Trieste Coffee Experts 2017/ Filippo Mazzoni: i profili di pressione

filippo-mazzoni-1c40a878

Filippo Mazzoni (Training manager e Coffee-tech specialist **MUMAC Academy - Gruppo Cimbali**) ci spiega come le nuove macchine professionali, grazie all'elettronica avanzata e altri dispositivi tecnologici innovativi, sono in grado di **variare la pressione erogata durante l'estrazione dell'espresso**. La possibilità di rendere flessibile l'erogazione della pressione durante le varie fasi della preparazione del caffè (preinfusione, estrazione, fase finale) permette al barista di poter **ottimizzare il risultato finale in tazza a seconda delle miscele proposte** e di esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Clicca qui per le altre puntate di Trieste Coffee Experts