CHECKLISTE FÜR DEN PERFEKTEN ESPRESSO

MACHWITZ KAFFEE – KAFFEETRADITION SEIT 1883

CHECKLISTE FÜR DEN PERFEKTEN ESPRESSO

- ✓ Das Espressomehl wurde **frisch** gemahlen
- ✓ Das Kaffeemehl ist beim Zerreiben zwischen den Fingern **feinkörnig**
- ✓ Die Pulvermenge liegt bei **7-9 Gramm** (abhängig vom Kaffee) je Portion
- ✓ Das Tampen des Kaffeepulvers erfolgt mit einem Druck von **15-20kg**
- ✓ Die Wassertemperatur am Siebträger liegt bei **90-92°C**
- ✓ Der Pumpendruck beträgt **9 bar**
- ✓ Extraktionszeit liegt bei **25 Sekunden** +/- 2,5 Sekunden
- ✓ Die Menge liegt bei **25 ml** +/- 2,5

130 JAHRE · TRADITIONELLE TROMMELRÖSTUNG ·

W. MACHWITZ GMBH | AM MARSTALL 18-24 | 30159 HANNOVER | 0511/327321
WWW.MACHWITZ-KAFFEE.DE | INFO@MACHWITZ-KAFFEE.DE | FACEBOOK.COM/MACHWITZ.KAFFEE