



- 1 Guarde o pó em recipiente de vidro ou esmaltado conservando a vasilha em lugar fresco. O vasilhame de lata ou poroso tira ao café as suas qualidades.
- 2 Renove o estoque de pó, o mais tardar, de dez em dez dias.
- 3 O bule, as chicaras e o coador devem ser previamente escaldados.
- 4 O coador é indispensável no preparo da bebida. Quando novo, ferva-o numa infusão de café. Ume-deça o sempre antes de usar.
- 5 Para cada chicara de café use uma colher, das de sopa, de pó. (10 grs. para cada 50 cm³).
- 6 Derrame a água sobre o pó, logo que comece a ferver.
- 7 Não use água re fervida.
- 8 Derramada a água, não mexa o pó. Use a espátula só para separá-lo do coador.
- 9 O café deve ser imediatamente servido.
- 10 Não requente o café. Terá assim uma bebida de ótimo paladar e fragrância.



O DECA'LOGO DO BOM CAFÉ

RIO DE JANEIRO - BRASIL

~~PAQD~~

