

# ZUBEREITUNGSARTEN CAFÉ PINO GANZE BOHNE

## VON DER BOHNE ZUM GENUSSVOLLEN KAFFEE



### Elektrische Mühle/ Handmühle

- gewünschte Menge Café Pino wie herkömmlichen Bohnenkaffee mahlen
- nicht wundern, es kann ggf. zu lauterem Geräuschen kommen

### Vollautomat

- Mahlgrad fein bis grob, je nach Geschmack
- Der sogenannte Kaffeekolben darf nicht ausgereizt werden, daher empfiehlt es sich kleinere Tassen Lupinenkaffee (quillt sehr stark) zuzubereiten, die eine geringere Lupinenkaffeepulvermenge benötigen.

### Handfilter (aus vorher gemahlenem Café Pino)

- Setzen Sie die Filtertüte in den Filter ein und übergießen Sie diesen mit heißem Wasser (und schütten Sie dieses danach weg)
- verwenden Sie ca. 25 g gemahlene Café Pino für 250 ml Wasser
- 3 Aufgüsse in ca. 2,5 Minuten bis alles aufgebrüht ist
  - o 1 Aufguss: 50 ml, 30 Sekunden warten → Blooming Phase
  - o 2 Aufguss: 100 ml, 30-45 Sekunden warten
  - o 3 Aufguss: 100 ml, durchlaufen lassen bis 2,5 Minuten

### Siebträger (aus vorher gemahlenem Café Pino)

- Geringere Dosierung, ca. 2/3 der üblichen Menge
  - o Einersieb: 5-6 g Café Pino gemahlen
  - o Zweiersieb: 10-12 g Café Pino gemahlen
- Je nach Geschmack Wasser- und Pulvermenge variieren
- Durchlaufzeit: 15-25 Sekunden

### French Press (aus vorher gemahlenem Café Pino)

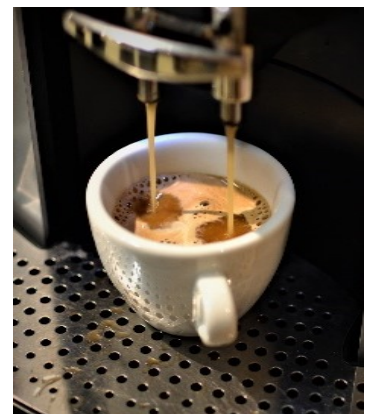
- je nach Geschmack 1-3 TL pro Tasse in French Press geben und mit Wasser auffüllen
- mit einem Löffel umrühren und nach ca. 2-4 Minuten den Stempel gleichmäßig herunterdrücken



**Unsere Empfehlung** Café Pino als Flat White mit cremigem Milchschaum



**Klassisch** Café Pino mit dem Handfilter oder der French Press Kanne aufgebrüht



**Einfach** Café Pino Ganze Bohne im Kaffeefullautomat