



# PARA UM PREPARO PERFEITO SIGA AS SEGUINTE INSTRUÇÕES

FOR A PERFECT BREWING  
FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

## CAFÉ COADO *Strained Coffee*

- 100g de pó de café (8 colheres de sopa)
- 1 litro de água filtrada
- coloque o pó de café no filtro
- jogue a água para coar o pó de café
- recomendações: nunca deixe ferver a água, pois deixará um amargor intenso na sua bebida.

- 100g of coffee powder (8 tablespoons)
- 1000ml (34.0oz) of filtered water
- Put the coffee powder in the filter
- Pour the water to strain the coffee powder
- Recommendation: never let the water boil, it will leave an intense bitter taste.

## CAFETEIRA ITALIANA *Italian Coffee Maker*

- 1 colher cheia (de sopa) de pó de café
- 100ml de água filtrada
- leve a Cafeteira Moka ao fogo
- espere ferver a água
- sirva a bebida em seguida
- recomendações: na Cafeteira Moka é preciso deixar ferver a água para o preparo da bebida.

- 1 spoonful (tablespoon) of coffee powder
- 100ml (3.4oz) of filtered water
- Take the Italian coffee maker to the fire
- Wait for the water to boil
- Serve the drink right afterwards
- Recommendation: in the Italian coffee maker, you must wait for the water to boil to brew the coffee.

## CAFÉ TURCO *Turkish Coffee*

- coloque 2 colheres cheias de pó na caçarola
- adicione 1 xícara de água na caçarola
- leve ao fogo e mexa até começar a ferver
- retire a caçarola do fogo, mexa e leve ao fogo de novo para que ferva pela segunda vez
- espere assentar a borra e beba em seguida
- recomendações: beba devagar para que a borra assente no fundo da xícara.

- Put 2 spoonfuls (tablespoons) in the casserole
- Add 1 cup of water
- Take the casserole to the fire and stir until boiling point
- Take it out of the fire, stir and take it to the fire again until it boils for a second time
- Wait until the coffee dregs settle and drink it right afterwards
- Recommendation: drink it slowly for the dregs to settle in the bottom of the cup.

## CAFETEIRA PISTÃO *French Coffee Maker (Pistão)*

- 300g de pó de café
- 500ml de água filtrada
- misture o café na água
- prene o café para ser filtrado
- saboreie a bebida em seguida
- recomendações: este modo de preparo deixa a bebida um pouco mais forte.

- 300g of coffee powder
- 500ml (16.9oz) of filtered water
- Mix the coffee and the water
- Press the coffee through the filter
- Savor the drink right afterwards
- Recommendation: this brewing method make the drink little bit stronger.

