Il Coffee Pairing

breakfast-1822190-640-c345a041

Come cambia il mattino al bar in Italia e all’estero con le restrizioni e le esigenze del mercato attuale? Ci vuole coraggio e nuova voglia di sperimentare, come con il Coffee Pairing. Ecco alcuni spunti per ottimi abbinamenti.

Frutta. Mirtilli, fragole e lamponi si abbinano bene ai caffè di Kenya, Etiopia, Uganda, Giamaica o Yemen. Pesche, prugne, uvetta, albicocche, ciliegie, nettarine e agrumi creano sodalizi con miscele di Tanzania, Uganda, Ruanda, Honduras, Bolivia, Costa Rica e Nicaragua.
Il **cioccolato** va benissimo con i caffè di Brasile (eccezionale con il fondente), Colombia, El Salvador, Guatemala, Kona o Messico.
Il **pane** di frumento e integrale si sposa con caffè di Guatemala, Brasile, Costa Rica, Perù o Colombia
Formaggio, burro e panna possono essere abbinati a caffè di Sumatra, Giava, India, Kona o Papua Nuova Guinea.
Le **carni** di manzo, maiale e agnello si abbinano bene ai caffè di Sumatra, Papua Nuova Guinea, India o Repubblica Dominicana.

ALCUNE PILLOLE...

METODI DI PREPARAZIONE DEL CAFFÈ


Macchina da caffè espresso

Moka su piano cottura
Aeropress
French press

Solubile

Sifone

Percolatore

SITI WEB UTILI

www.amicidelcaffe.it

www.bazzara.it

www.coffeedetective.com

www.espressoitalianotradizionale.it

www.lamborghini.it/IT/espresso

www.thecoffeeowlsociety.com

www.tocaya.com.br

www.sca.coffee

Colazione autunno/inverno 2020-2021