



Helppo tapahtumakahvitus

kevään ja kesän juhliin

Voit tehdä hyvää ekologista kahvia myös ilman konetta helposti, nopeasti, paljon tai vähän ja tietysti ilman jätettä!

Näin se tapahtuu:

- Cafitesse-kahvi varastoidaan ja kuljetetaan pakasteena.
- Sulata käyttöä varten, käyttöaika sulatettuna 3 viikkoa
- tuota kuumaa vettä (kenttäkeitin, kaasu, sähkö...)
- nosta sulatettu kahvipaketti pöydälle ja aseta suutin pakkauksen ohjeen mukaan paikalleen
- Käännä suutin irti (varo mahdollisesti roiskuvaa kahvia)
- Mittaa jakeluastiaan tarvitsemasi määrä kuumaa vettä
- Annostele oikea määrä kahvitiivistettä mitta-astiaan
- Kaada kahvitiiviste kuumaan veteen ja sekoita - KAHVI ON VALMISTA

Kahvitiivisten ja veden sekoitussuhde on 1:24 eli yksi osa kahvia 24 osaa vettä

Mittaa vesi ja kahvi tarkasti (mittaamiseen voit käyttää esim. mitta-asteikolla varustettua astiaa tai esim. suurikokoista injektioruiskua



Helposti

Kuumenna vesi ja pidä vesi kuumana

Annostele kuuma vesi jakelu-astioihin

Lisää Cafitesse-kahvi jakelu-astioihin ja sekoita

Sekoitussuhde

kuumaa vettä ltr	Cafitesse-raaka-ainetta ml	Valmista kahvia ltr
0,1	4	0,1
0,2	8	0,2
0,5	20	0,5
1,0	40	1,0
1,8	72	1,9
5,0	200	5,2
10,0	400	10,4