

ECOBLEND COFFEE ROASTERY

Método Moka Italiana: Tradición y Pasión en Cada Gota

Introducción histórica y cultural sobre el método:

Diseñada en 1933 por Alfonso Bialetti, la Moka Italiana es un ícono de la cultura cafetera italiana. Esta cafetera de aluminio se encuentra en millones de hogares y simboliza la pasión por el espresso en casa. Es perfecta para quienes buscan un café intenso y con carácter, rememorando la tradición europea.

Descripción de la receta:

Ingredientes y herramientas:

- Café Ecoblend (Brasil Sweet Espresso).
- Cafetera Moka (3 tazas).
- Agua filtrada.

Proporción ideal:

16 gramos de café por 150 ml de agua (depende del tamaño de la cafetera).

Pasos para la preparación:

1. **Preparación inicial:** Llena la base de la cafetera con agua filtrada, hasta justo debajo de la válvula de seguridad.
2. **Molienda:** Muele el café con una textura media-fina (similar a azúcar de mesa).
3. **Carga del café:** Llena el filtro de la Moka con el café molido, nivelándolo pero sin presionar. Coloca el filtro en la base.
4. **Ensamblaje:** Asegúrate de enroscar bien las dos partes de la cafetera.
5. **Calentamiento:** Coloca la Moka sobre fuego medio-bajo. Espera a que el agua se caliente y el café comience a fluir hacia la parte superior. Retira del fuego tan pronto como el flujo sea constante.
6. **Tiempo total:** 4-5 minutos.

¿Por qué esta receta?:

La Moka Italiana intensifica las notas a chocolate con leche y toffee del Brasil Sweet Espresso, ofreciendo una experiencia rica y auténtica.

Conclusión:

El café preparado con Moka Italiana es un tributo a la herencia europea, combinando tradición y sabor en cada preparación.

Mensaje para ti:

“La Moka es más que un método; es una tradición que transforma cada mañana en un momento inolvidable.”