

FILTERKAFFEE

GANZ SCHÖN AUFGEBRÜHT

Das Leben ist zu kurz, um schlechten
Kaffee zu trinken. ● *Text: Peter Eder*

Seit 1969 produziert Moccamaster Filterkaffeemaschinen in einer Manufaktur in den Niederlanden. Die SCA & ECBC zertifizierten Kaffeemaschinen werden aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und haben eine extralange Lebenserwartung. Ganz egal, ob die Moccamaster im Hotelzimmer oder im Frühstücksraum steht – sie beeindruckt. Von klein, in 18 Farben erhältlich, bis groß filtert Moccamaster in Perfektion. Wasser tröpfelt durch 9 Löcher mit perfekter Brühtemperatur auf das Kaffeemehl. Der Kaffee wird anschließend 40 Minuten auf der Warmhalteplatte warmgehalten.

Filterkaffee ist nicht nur unter Kaffeeficionados en vogue, er findet sich auch schon in der Top-Gastronomie. Denn im Vergleich zum Espresso erhält man durch den Filterprozess einen milden Kaffee, der bekömmlich und hochwertig im Geschmack ist. Viele Aromen lassen sich über die sanfte Filtermethode einfach besser wahrnehmen. Zudem ist Filterkaffee gesund, von allen Kaffe Zubereitungen enthält er am wenigsten Cafestol. ● www.moccamaster.de



In einer Stunde ca. 160 Tassen Kaffee?
Die Moccamaster KBGT 20 brüht sie!
Die doppelte Maschine ist sehr geeignet
für kleinere Büros, Restaurants, Hotels,
Bars, Altenheime, usw. Die KBGT 20
wird mit 2 Thermoskannen mit jeweils
1,25 Ltr. geliefert



J.
HORNIG

*mit Vergnügen
rösten*



JHORNIG.COM