

MULTOLOGIA

El espresso
no espera a nadie



Una experiencia que dura menos
de lo que tardas en mirar tu
celular



¿Cuánto dura el sabor perfecto?

Entre **30 segundos** y 2 minutos después de la extracción.



En ese tiempo, el espresso está en su punto máximo:

- Crema espesa y brillante.
- Aroma intenso y dulce.



Después, los aceites se oxidan, el aroma se escapa y el café cambia.

En otras palabras: el espresso vive rápido y muere joven.





¿Por qué el espresso no debe esperar?

Su magia está en los más de 800 compuestos volátiles.

Apenas tocan el aire, empiezan a oxidarse.



La crema actúa como una tapa protectora... pero solo por unos instantes.



“

El café es la mejor cosa con la cual empapar el amanecer.

Terri Guillemets

”



Omar Ortiz
Barista

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MITOLOGÍA