

Káva :)

Mokrý vzhľad

Kvalitné kávové zrná majú mať mokrý, mierne mastný vzhľad. Maximálny chuťový zážitok, bohatý na arómu a buket, získame použitím čerstvo pomletej kávy.

Skladovanie

Nepriateľmi kávy sú vzduch, svetlo, horúčava a vlhkosť. Kávové zrná uchováваме v chlade vo vzduchotesnej kameninovej alebo sklenenej nádobe.

Ako dlho vydrží?

Káva vydrží čerstvá štyri týždne zatvorená vo vákuovom obale, o čosi kratšie po otvorení vsypaná do vzduchotesnej nádoby, pomletá iba pár hodín.

Vždy s vodou

Kávu podávame v predhriatych šáľkach z porcelánu alebo zo skla, pod ktorým nesmie chýbať tanierik. Spolu s kávou servírujeme pohár pramenitej vody, teplé mlieko, cukor. V kaviarni by sme mali vždy dostať aj nádobu s horúcou vodou.

Partnerom pri výrobe článku bola kaviareň [Café Mokka](#).