

# Notice d'utilisation

## ECOFFEE

### Version française



---

Luxembourg



# Instructions

<u>Instructions de préparation – Cafetière à filtre .....</u>	3
<u>Instructions de préparation – Filtre à tasse.....</u>	4
<u>Instructions de préparation – Machine à café Barista .....</u>	5
<u>Instructions de préparation – Cafetière à piston .....</u>	6
<u>Instructions de préparation – Cafetière moka (p.ex. Bialetti).....</u>	7
<u>Que pouvez-vous faire d'autre ? .....</u>	8

# Instructions de préparation – Cafetièr à filtre

1. Placez un filtre en papier dans le porte-filtre de la cafetièr.
2. Ajoutez le café moulu Ecoffee dans le filtre en papier.  
Dosage recommandé : **8 g / 100 ml** d'eau.
3. Lancez le processus de préparation.
4. Versez votre café de lupin fraîchement préparé dans une tasse et dégustez-le !

Guide visuel :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)



(ÉTAPE 4)



(ÉTAPE 5)

# Instructions de préparation – Filtre à tasse

1. Placez le filtre correctement dans son support.
2. Ajoutez le café Lupin Ecoffee dans le filtre – environ **15 à 17 g** suffisent.
3. Versez lentement de l'eau chaude (environ 90 °C) sur le café moulu.
4. Laissez l'eau s'écouler complètement.
5. Retirez le filtre, remuez votre café et dégustez-le !

Guide visuel :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)



(ÉTAPE 4)

# Instructions de préparation – Machine à café Barista

1. Assurez-vous que le réservoir d'eau est suffisamment rempli.
2. Ajoutez le café moulu Lupin Ecoffee dans le porte-filtre.  
Conseil : utilisez environ **1/3** de votre quantité habituelle de café, soit environ **6 à 7 g**.
3. Ne tassez pas le café moulu.  
Le tassage empêche l'eau de s'écouler correctement.
4. Lancez le processus de préparation.
5. Versez votre café au lupin fraîchement préparé dans une tasse et dégustez-le !

Remarque : en raison de la nature du café au lupin, vous remarquerez peut-être que le liquide est moins abondant que d'habitude. Pour obtenir une tasse plus remplie, il suffit de répéter le processus en utilisant le même café moulu.

Guide visuel :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)

# Instructions de préparation – Cafetièr à piston

1. Faites chauffer l'eau à environ 90 °C (utilisez une bouilloire pour obtenir de meilleurs résultats).
2. Ajoutez le café moulu Ecoffee dans la cafetièr à piston.  
Dosage recommandé : **8 g pour 100 ml.**
3. Versez la moitié de l'eau, attendez 15 secondes, puis ajoutez le reste de l'eau et mélangez bien.
4. Laissez infuser pendant au moins 3 minutes.
5. Appuyez lentement sur le piston.
6. Versez votre café au lupin fraîchement préparé dans une tasse et dégustez !

Guide visuel :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)



(ÉTAPE 4)



(ÉTAPE 5)



(ÉTAPE 6)

Luxembourg



# Instructions de préparation – Cafetièr e moka (par exemple, Bialetti)

1. Remplissez la chambre inférieure de votre cafetièr e Bialetti avec de l'eau jusqu'à la soupape de sécurité.
2. Ajoutez le café moulu Ecoffee dans le filtre jusqu'à ce qu'il soit rempli aux **2/3** environ. Nivelez doucement, sans tasser.
3. Assemblez la cafetièr e et placez-la sur votre cuisinièr e à feu moyen.
4. Laissez le café infuser jusqu'à ce que vous entendiez un léger bouillonnement et que la chambre supérieure se remplisse.
5. Versez votre café de lupin fraîchement préparé dans une tasse et dégustez-le !

Guide visuel :



(ÉTAPE 1)



(ÉTAPE 2)



(ÉTAPE 3)

# Que pouvez-vous faire d'autre ?

Allez plus loin avec votre café écologique au lupin ! Préparez un cappuccino crémeux, un latte macchiato onctueux ou un café glacé rafraîchissant.

Conseil de pro : associez-le à du **lait d'avoine** de type barista pour obtenir une texture et une saveur parfaites.



# SAVOUREZ !

---

Luxembourg

