



IN QUESTO LOCALE LAVORA UN BARISTA PROFESSIONISTA, E VI GARANTIAMO CHE

- IN FASE DI PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO, **SARANNO SEMPRE ESEGUITI** I SEGUENTI PASSAGGI:
 - PULIZIA DEL PORTAFILTRO
 - PULIZIA DELLA DOCSETTA TRAMITE UNA LEGGERA EROGAZIONE DI ACQUA
 - VERIFICA DI CORRETTA DOSE NEL PORTAFILTRO
 - CORRETTA E COSTANTE PRESSATURA DEL PANNELLO DEL CAFFÈ'
 - EROGAZIONE DELL'ESPRESSO NON APPENA INSERITO IL PORTAFILTRO SUL GRUPPO.
- IL VOSTRO ESPRESSO SARA' SEMPRE PREPARATO IN UN TEMPO COMPRESO TRA I **20 ED I 30** SECONDI, A CONFERMA DI UNA CORRETTA MACINATURA E DOSE.
- UTILIZZIAMO COSTANTEMENTE DELL'ACQUA FILTRATA PER LA PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO
- UTILIZZIAMO SEMPRE LATTE FRESCO E **NON RISCALDATO** NELLA PREPARAZIONE DI PRODOTTI A BASE LATTE E PULIAMO SEMPRE LA LANCIA A VAPORE DOPO OGNI UTILIZZO!