

3 RAISONS POUR LESQUELLES VOTRE CAFÉ N'A PAS BON GOÛT ET COMMENT VOUS POUVEZ Y REMÉDIER



coffeeano
PREMIUM QUALITY

3 raisons pour lesquelles votre café n'a pas bon goût et ce que vous pouvez faire pour y remédier

Votre café n'est pas bon ? - Vous pouvez faire quelque chose à ce sujet !

Les raisons d'un mauvais goût du café sont nombreuses. Vous pouvez découvrir ici ce qui provoque l'infra-ge de l'arôme fade et ce que vous pouvez faire pour y remédier.

Vous savez peut-être ceci : vous aimez commencer chaque matin par un délicieux café. Vous aimez l'odeur des grains de café fraîchement torréfiés et vous êtes impatient de boire votre première gorgée. Pour vous, le café n'est pas un simple remontant classique, mais un pur plaisir. Une fois que le café a touché vos papilles gustatives, vous remarquerez que quelque chose est différent. Le café n'a tout simplement pas bon goût. C'est ce que ressentent de nombreux amoureux du printemps lorsqu'ils sont déçus par leur café.

Mais pourquoi l'arôme de votre café n'est-il pas bon ? Si votre café n'a pas bon goût, il peut y avoir de nombreuses raisons. Si vous les connaissez, votre café aura de nouveau bon goût. C'est garanti !

1. Le goût de votre café est influencé par la qualité de l'eau

Si votre café a un goût étrange, la première chose à laquelle vous devez penser est l'eau. Après tout, votre café est composé à 99 % d'eau. La qualité de l'eau est en fait sous-estimée par de nombreuses personnes. Toutes les eaux ne sont pas identiques. Dans certaines régions, il est mou - dans d'autres, il est trop dur.

LE FAIT EST QUE L'EAU PARFAITE NE DOIT ÊTRE NI TROP DURE NI TROP DOUCE POUR FAIRE RESSORTIR LE GOÛT NATUREL DE VOTRE CAFÉ. Mais comment l'eau parfaite du café se retrouve-t-elle dans la tasse ? Tout d'abord, vous devez connaître la dureté de votre eau. Vous pouvez vous renseigner auprès de votre compagnie d'électricité locale. Idéalement, l'eau a une dureté moyenne de 7 à 8 °dH (degré de dureté allemand). Ce n'est que de cette manière que les arômes du café peuvent se développer pleinement. Dès que l'eau est trop douce ou trop dure, le goût du café en souffre. Cela est principalement dû aux minéraux présents dans l'eau. L'eau dure contient beaucoup plus de minéraux, en particulier du calcium et du magnésium, qui neutralisent les acides fins du café. Le goût typique du café est alors perdu, tandis que l'arôme terreux des minéraux se fait sentir. L'eau douce, par contre, rehausse le goût du café, ce qui donne à votre café un goût extrêmement amer et presque aigre.

Comme l'eau est sous-optimale dans la plupart des régions de France, l'utilisation d'un filtre à eau est préférable pour améliorer la qualité de l'eau. **LES FILTRES À EAU, EN PARTICULIER CEUX DE LA GRANDE-BRETAGNE, PRÉSENTENT LE GRAND AVANTAGE DE L'ÉCHANGE D'IONS.** Les minéraux superflus sont simplement filtrés, tandis que l'eau pauvre en minéraux est enrichie de minéraux. Il en résulte une eau de café qui rehausse le goût naturel des grains de café torréfiés. Cependant, il est important que vous utilisiez toujours de l'eau fraîche pour votre café. L'eau usée donne également un mauvais goût au café.

Comme vous pouvez le constater, il faut très peu d'efforts pour améliorer la saveur de votre café. Souvent, il suffit d'utiliser un filtre à eau pour que votre café retrouve son goût.

2. Vous stockez votre café Mauvais

Dès que vous stockez votre café de manière incorrecte, les arômes sont complètement perdus, de sorte que le café a un goût rassis et sobre. En aucun cas, vous ne devez stocker du café ouvert. Il faut plutôt le stocker dans un endroit frais et sombre. Pour cela, une boîte hermétique, étanche et non transparente est idéale.

Toutefois, le lieu de stockage ne doit jamais être directement à côté d'une cuisinière ou d'un réfrigérateur. De nombreux amateurs de printemps conservent également leur café au réfrigérateur. Cependant, vous ne devez le faire que si votre café est hermétiquement fermé, sinon il absorbera l'odeur étrangère de la nourriture.

A propos : les vieux grains de café, qui ne sont pas fraîchement moulus, peuvent également être responsables du mauvais goût. Par conséquent, vous devez toujours acheter du café fraîchement torréfié ou moulu. Ce n'est qu'alors que les haricots développeront tout leur arôme.

3. Votre machine à café est moisie à l'intérieur - Il ne faut pas se fier aux apparences

Avez-vous déjà pensé que le goût fade de votre café est dû à la moisissure à l'intérieur de votre cafetière ? 90 % de toutes les machines à café ont des moisissures et des germes à l'intérieur.

De l'extérieur, votre cafetière peut paraître d'une propreté étincelante, mais l'intérieur peut être contaminé par des dépôts de graisses et d'huiles de café, qui se trouvent principalement dans les tuyaux, le filtre et l'unité d'infusion. Il s'agit d'endroits qui ne sont pas facilement accessibles pour le nettoyage, si tant est qu'ils le soient. Ces dépôts sont un terrain idéal pour la prolifération des moisissures et des bactéries, qui non seulement provoquent un mauvais goût, mais mettent aussi en danger votre santé.

C'est pourquoi vous devez nettoyer régulièrement votre machine à café pour éliminer complètement ces impuretés et dépôts. Cela nécessite des comprimés de nettoyage spéciaux tels que COFFEEANO CLEAN & PROTECT, qui ont été développés pour éliminer les graisses et les huiles de café.

À propos : un nettoyage régulier peut prolonger la durée de vie de votre cafetière plusieurs fois.

CONCLUSION : LES MOISSURES ET LES IMPURETÉS À L'INTÉRIEUR DE VOTRE CAFETIÈRE SONT LA RAISON N° 1 POUR NE PAS GOÛTER VOTRE CAFÉ. 90 % de toutes les machines à café ont des moisissures et des germes à l'intérieur.

Sans un nettoyage régulier, ces substances se retrouvent dans votre café, qui non seulement a un mauvais goût, mais constitue également un danger pour la santé. Les machines à café doivent donc être nettoyées toutes les deux semaines, les machines à café entièrement automatiques même toutes les semaines.

Les FICHES NETTOYANTES & PROTÉGÉES COFFEEANO ont été développées pour éliminer sans effort et de manière fiable les graisses et les huiles de café ainsi que les moisissures. Les tablettes de nettoyage premium contiennent également une formule d'entretien très efficace pour protéger votre machine à café. Une utilisation régulière prolonge la durée de vie de votre machine et garantit le bon goût de votre café.

À propos de Coffeano - Votre spécialiste du café d'exception

Anton Röckenwagner, le fondateur de Coffeano, avait le même problème à l'époque : son café n'avait pas le goût qu'il avait imaginé. Il savait qu'il devait changer quelque chose pour améliorer l'arôme de son café. Une recherche approfondie et laborieuse a suivi. Il a d'abord reproché au type de café son mauvais goût. Puis il s'est demandé s'il pouvait pousser l'arôme s'il utilisait une machine à café entièrement automatique de haute qualité. Il a donc non seulement essayé différentes marques de café, mais il a aussi changé de machine à café. Anton a finalement découvert que la saleté à l'intérieur de sa machine à café était responsable du mauvais goût du café.

Il a pu nettoyer sa machine à café avec les tablettes de nettoyage originales et coûteuses du fabricant, mais cela lui a rapidement coûté de l'argent. Les alternatives bon marché n'inspiraient pas beaucoup de confiance ni de fiabilité. Anton n'a pas osé utiliser ces produits bon marché pour sa coûteuse machine à café entièrement automatique, après tout, il ne voulait pas endommager sa bonne pièce. Il a donc continué à utiliser les coûteux comprimés de nettoyage. Cependant, il n'était plus satisfait de ces prix épouvantables.

Comme il ne voulait acheter ni les pastilles de nettoyage coûteuses ni les pastilles bon marché, le fondateur de Coffeano a développé les TABLES DE NETTOYAGE COFFEEANO CLEAN & PROTECT après beaucoup de va-et-vient, qui nettoient votre machine à café aussi minutieusement que les pastilles des fabricants d'appareils. Vous pouvez utiliser les tablettes de nettoyage pour chaque machine à café et chaque cafetière entièrement automatique. La qualité des machines n'est pas affectée.

Le prix est également convaincant : les tablettes de nettoyage Coffeano Clean & Protect sont 20 fois moins chères que les tablettes d'origine des fabricants d'appareils et donnent le même résultat. C'est également la philosophie de l'entreprise Coffeano. Coffeano propose des produits de qualité particulièrement élevée à des prix équitables, qui sont nécessaires pour obtenir un café savoureux et aromatique. Comme tout chez Coffeano tourne autour du café, vous recevrez gratuitement le guide approprié.

C'est pourquoi tout dans notre boutique en ligne tourne autour du café. Nous ne proposons pas seulement des produits de première qualité pour améliorer le goût de votre café. Nous vous apprenons également à préparer correctement votre café pour que vous puissiez en profiter pleinement !

Les TABLETTES DE NETTOYAGE COFFEEANO CLEAN & PROTECT sont 20 fois moins chères que les languettes originales des fabricants d'appareils et nettoient de manière tout aussi sûre et fiable.