

Waarom heb ik geen cremalaag op mijn espresso?



Haal meer uit
je smaak. Stel je
#smaakvraag



*Crema is wat een espresso visueel aantrekkelijk maakt.
Het zijn de vetten en suikers die door de hoge druk uit de
gemalen koffie worden geperst.*

**Het missen van de crema kan verschillende
oorzaken hebben:**



De koffie is te grof gemalen of er is te weinig koffie gebruikt.



De watertemperatuur is veel te hoog.



De koffie is te lang geleden gemalen.

Kijk op www.simonlevelt.nl/smaakvragen

SimonLevelt

