



cada dia um café

bora falar sobre moagem

Se você está chegando agora no **maravilhoso** mundo dos **cafés**, talvez você não saiba a **importância** e o **impacto** da **moagem** do café para alcançar uma **experiência sensorial** completa. Mas eu já te adianto: a moagem impacta **diretamente** o **paladar** da sua bebida. Afinal, o café que você vai consumir é o resultado da **interação** entre a água e o café moído, e é por meio dessa **extração** que obtemos os sabores diversos como laranja, chocolate, frutas vermelhas, caramelo e etc.

Para te ajudar, criei esse **guia** prático te mostrando o tipo de **moagem ideal** para cada **método**.



moagem e métodos

moagem fina

moagem média

moagem grossa



Café Espresso
moagem fina

Referência: Farinha de Rosca



Cafeteira Italiana
moagem média-fina

Pacotes já moídos do supermercado.



AeroPress,
fina ou média

Ambas estão certas, porém a fina deve ficar menos tempo em infusão.



Café Coado
moagem média

Referência: Açúcar Cristal



Cafeteira Elétrica
média-grossa



Prensa Francesa
moagem grossa

Referência: Canjiquinha



Cold Brew
extra-grossa

clique aqui
para comprar
um moedor
excelente.

qual é a lógica da moagem?

De maneira bem básica, a **moagem** do café é pegar o grão do café e **quebrá-lo** em diversas partes e, ao quebrar em partes, **maior** é a **superfície** de **contato** do café com a água.

Portanto, quanto **mais superfície disponível**, a água tem **melhor acesso** às substâncias do grão. Entendeu?

Dessa forma, quanto **mais fina a moagem**, mais **superfície fica exposta** e mais **rápido** a água vai **extrair** os sabores desse grão.

A partir dessa lógica, você consegue entender qual é a **moagem ideal para cada método**.

eu sou o Pedro Mascovi

Antes de tudo já te digo:
eu sou ranzinza.
Tendo isso esclarecido, podemos seguir adiante com nosso **café**.

Essa chatisse veio dos 15 anos trabalhando como **publicitário, designer, fotógrafo** e **filmmaker**.

Decidi falar de café simplesmente porque, além de ser uma paixão e estudá-lo há anos, foi **ele** quem me deu **energia** para lidar com tantos **projetos** por tanto tempo.

Por isso criei em **Outubro de 2022** o Instagram **@cadadiaumcafe**.



me convide
para tomar
um café.

cada dia
um café