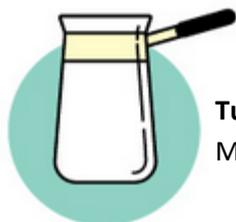


Molienda

Según el método de preparación y la bebida en taza que se quiera lograr es el tipo de molienda que se debe utilizar.



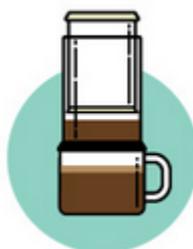
Turca
Molido: muy fino (tipo polvo)



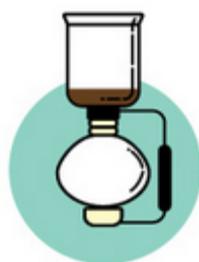
Italiana, Moka o Volturno
Molido: fino



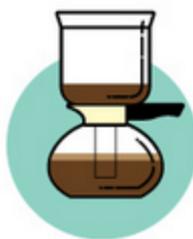
Espresso
Molido: fino, intermedio



Aeropress
Molido: fino, intermedio,
medio (depende de la
intensidad deseada)



Sifón Japones
Molido: intermedio



Cafetera Eléctrica
Molido: intermedio



Filtro papel, Melita
Molido: intermedio o
grueso



Chemex
Molido: intermedio



Filtro tela
Molido: intermedio



Prensa Francesa
Molido: grueso



Goteo
Molido: intermedio