

Wat is het verschil tussen een ristretto, espresso en lungo?



Haal meer uit
je smaak. Stel je
#smaakvraag



Een ristretto, espresso en lungo worden alle drie met evenveel koffie gezet. Het verschil zit in de hoeveelheid water en de zettijd.



Bij het maken van een espresso stroomt er in 20-30 seconden zo'n 20-40 ml water in je kopje.



Een ristretto wordt op een vergelijkbare wijze gezet, maar wordt eerder gestopt en heeft daarom een kleiner volume. Ristretto betekent 'beperken, afsnijden, verkleinen' en kun je zien als een verkleinde espresso.



Een ristretto smaakt daardoor frisser en minder bitter dan een espresso.



Lungo is afgeleid van het Italiaanse *Caffe Lungo* wat 'lange koffie' betekent en bevat twee keer zoveel water als een espresso.



Kijk op www.simonlevelt.nl/smaakvragen

SimonLevelt