



Les paramètres pour un véritable espresso



- Qualité du café
 - Sélection des grains
 - Mélange de 9 grands crus
 - Niveau de torréfaction
 - Mouture
 - Qualité de l'eau
 - T° de l'eau : 90° (+/- 2°C)
 - Dosage
- Pression de la pompe
 - Temps d'extraction de 30 s (+/- 5 sec)
 - Pressurisation
 - Emballage
 - Volume en tasse
 - La crème
 - Corps : rond, plein...
 - Arômes : équilibrés, intenses...