

lohas beans

[GUÍA PARA PREPARAR UNA EXCELENTE TAZA DE CAFÉ]

Lohas Beans se ha
propuesto convertirte
en un experto
preparando una
exquisita taza de café.

¿Qué necesitas?

- 1.Un excelente café.
- 2.Agua de buena
calidad.
- 3.Un buen método de
preparación.

Ahora el mejor café de
Colombia no sólo se exporta,
también está a tu alcance.



1.

LA ESCENCIA: UN EXCELENTE CAFÉ

Lohas Beans te da un café de la más alta calidad de exportación.

Nuestro café es cultivado en el sur del Tolima sin el uso de agroquímicos. Encontrarás notas de caña de azúcar, miel, chocolate y especias, así como muchas fragancias y sabores florales. Esta elección que hemos hecho para ti representa la esencia de nuestro modelo Lohas Beans

NOTA: Siempre recuerda que para mantener la frescura del café, debe permanecer en su empaque original y luego de abrirlo debe estar en un recipiente hermético idealmente de vidrio o cerámica. No lo refrigeres, el café tostado es poroso y absorberá todos los olores. Finalmente compra tu café para consumir entre 5 y 7 días para mantener su frescura y sus atributos .



2.

EL AGUA: 90% DE TU BEBIDA

La calidad del agua es determinante para preparar una taza de café de alta calidad. Usa siempre agua filtrada o embotellada.

La temperatura del agua afecta la extracción. El agua se lleva a punto de ebullición para liberar todos los aromas y sabores del café.

Nota: No calentar el agua en el horno microondas, pues pierde su temperatura muy rápido y altera el sabor de la bebida. El cloro, y los metales pesados del agua de la llave arruinarán el buen café.



3.

RECIÉN MOLIDO...SABE MEJOR

La recomendación de todos los expertos es que siempre uses café recién molido, esto hará una gran diferencia en el resultado final de la bebida. El objetivo de la molienda es reducir el tamaño del grano tostado para facilitar la extracción de los aromas y demás compuestos durante la preparación de la bebida.

Para la prensa francesa la molienda debe ser gruesa. Si tienes un molino de café asegúrate de buscar la molienda más gruesa. En caso que quieras comprar el café molido, pídelo siempre "molido para prensa".

Agrega sobre el molino el café en grano hasta la línea Max, cierra el molino y oprime el botón por 15 segundos, esto te dará la molienda gruesa requerida para la prensa.

Nota: *Revisa nuestra página web para otras opciones de molinos.*



4.

PREPARACIÓN

Hemos seleccionado el método más sencillo para preparar un exquisito café.

La Prensa Francesa es un método por inmersión que permite extraer muy bien los sabores y obtener un café con buen cuerpo y textura. Además es un método portátil, el cual podrás llevar donde vayas.

Nota: Nunca "recalientes" el café preparado. No tendrás una buena experiencia de sabor y puede ser malo para tu estómago.

Lava bien la prensa después de la preparación, retirando todo el café, idealmente con agua caliente. Ocasionalmente desarma el filtro para retirar residuos de café.

No tapes la prensa hasta que no esté completamente seca la jarra y el filtro. No usar jabón.

PASOS PARA PREPARAR UNA PRENSA FRANCESA

1. CALIENTA EL AGUA.



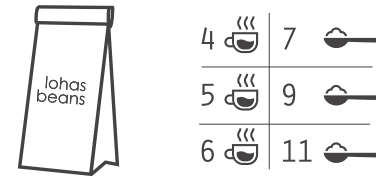
2. DEFINE LA CANTIDAD DE TAZAS QUE VAS A PREPARAR



3. MUELE EL CAFÉ. PARA EL MOLINO MANUAL RECUERDA SOLO 15 SEGUNDOS OPRIMIENDO EL BOTÓN ROJO. PARA LOS MOLINOS AUTOMÁTICOS SELECCIONA MOLIENDA GRUESA.



4. MIDE EL CAFÉ QUE DESEAS TOMAR.

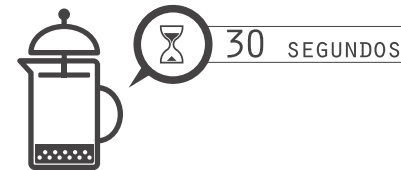


*(PARA LA PRENSA DE 2 TAZAS UTILIZA 3 CUCHARAS)

5. ALISTA EL TIMER PARA CUATRO MINUTOS.



6. AGREGA UN POQUITO DE AGUA SOLO PARA CUBRIR EL CAFÉ Y ESPERA 30 SEGUNDOS.



7. DESPUÉS DE 30 SEGUNDOS AGREGA EL RESTO DEL AGUA HASTA DONDE TE INDIQUE LA PRENSA SEGÚN EL NÚMERO DE TAZAS QUE DESEAS PREPARAR.



8. UNA VEZ SE CUMPLAN LOS 4 MINUTOS, BAJA EL PISTÓN LENTAMENTE. SIRVE Y DISFRUTA.



*(PARA LA PRENSA DE 2 TAZAS AGREGA AGUA HASTA EL BORDE. CIERRA LA PRENSA SIN QUE EL FILTRO TOQUE EL CAFÉ Y SIN BAJAR EL PISTÓN.)



5.

LA PRENSA KITCHEN AID

La Prensa Kitchen Aid es única por su diseño exclusivo de báscula y cronómetro integrados, los cuales aseguran la proporción adecuada de agua, la cantidad ideal de café y el tiempo necesario para preparar un café de calidad.

PASOS PARA PREPARAR UNA PRENSA KITCHEN AID

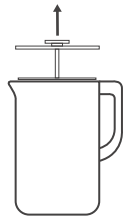
1. CALIENTA EL AGUA.



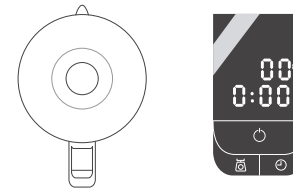
2. DEFINE LA CANTIDAD DE TAZAS QUE VAS A PREPARAR.



3. RETIRA LA TAPA DE LA PRENSA.



4. ENCIENDE LA PRENSA.

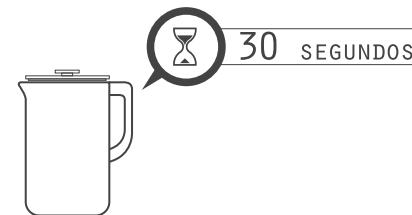


5. MIDE EL EL CAFÉ Y AGRÉGALO A LA PRENSA HASTA QUE LA PANTALLA MUESTRE LOS GRAMOS.



2 ☕	20g	2 ☕	200ml
3 ☕	30g	3 ☕	300ml
4 ☕	40g	4 ☕	400ml
5 ☕	50g	5 ☕	500ml
6 ☕	60g	6 ☕	600ml

6. AGREGA UN POQUITO DE AGUA SÓLO PARA CUBIR EL CAFÉ Y ESPERA 30 SEGUNDOS. EN LA PANTALLA DE LA PRENSA PUEDES VER EL TIEMPO.



7. DESPUÉS DE 30 SEGUNDOS AGREGA EL RESTO DEL AGUA HASTA QUE LA PANTALLA MUESTRE LOS MILILITROS QUE VAS A PREPARAR.



8. UNA VEZ SE CUMPLAN LOS 4 MINUTOS, BAJA EL PISTÓN LENTAMENTE. SIRVE Y DISFRUTA.



*(CIERRA LA PRENSA SIN QUE EL FILTRO TOQUE EL CAFÉ Y SIN BAJAR EL PISTÓN.)



MOLINO ELÉCTRICO
PARA CAFÉ BODUM



CALENTADOR DE AGUA
BODUM 0,5L & 1L



PRENSA FRANCESA
BODUM (2 TAZAS Y 6 TAZAS)



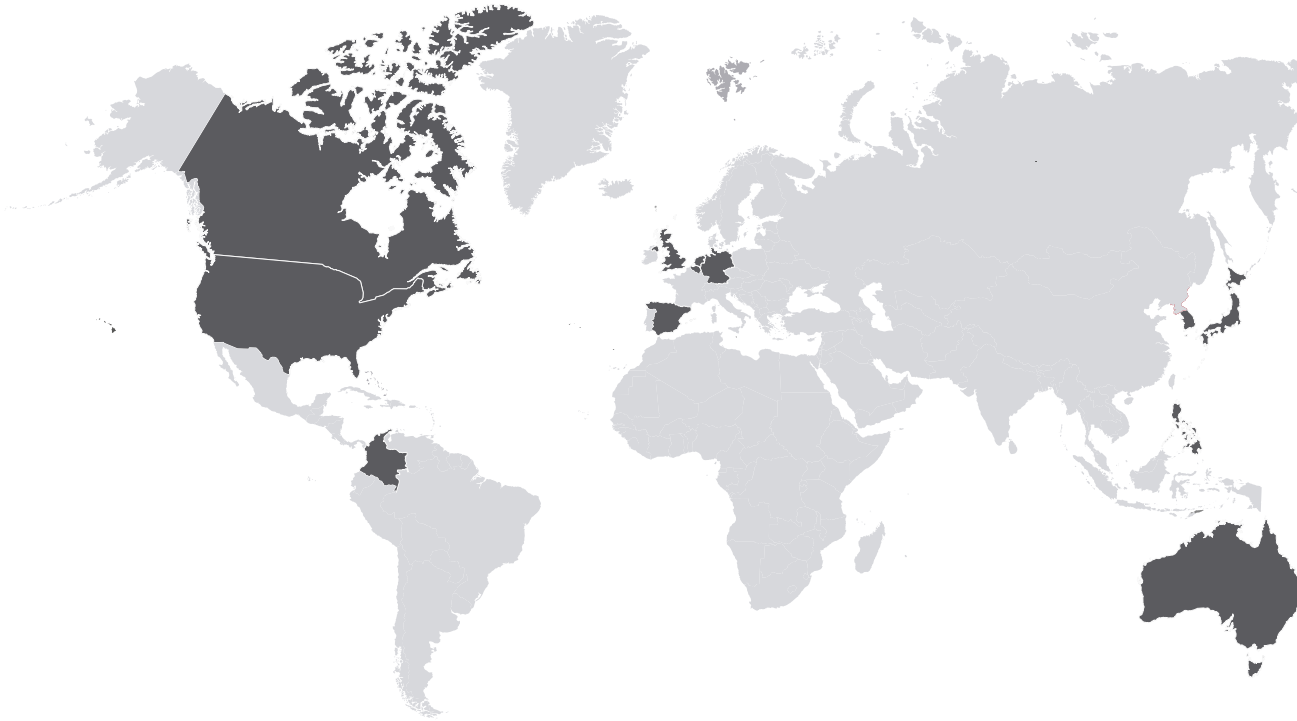
PRENSA FRANCESA
CHAMBORD COBRE (6 TAZAS)



PRENSA DE PRECISIÓN
KITCHEN AID(6 TAZAS)

ARMA TU KIT COMPLETO

Lohas Beans te ofrece todos los elementos necesarios para que puedas preparar la mejor taza de café cuando quieras.



Somos un exportador de cafés especiales de Colombia, reconocidos por ofrecer cafés con una amplia variedad de certificaciones ambientales y sociales, así como variedades exóticas producidas en diferentes regiones de Colombia. Nuestro modelo de comercialización es transparente e incluyente. Tenemos clientes en más de 12 países en 4 continentes. Nuestro socio **Lohas Beans** Japón, importa, distribuye y vende nuestros cafés en sus cafeterías ubicadas en Tokio y Nagoya: <http://lounge1908.jp>.

¿QUIERES SABER MÁS?



ESCANÉA Y CONOCE MÁS

Ó INGRESA A
LOHASBEANS.CO

Y TE ENSEÑAMOS COMO HACERLO!