


Dicas

1. Sempre prefira água filtrada ou mineral;
2. Use 4 ou 5 colheres de sopa cheias de pó de café para cada litro d'água;



3. A água não deve ferver. Quando começarem as borbulhas, despeje lentamente a água sobre o pó de café no filtro ou coador;
4. Para ter um café mais saboroso, não adicione açúcar à água para ferver. Adoce à vontade na hora de servir.



é Paranoá
perior:
do e Moído é
uzido a partir de
s 100% arábica, das
conceituadas regiões
eiras do Brasil.

**CONTÉM
TEN.**



FAB.220318
VAL.220919
LOT. 10