Trieste Coffee Experts 2017, Andrej Godina: "Che cos'è il cold brew?”

Andrej Godina (Umami Area) ci presenta il **cold brew**: un metodo di preparazione che prevede di lasciare in infusione il caffè tostato e macinato a diretto contatto con acqua fredda per un determinato numero di ore (solitamente 10-12 ore) affinché le sostanze più interessanti vengano rilasciate per ottenere una bevanda piacevole dal punto di vista sensoriale che ben si presta per la preparazione di cocktail estivi.

Clicca qui per le altre puntate di Trieste Coffee Experts