I segreti del caffè espresso - 2) Il macinadosatore

macinacaffe-da-bar-ec52208e

Secondo appuntamento con il ciclo di videotutorial *I segreti del caffè espresso*, dedicato al macinadosatore.

In questa puntata Alberto Cocci, importatore Mahlkönig per l'Italia, sottolinea l'importanza della scelta del macinino giusto e della corretta macinazione per la preparazione dell'espresso perfetto.

Gli errori più comuni nella macinazione dell'espresso: cosa comportano e come evitarli.

[embed width="560"]http://youtu.be/O-oZJgkztbI[/embed]

È meglio il macinadosatore o il macinacaffè *on demand*? Ecco quali parametri tenere in considerazione per orientarsi nella scelta.

[embed width="560"]http://youtu.be/d4jM9RLEZ90[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

I segreti del caffè espresso - 1) La macchina da caffè