



COFFEE
ROASTERS
BRUJO

TALLER **BARISTA EN CASA**

VOL I

CUPOS LIMITADOS (5)

DICTADO POR:
JULIETA MANSILLA (HEAD COFFEE)
& EQUIPO DE BRUJO.

COFFEE
ROASTERS

BRUJO



CONTENIDO TEMÁTICO

BOTÁNICA & CATA GUIADA: ARÁBICA Y ROBUSTA, PROCESOS (LAVADO, NATURAL, HONEY) Y CATA COMPARATIVA ENTRE CAFÉ DE ESPECIALIDAD, COMERCIAL, TORRADO E INSTANTÁNEO.

QUÍMICA DE LA EXTRACCIÓN: AGUA, TEMPERATURA, MOLIENDA, DOSIS, RATIOS, EQUIPAMIENTO.

MÉTODOS DIARIOS & CALIBRACIÓN DE ESPRESSO: TÉCNICA DE PREPARACIÓN EN CAFETERA ITALIANA (MOKA), FILTRADOS (V60, CHEMEX, ELÉCTRICA), INMERSIÓN (PRENSA FRANCESA) Y CALIBRACIÓN DE ESPRESSO.

TEXTURIZACIÓN DE LECHE: VARIEDADES DE LECHE Y MÉTODOS DE TEXTURIZACIÓN.

ESPACIO ABIERTO & DIAGNÓSTICO: RESOLUCIÓN DE DUDAS PERSONALIZADAS SOBRE CAFÉS DE GÓNDOLA, CÁPSULAS, OTROS MÉTODOS DE PREPARACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE TU EQUIPAMIENTO PERSONAL.

COFFEE
ROASTERS

BRUJO[®]



TALLER BARISTA EN CASA

DESDE LAS 14:30 A 19:00 hs

LUGAR

LAGO LACAR 2355, BRUJO ☕ COFFEE ROASTERS

MÉTODOS DE PAGO

\$78.000

EFFECTIVO Y/O TRANSFERENCIA

CUPOS LIMITADOS 5 LUGARES

INSCRIBITE EN
BRUJO.COM.AR/CURSOS-Y-TALLERES/

O POR WHATSAPP AL
+54 9 358 571 4156.

COFFEE
ROASTERS

BRUJO®