

# Jezabel Caffe lanseaza noi sortimente de cafea

BUCURESTI - 26 iunie 2017 ora 15:22  
Comunicat tip Produse / Servicii in HoReCa

Cafeaua este una dintre cele mai apreciate bauturi din viata fiecarui om. Exista numeroase persoane care consuma zilnic o ceasca de cafea, aceasta avand efecte benefice asupra sanatatii, mai ales daca este consumata in cantitati moderate si corespunzatoare.



Cafea Jezabel Pasion

Exista numeroase tipuri de cafea pe piata, la fel si moduri de a o prepara. Aroma imbiectoare a cafelei de dimineata este una dintre cele mai placute, miroslul boabelor proaspat macinate reprezentand un adevarat deliciu pentru receptorii olfactivi. Daca folosim adesea un aparat pentru macinarea boabelor, atunci sortimentul de cafea boabe Jezabel Pasion va pune la dispozitie posibilitatea de a testa o aroma puternica, pura si fina, de o calitate superioara.

Cea mai indragita si folosita cafea este cea Arabica, care se distinge prin gust, aroma, parfum si persistenta. Are mai putina cofeina si se foloseste in general la espressoare, in comparatie cu cafeaua robusta care este mai putin aromata, se distinge prin concentratie si crema bogata. De cele mai multe ori, cafeaua robusta este mai accesibila oamenilor, insa preferata ramane cafeaua arabica, avand un gust fructat si aromat.

Modalitatea de a prepara cafeaua difera de la un gust la altul. Cu toate acestea, fie ca

preferam o cafea la ibric sau la aparat, este important sa recunoastem ce tipuri de cafele sunt indicate pentru a avea un rezultat savuros.

#### Cafea la ibric

Este recomandata o cafea bine macinata, din boabe proaspate uscate, iar pentru o savoare delicioasa, apa trebuie sa clocoteasca, adaugandu-se ulterior cafeaua macinata in functie de apa pe care am pus-o in ibric.

#### Cafea boabe

Boabele de cafea isi pastreaza mai mult timp calitatea si prospetimea. Boabele de cafea arabica au un invelis protector care mentine proprietatile si gustul cafelei pana in momentul in care se vor consuma. Pentru a conserva cat mai bine boabele de cafea, este recomandat sa folosim o cutie de metal, acoperita cu un capac. Insa, trebuie sa avem grija atunci cand o achizitionam pentru ca boabele sa nu fie uscate de foarte mult timp, pentru ca in aceasta situatie se pierde din intensitatea aromei. Macinarea boabelor de cafea ofera o aroma fina, dar si un miros imbiitor atunci cand o preparam.

#### Cafea din capsule

Odata cu tehnologia, apar tot mai mult aparate de cafea care se folosesc pe baza de capsule. Exista numeroase tipuri de cafele care pot fi folosite pentru astfel de aparate, la preturi accesibile. Un avantaj al acestor aparate este timpul de preparare si faptul ca nu mai este necesar sa ai grija de cafea. Dupa introducerea unei pastile, bautura energizanta va fi gata de indata ce aparatul va filtra toata cafeaua din capsula.

Daca doriti sa incercati un nou sortiment de cafea, aveti la dispozitie gama de capsule cafea Jezabel Pasion, care pastreaza savoarea si persistenta cafelei. Acest tip de capsule propune doza preparata special pentru o ceasca de cafea, iar in ceea ce priveste durata acestor capsule, este destul de mare.

Capsulele Jezabel Pasion sunt usor de depozitat si reprezinta practic cea mai reusita si simpla formula de a avea o cafea proaspata in fiecare dimineata. Fiecare capsula de cafea este ambalata individual si se foloseste o singura data.

**Laurentiu Iancu** - Manager General

office@webdesk.ro

0734582277

**WEBDESK AGENCY**

<http://www.webdesk.ro>