

BARISTA - Scarsa qualità della schiuma

Last Modified on 26/02/2025 5:21 pm CET

Step 1:

Per una schiuma di latte ottimale, ti consigliamo di utilizzare latte vaccino freddo intero o parzialmente scremato a temperatura di frigorifero (circa 4-6 °C). Per garantire le adeguate condizioni di igiene, utilizzare solo latte UHT/pastorizzato, refrigerato e aperto di recente, e latte con 0% di contenuto di grassi per il Caffè viennese. Il latte che sia stato eventualmente congelato non sarà in grado di produrre schiuma.

Prima di iniziare la preparazione della ricetta ti consigliamo di controllare che Barista e il frullino siano puliti.

Step 2:

Gentile cliente, se necessiti di ulteriore assistenza ti invitiamo a contattarci tramite uno dei nostri canali, comunicando al nostro specialista del caffè il seguente codice come riferimento del test che hai effettuato: **AB002**

- Scrivici via Whatsapp cliccando **qui** – da lunedì a domenica, dalle 8:00 alle 22:00
 - Scrivici via Live chat cliccando **qui** – dalle 8:00 alle 22:00
-