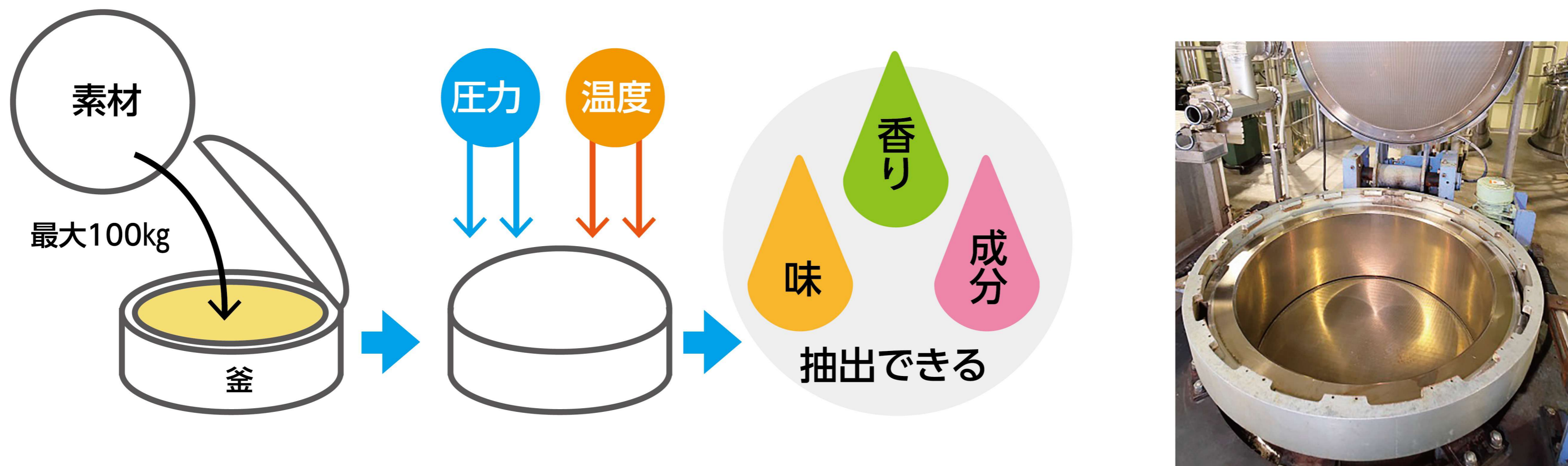


特許技術
登録番号4526155

エスプレッソ抽出器

素材を高温高圧で抽出できる、ニッセーの特許技術です。
様々な素材から、エスプレッソならではの味、風味、成分を抽出できます。



ポイント

素材の持つ可能性を余すことなく抽出

高温(120℃)高圧(500kPa)で抽出することで、
素材の香味を最大限引き出します。

多様な抽出方法で、こだわりの味を再現

温度・圧力・時間の調整やスチームを加えることで、
理想の香りや味を再現します。

抽出実績

コーヒー、紅茶、オレンジピール、カカオニブ、出汁 など

