Cold Brew, il caffè freddo che piace

cold-brew-coffee-ea10b582

Puro o con cocco, latte, latte di mandorle, acqua tonica, spremuta o chinotto. Prezzo dai 3 euro. È arrivato il Cold Brew, il caffè estratto a freddo. Bevanda versatilissima, è base ideale per mix alcolici o analcolici. L'acqua fredda non altera la struttura organolettica e produce una bevanda più dolce e intatta dal punto di vista organolettico, anche se meno sviluppata. Immancabile tra le proposte filtered, è entrata a spalle larghe quest'estate: molti clienti la preferiscono (è considerata più sana) al caffè shakerato per la sua semplicità e l'assenza di zucchero e per l'aroma e il carattere dello specialty. Il prossimo trend? Il Cascara, la buccia delle ciliegie del caffè utilizzata per bevande calde (in Aeropress) o in Cold Brew 24 ore per creare un bevanda fredda molto dissetante.

Caffè specialty ed estrazioni alternative: ore contate per il caffè unico?

Le dritte per proporre caffè specialty e brewing