

# 3 LOS MOTIVOS POR LO QUE TU CAFÉ NO SABE BIEN Y QUÉ PUEDES HACER PARA REMEDIARLO



**coffeeano**  
PREMIUM QUALITY



# Los 3 motivos por lo que tu café no sabe bien y qué puedes hacer para remediarlo

## ¿Tu café no es bueno? - ¡Puedes hacer algo al respecto!

Hay muchas razones para el mal sabor del café. Aquí puede averiguar qué causa el suave aroma de la radiación infrarroja y lo que puede hacer al respecto.

Tal vez sepas esto: Te gusta empezar cada mañana con un delicioso café. Te encanta el olor de los granos de café recién tostados y estás esperando tu primer sorbo. Para ti, el café no es un clásico estimulante, sino puro placer. Después de que el café haya tocado tus papilas gustativas, notarás que algo es diferente. El café no sabe bien. Así es como se sienten muchos amantes del café cuando se decepcionan con su café.

¿Pero por qué el aroma de su café no es el adecuado? Si tu café no sabe bien, puede haber muchas razones. Si los conoces, tu café volverá a saber bien. ¡Garantizado!

## 1. El sabor de su café está influenciado por la calidad del agua

Si tu café sabe raro, lo primero en lo que debes pensar es en el agua. Después de todo, tu café es 99 por ciento agua. La calidad del agua es en realidad subestimada por muchas personas. No toda el agua es igual. En algunas regiones es suave, en otras áreas de España es demasiado duro.

**EL HECHO ES: EL AGUA PERFECTA NO DEBE SER NI DEMASIADO DURA NI DEMASIADO BLANDA PARA QUE RESALTE EL SABOR NATURAL DE SU CAFÉ.** ¿Pero cómo llega el agua perfecta para el café a la taza? En primer lugar, deberías saber la dureza de tu agua. Puedes averiguarlo con tu compañía de servicios públicos local. Lo ideal es que el agua tenga una dureza media de 7 a 8 °dH (grado de dureza alemán). Sólo de esta manera los aromas del café pueden desarrollarse plenamente. Tan pronto como el agua es demasiado blanda o demasiado dura, el sabor del café sufre. Esto se debe principalmente a los minerales del agua. El agua dura contiene muchos más minerales, especialmente calcio y magnesio, que neutralizan los ácidos finos del café. El sabor típico del café se pierde, mientras que el aroma terroso de los minerales se hace evidente. El agua blanda, por otro lado, mejora el sabor del café, haciendo que su sabor sea extremadamente amargo y casi ácido.

Como el agua no es óptima en la mayoría de las regiones de España, lo mejor es utilizar un filtro de agua para mejorar la calidad del agua. **LOS FILTROS DE AGUA, ESPECIALMENTE EL BRITA, TIENEN LA GRAN VENTAJA DEL INTERCAMBIO DE IONES.** Los minerales superfluos son simplemente filtrados, mientras que el agua baja en minerales es enriquecida con minerales. El resultado es agua de café que mejora el sabor natural de los granos de café tostado. Sin embargo, es importante que siempre use agua fresca para su café. El agua desabrido también hace que el café tenga mal sabor. Como puede ver, se necesita muy poco esfuerzo para mejorar el sabor de su café. A menudo, el uso de un filtro de agua es todo lo que se necesita para que el café vuelva a saber bien.

## 2. Estás almacenando mal tu café

Tan pronto como almacena su café incorrectamente, los aromas se pierden completamente, por lo que el café sabe desabrido y sobrio. Bajo ninguna circunstancia debes guardar el café abierto. En lugar de eso, guárdalo en un lugar fresco y oscuro. Una lata sellable, hermética y no transparente es ideal para esto.

Sin embargo, el lugar de almacenamiento nunca debe estar directamente junto a una estufa o un refrigerador. Muchos amantes del café también guardan su café en el refrigerador. Sin embargo, sólo debe hacerlo si su café está sellado herméticamente, de lo contrario absorberá el olor extraño de la comida.

Por cierto: los granos de café viejos, que no están recién molidos, también pueden ser responsables del mal sabor. Por lo tanto, siempre debes comprar café recién tostado o molido. Sólo entonces las judías desarrollarán todo su aroma.

## 3. Tu máquina de café está enmohecida por dentro - por fuera ¡oh!, por dentro !qué horror!

¿Alguna vez has pensado que el sabor suave de tu café es causado por el moho dentro de tu cafetera? El 90 por ciento de las máquinas de café tienen moho y gérmenes en su interior.

Desde fuera, su cafetera puede parecer brillantemente limpia, pero el interior puede estar contaminado con depósitos de grasas y aceites de café, que se encuentran principalmente en las tuberías, el filtro y la unidad de preparación. Estos están en lugares que no son fácilmente accesibles para su limpieza, si es que la hay. Estos depósitos son un caldo de cultivo ideal para el moho y las bacterias, que no sólo causan un mal sabor, sino que también ponen en peligro su salud.

Por eso debe limpiar su cafetera regularmente para eliminar completamente esas impurezas y depósitos. Esto requiere tabletas especiales de limpieza como **COFFEEANO CLEAN & PROTECT**, que han sido desarrolladas para eliminar las grasas y aceites del café.

Por cierto: La limpieza regular puede alargar la vida de su cafetera muchas veces.

**CONCLUSIÓN: EL MOHO Y LAS IMPUREZAS DENTRO DE LA CAFETERA SON LA RAZÓN NÚMERO UNO PARA NO PROBAR EL CAFÉ.** El 90 por ciento de las máquinas de café tienen moho y gérmenes en su interior.

Sin una limpieza regular, estas sustancias se introducen en el café, que no sólo sabe mal, sino que también es un peligro para la salud. Por lo tanto, las máquinas de café deben ser limpiadas cada 2 semanas, las máquinas de café totalmente automáticas incluso cada semana.

**COFFEEANO CLEAN & PROTECT** tabletas de limpieza se han desarrollado para la eliminación sin esfuerzo y fiable de las grasas y aceites del café, así como del moho.

Las pastillas de limpieza de primera calidad también contienen una fórmula de cuidado muy eficaz para proteger su cafetera. El uso regular extiende la vida de su máquina y asegura que su café tenga buen sabor.

## Acerca de Coffeano - Su especialista en café excepcional

Anton Röckenwagner, el fundador de Coffeano, tenía el mismo problema en ese entonces: su café no sabía como lo había imaginado. Sabía que tenía que cambiar algo para mejorar el aroma de su café. Siguió una extensa y laboriosa investigación. Primero culpó al tipo de café por el mal sabor. Entonces se preguntó si podría impulsar el aroma si usara una máquina de café automática de alta calidad. Así que no sólo probó diferentes marcas de café, sino que también cambió la máquina de café. Anton finalmente descubrió que la suciedad dentro de su máquina de café era responsable del mal sabor del café.

Pudo limpiar su máquina de café con las costosas pastillas de limpieza originales del fabricante, pero rápidamente le costó dinero. Las alternativas baratas no inspiraban mucha confianza o fiabilidad. Anton no se atrevía a usar estos productos baratos para su costosa máquina de café totalmente automática, después de todo, no quería dañar su buena pieza. Así que continuó usando las costosas pastillas de limpieza. Sin embargo, ya no estaba satisfecho con los horribles precios.

Como no quería comprar ni las pastillas de limpieza caras ni las baratas, el fundador de Coffeano desarrolló las **COFFEEANO CLEAN & PROTECT tabletas de limpieza** después de mucho ida y vuelta, que limpian su cafetera tan a fondo como las pastillas de los fabricantes de electrodomésticos. Puedes usar las pastillas de limpieza para cada máquina de café y cada cafetera totalmente automática. La calidad de las máquinas no se ve afectada.

El precio también es convincente: las pastillas de limpieza Coffeano Clean & Protect son 20 veces más baratas que las pastillas originales de los fabricantes de electrodomésticos y ofrecen el mismo resultado.

Esta es también la filosofía de la compañía de Coffeano. El Coffeano ofrece productos especialmente de alta calidad a precios justos, que son necesarios para un café sabroso y aromático. Como todo en Coffeano gira en torno al café, recibirás la guía apropiada de forma gratuita.

Por eso todo en nuestra tienda online gira en torno al café. No sólo ofrecemos productos de primera clase para mejorar el sabor de su café. También te enseñamos a preparar tu café adecuadamente para que puedas disfrutarlo al máximo.

**COFFEEANO CLEAN & PROTECT tabletas de limpieza son 20 veces más baratas que las tabletas originales de los fabricantes de electrodomésticos y limpian con la misma seguridad y fiabilidad.**