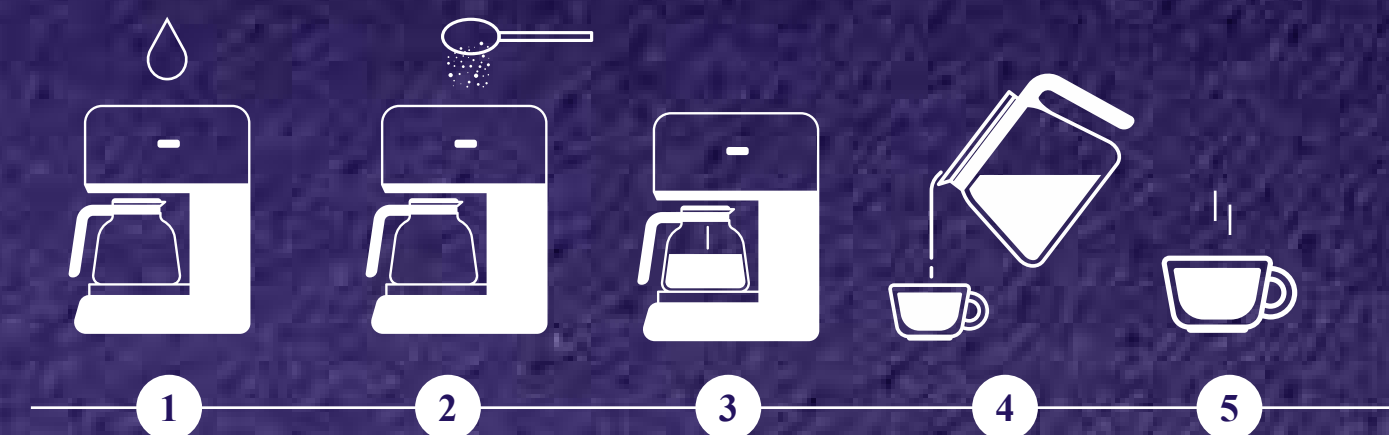
Prensa Francesa:

- Utiliza 2 cucharadas (14g) de café molido por taza (250ml).



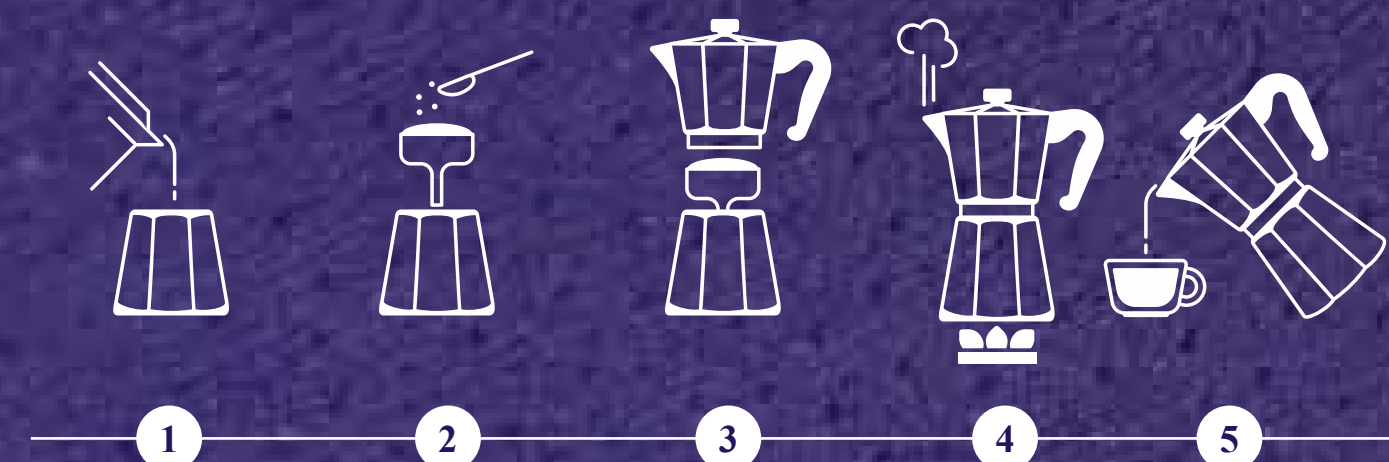
Chemex:

- Usa 6,5 cucharadas (45g) de café molido por cada 750 ml de agua.



Cafetera convencional:

- 3,5 cucharadas (25g) por cada 500ml de agua.



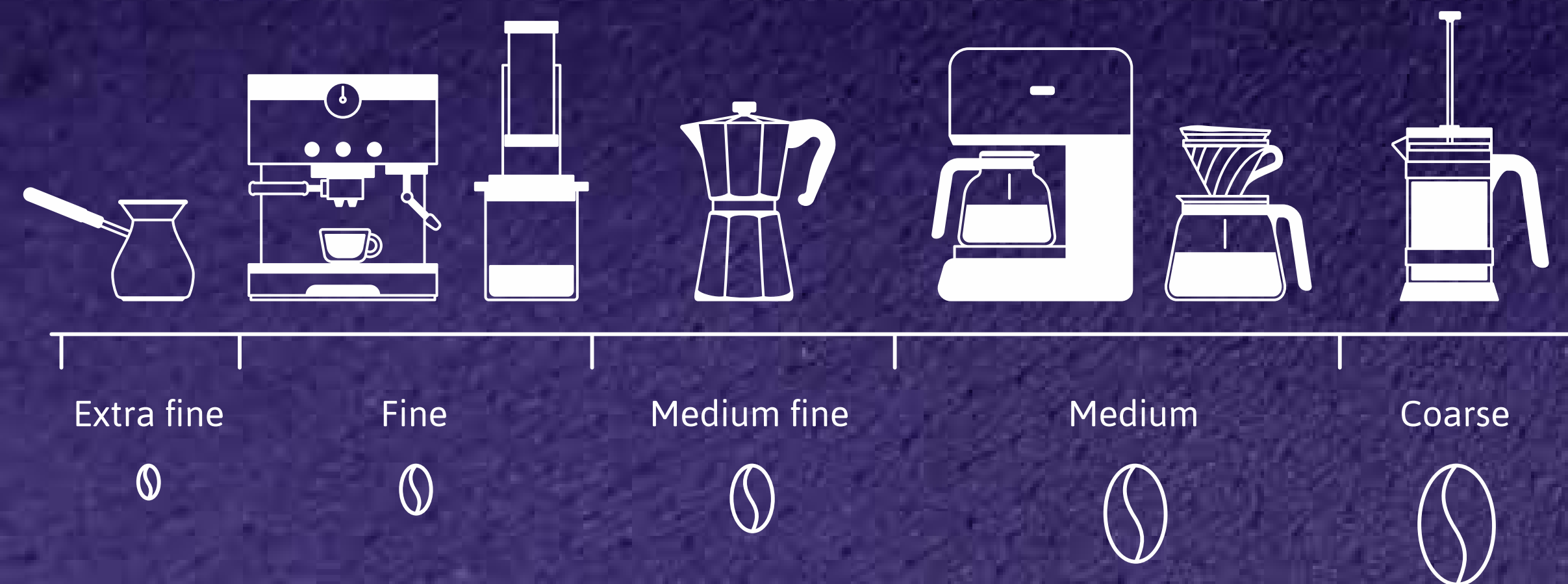
Cafetera Italiana:

- Utiliza 2 cucharadas (14g) de café molido por taza (250ml).



Tamaño de molienda

*de café: guía de molienda
de granos para diferentes métodos*





www.montegrato.coffee