Keber: a Horeca Expoforum una masterclass per scoprire i segreti della macinatura

20240315134440macinekeber-912c25e4

"Macine: il segreto della macinatura di qualità": questo il nome della **masterclass SCA** organizzata da Keber e guidata da **Filippo Mazzoni**, Coffee Equipment Manager di Cimbali Group, che si svolgerà in occasione della terza edizione della Master Coffee Grinder Championship, nella cornice dell'**Horeca Expoforum** a Torino, in calendario al 17 al 19 marzo.

Le due sessioni all'interno della Sala SCA Italy in programma nella giornata del **18 marzo** al Lingotto Fiere – la prima dalle 12.00 alle 13.00, la seconda dalle 14.00 alle 15.00 - prevedono sia una parte teorica sia alcune prove di macinatura guidate da Mazzoni: **macine consone vs macine difettate; macine con rivestimenti diversi; macine da espresso vs filtro.**

Un appuntamento importante per conoscere da vicino le macine, che rivestono un **ruolo fondamentale nel processo di preparazione del caffè** in tazza e che rappresentano il cuore tecnologico di ogni macinadosatore.
Si avrà dunque la possibilità di conoscere le caratteristiche principali di questo componente e **sperimentare l'impatto di diversi set di macine** sul risultato in tazza.

Per prenotarsi: **https://horecaexpo.it/92417/il-segreto-della-macinatura-di-qualita**