

3

MOTIVI PER CUI IL TUO CAFFÈ NON È BUONO

E COME PUOI FARE PER EVITARLO



coffeeano
PREMIUM QUALITY

3 motivi per cui il tuo caffè non è buono e come puoi fare per evitarlo

Il tuo caffè non è buono? - Potete fare qualcosa a riguardo!

Ci sono molte ragioni per un cattivo gusto del caffè. Qui potete scoprire cosa causa l'insipido aroma infra-ge e cosa potete fare a riguardo.

Forse lo sapete: vi piace iniziare ogni mattina con un delizioso caffè. Amate l'odore dei chicchi di caffè appena tostati e non vedete l'ora del primo sorso. Per voi, il caffè non è solo un classico per tirarvi su di morale, ma un puro piacere. Dopo che il caffè ha toccato le vostre papille gustative, noterete che qualcosa è diverso. Il caffè non ha un buon sapore. Ecco come si sentono molti amanti della primavera quando sono delusi dal loro caffè.

Ma perché l'aroma del vostro caffè non è giusto? Se il vostro caffè non ha un buon sapore, ci possono essere molte ragioni. Se li conoscete, il vostro caffè avrà di nuovo un buon sapore. Garantito!

1. Il gusto del vostro caffè è influenzato dalla qualità dell'acqua

Se il vostro caffè ha un sapore strano, la prima cosa a cui dovrete pensare è l'acqua. Dopotutto, il vostro caffè è al 99% di acqua. La qualità dell'acqua è in realtà sottovalutata da molte persone. Non tutta l'acqua è uguale. In alcune regioni è morbido - in altre zone della Italia è troppo difficile.

IL FATTO È CHE L'ACQUA PERFETTA NON DEVE ESSERE NÉ TROPPO DURA NÉ TROPPO MORBIDA PER FAR RISALTARE IL GUSTO NATURALE DEL VOSTRO CAFFÈ. Ma come fa l'acqua perfetta del caffè a entrare nella tazza? Prima di tutto, dovrete conoscere la durezza della vostra acqua. Potete scoprirlo presso la vostra azienda di servizi pubblici locale. Idealmente, l'acqua ha una durezza media di 7-8 °dH (grado di durezza tedesca). Solo in questo modo gli aromi del caffè possono svilupparsi pienamente. Non appena l'acqua è troppo morbida o troppo dura, il gusto del caffè ne risente. Ciò è dovuto principalmente ai minerali presenti nell'acqua. L'acqua dura contiene molti più minerali, soprattutto calcio e magnesio, che neutralizzano gli acidi fini del caffè. Si perde così il gusto tipico del caffè, mentre l'aroma terroso dei minerali si fa sentire. L'acqua dolce, invece, esalta il gusto del caffè, rendendo il vostro caffè estremamente amaro e quasi acido.

Poiché l'acqua non è ottimale nella maggior parte delle regioni della Italia, è meglio utilizzare un filtro per migliorare la qualità dell'acqua. I FILTRI DELL'ACQUA, SPECIALMENTE I BRITA, HANNO IL GRANDE VANTAGGIO DELLO SCAMBIO IONICO. I minerali superflui sono semplicemente filtrati, mentre l'acqua povera di minerali è arricchita di minerali. Il risultato è un'acqua di caffè che esalta il gusto naturale dei chicchi di caffè tostati. Tuttavia, è importante utilizzare sempre acqua fresca per il caffè. L'acqua stantia rende il caffè anche di cattivo gusto.

Come potete vedere, ci vuole pochissimo sforzo per migliorare il sapore del vostro caffè. Spesso, l'utilizzo di un filtro per l'acqua è tutto ciò che serve per rendere il caffè di nuovo buono.

2. Stai conservando il tuo caffè Sbagliato

Non appena si conserva il caffè in modo errato, gli aromi si perdono completamente, quindi il caffè ha un sapore stantio e sobrio. In nessun caso si deve tenere il caffè aperto. Conservatelo invece in un luogo fresco e buio. A questo scopo è ideale uno stagno sigillabile, a tenuta d'aria e non trasparente.

Tuttavia, il luogo di conservazione non dovrebbe mai trovarsi direttamente accanto a una stufa o a un frigorifero. Molti amanti della primavera conservano il loro caffè anche in frigorifero. Tuttavia, dovrete farlo solo se il vostro caffè è a tenuta stagna, altrimenti assorbe l'odore estraneo del cibo.

A proposito: i vecchi chicchi di caffè, che non sono appena macinati, possono anche essere responsabili del cattivo sapore. Pertanto, si dovrebbe sempre acquistare il caffè appena tostato o macinato. Solo allora i fagioli svilupperanno il loro aroma pieno.

3. la vostra macchina da caffè è ammuffita dentro - Fuori impeccabile, dentro migliorabile

Avete mai pensato che il gusto insipido del vostro caffè è causato dalla muffa all'interno della vostra caffettiera? Il 90 per cento di tutte le macchine da caffè ha all'interno muffe e germi.

Dall'esterno, la vostra caffettiera può sembrare pulita e scintillante - ma l'interno può essere contaminato da depositi di grassi e olii del caffè, che si trovano principalmente nei tubi, nel filtro e nell'unità di erogazione. Questi si trovano in luoghi non facilmente accessibili per la pulizia, se non lo sono affatto. Questi depositi sono un terreno di coltura ideale per muffe e batteri, che non solo causano un cattivo sapore, ma mettono anche in pericolo la salute.

Per questo motivo è necessario pulire regolarmente la macchina del caffè per rimuovere accuratamente tali impurità e depositi. Ciò richiede pastiglie speciali detergenti come **COFFEEANO CLEAN & PROTECT**, che sono state sviluppate per rimuovere i grassi e gli oli del caffè.

A proposito: una pulizia regolare può prolungare la vita della vostra caffettiera molte volte.

CONCLUSIONE: LA MUFFA E LE IMPURITÀ ALL'INTERNO DELLA VOSTRA CAFFETTIERA SONO IL MOTIVO N. 1 PER NON ASSAGGIARE IL VOSTRO CAFFÈ. Il 90 per cento di tutte le macchine da caffè ha all'interno muffe e germi.

Senza una pulizia regolare, queste sostanze entrano nel caffè, che non solo ha un cattivo sapore, ma è anche un pericolo per la salute. Le macchine da caffè dovrebbero quindi essere pulite ogni 2 settimane, le macchine da caffè completamente automatiche anche ogni settimana.

Coffeeano Clean & Protect pastiglie detergenti sono state sviluppate per la rimozione senza sforzo e in modo affidabile di grassi e olii del caffè, nonché di muffe.

Le pastiglie detergenti premium contengono anche una formula di cura altamente efficace per proteggere la vostra macchina da caffè. L'uso regolare prolunga la vita della macchina e garantisce un buon sapore al caffè.

A proposito di Coffeeano - Il vostro specialista per un caffè eccezionale

Anton Röckenwagner, il fondatore di Coffeeano, aveva lo stesso problema di allora: il suo caffè non aveva il sapore che aveva immaginato. Sapeva di dover cambiare qualcosa per migliorare l'aroma del suo caffè. Ne è seguita un'ampia e laboriosa ricerca. Prima ha dato la colpa al tipo di caffè per il cattivo gusto. Poi si chiese se avrebbe potuto spingere l'aroma se avesse usato una macchina per il caffè completamente automatica di alta qualità. Così non solo ha provato diverse marche di caffè, ma ha anche cambiato la macchina del caffè. Anton ha finalmente scoperto che la sporcizia all'interno della sua macchina da caffè era responsabile del cattivo sapore del caffè.

È stato in grado di pulire la sua macchina da caffè con le costose e originali pastiglie detergenti del produttore, ma gli è costato rapidamente dei soldi. Le alternative economiche non hanno ispirato molta fiducia o affidabilità. Anton non ha osato usare questi prodotti a basso costo per la sua costosa macchina da caffè completamente automatica, dopo tutto, non voleva danneggiare il suo buon pezzo. Così ha continuato a usare le costose pastiglie detergenti. Tuttavia, non era più soddisfatto degli orrendi prezzi.

Dal momento che non voleva comprare né le costose né le pastiglie detergenti a basso costo, il fondatore di Coffeeano ha sviluppato le **Coffeeano Clean & Protect pastiglie detergenti** dopo molto da e per il caffè, che puliscono la macchina da caffè con la stessa cura delle pastiglie dei produttori di elettrodomestici. È possibile utilizzare le pastiglie detergenti per ogni macchina da caffè e per ogni macchina da caffè completamente automatica. La qualità delle macchine non ne risente.

Anche il prezzo è convincente: le pastiglie detergenti Coffeeano Clean & Protect sono 20 volte più economiche delle pastiglie originali dei produttori di elettrodomestici e forniscono lo stesso risultato.

Questa è anche la filosofia aziendale di Coffeeano. Coffeeano offre soprattutto prodotti di alta qualità a prezzi equi, necessari per un caffè gustoso e aromatico. Dal momento che tutto a Coffeeano ruota intorno al caffè, riceverete gratuitamente l'apposita guida.

Ecco perché nel nostro negozio online tutto ruota intorno al caffè. Non solo offriamo prodotti di prima classe per migliorare il gusto del vostro caffè. Vi insegniamo anche a preparare correttamente il vostro caffè in modo che possiate gustarlo al meglio!

Le pastiglie detergenti COFFEEANO CLEAN & PROTECT sono 20 volte più economiche delle pastiglie originali dei produttori di elettrodomestici e vengono pulite in modo altrettanto sicuro e affidabile.