

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

I

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](#)