



distributeur
illycaffè

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...