

N° elf

BARISTASEMINAR

ESPRESSO



N° elf extrahiert dich!



no-elf.de/anmeldung

N^o
elf

N^o elf
BARISTASEMINAR
ESPRESSO

Entdecke den Weg zum perfekten Espresso. Die feinen, schokoladigen und fruchtigen Aromen aus den Kaffeebohnen zu extrahieren ist nicht trivial. In Theorie und Praxis erlernst du die professionelle Espresso-Zubereitung an der Siebträgermaschine. Stabile Crema, intensiver Geschmack und feinporiger Milchschaum ist dein Ziel in diesem Seminar.

- Kaffeearten / Röstungen
- Specialty Coffee / Third Wave Coffee
- Mahlgrad / Extraktion
- Siebträgermaschine / Mühleneinstellung
- Perfekter Espresso / Getränkekunde
- Milchsäumen / Eingießen
- La Marzocco Linea PB / Mazzer Kony
- Professioneller Trainer / Barista
- 6 Teilnehmer / keine Vorkenntnisse nötig
- Dauer 3 Stunden / Zertifikat / Seminarbeitrag € 89

— Wein & Kaffee

— N^o elf
Gerichtsgasse 11
78462 Konstanz

— 07531 9174637
post@no-elf.de
www.no-elf.de