

# REGIO: BARISTA-KAFFEE-KULTUR



**BARISTA-TIPP:**  
FÜR PERFEKTEN FILTERKAFFEE  
60 GRAMM KAFFEE PRO LITER  
WASSER NEHMEN.



# REGIO

Der mit dem Krönchen.

## 1. DIE BOHNE

Aus den besten Anbaugebieten der Welt. Schonend und geschmackvoll geröstet in Österreich.



## 2. DAS WASSER

Die ideale Temperatur liegt zwischen 90 und 96 Grad. Ist sie zu hoch, wird der Geschmack bitter, liegt sie zu tief, wird der Kaffee sauer und wässrig.

## 3. MAHLGRAD

Der Mahlgrad hängt von der Zubereitung ab. Je länger sie dauert (z.B. Filterkaffee), desto gröber der Mahlgrad. Kurze Zubereitungen (z.B. Espresso, Mokka) erfordern einen feineren Mahlgrad.

## 4. DER LETZTE SCHLIFF

Perfekter Milchschaum: Fettarme Milch macht ihn schön fest, ein höherer Fettgehalt macht ihn cremiger.



Exklusiv bei

SPAR



EUROSPAR



INTERSPAR

