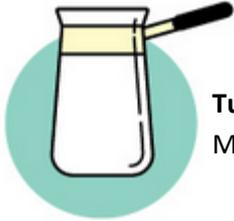


Molienda

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



Turca (1.5)
Molido: muy fino (tipo polvo)



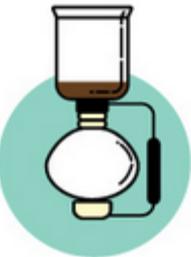
Italiana, Moka o Volturno (1.5)
Molido: fino



Expresso (1.5)
Molido: fino, intermedio



Aeropress (1.5 - 3)
Molido: fino, intermedio, medio (depende la intensidad deseada)



Sifón Japones (3.5)
Molido: intermedio



Cafetera Eléctrica (3.5)
Molido: intermedio



Filtro papel, Melita (3.5)
Molido: intermedio o grueso



Chemex (4)
Molido: intermedio



Filtro tela (3.5)
Molido: intermedio



Prensa Francesa (4)
Molido: grueso



Goteo (3.5)
Molido: intermedio