GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Cómo preparar un buen café en casa?, con Ciano

Actualidad Empresarial | 08/10/2022 | 00:00

Tomar un buen café es, para muchas culturas, uno de los mayores placeres de la vida. Algunas personas consideran que no tomarlo a primera hora del día condiciona su rendimiento durante la jornada. Para otras, su consumo diario tiene más bien una connotación ritual o ceremonial.

Los expertos de la firma Ciano ratifican el valor asociado a una buena taza de este producto. Explican que se trata de una experiencia que provee paz y relajación a sus consumidores. Es por eso que han decidido compartir algunos consejos para preparar y consumir un buen café de especialidad en casa.

El mejor café es el que se prepara en casa

Ciano es una marca de café artesanal fundada en el año 1989 por una familia que, hasta ese momento, siempre se había dedicado a la hostelería. Por eso, en el momento de crear la empresa tenían claros valores como la hospitalidad y el confort. Más claro aún, el papel de una buena taza de café para generar esas sensaciones.

La primera de sus recomendaciones para preparar un buen café en casa es utilizar un producto de calidad premium. Aseguran que no todo está en la técnica y que buena parte del resultado depende de la semilla empleada. Al poner mucha atención a la selección del producto se garantiza una buena experiencia.

Otro consejo de la marca es utilizar agua mineral sin ningún tipo de sabor. Explican que aunque el grifo puede ser una opción, no en todos los sitios es recomendable porque el grado de tratamiento del agua varía. Los procesos de potabilización incluyen el uso de químicos como el cloro, que pueden alterar el sabor y olor natural del líquido.

No usar el microondas

Una costumbre muy extendida en los últimos años es la de utilizar el microondas para calentar el agua o la leche. Los líquidos dentro del aparato pueden absorber olores residuales de otras comidas. En ese orden de ideas, recomiendan también limpiar adecuadamente la cafetera después de cada uso. Los expertos de Ciano afirman que los restos viejos terminan por contaminar el sabor final de cada nuevo café que se prepare.

Una de las recomendaciones más generalizadas es procurar servir el café recién hecho. Explican

que con las horas, el café preparado va perdiendo sus propiedades naturales de sabor y aroma. Añaden que antes de elaborarlo, el café debe ser almacenado en un lugar seco, fresco y oscuro para que conserve sus características.

Detrás de una barra

La marca Ciano evolucionó detrás de una barra, viendo de cerca las reacciones de los consumidores. La investigación continua les permitió familiarizarse con las propiedades del café de distintos orígenes. Con esos conocimientos han conseguido elaborar un blend exclusivo, personalizado y fresco que constituye su secreto y su sello particular.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/186749-como-preparar-un-buen-cafe-en-casa-con-ciano.htm