A qualcuno piace freddo... il caffè Cold Brew: i cocktail

cold-brew-on-the-rocks-low-c2c12a77

Dalla colazione all'aperitivo, quest'estate si prevede un'ondata di caffè per risvegliare la magia delle vacanze. **Julius Meinl**, la storica torrefazione viennese dei poeti, presenta nei suoi bar di tutta Italia il mitico "**Cold Brew**": molto di più di un semplice caffè freddo. Cold Brew è una esclusiva miscela ottenuta da un'innovativa estrazione a freddo di 12 ore che garantisce una bassa acidità, un sapore leggero e una dolcezza piacevolmente naturale. Un gusto inconfondibile per il modo più trendy di prendere il caffè, una consuetudine in Asia e Nord America che sta diventando di tendenza anche in Europa.

Per Cold Brew Julius Meinl ha studiato una **miscela speciale di chicchi 100% Arabica**, selezionati dalle migliori coltivazioni del mondo come Nicaragua, Colombia, Brasile ed India, al fine di dare al caffè un corpo pieno e un'elegante dolcezza sia in tazza che nel bicchiere da drink.

Per festeggiare l'arrivo dell'estate, i bartender di Julius Meinl hanno creato dei sofisticati **cocktail al caffè Cold Brew** per un aperitivo in spiaggia o una cena in riva al mare. Da assaggiare ascoltando "Little Things", la hit del cantautore inglese **JP Cooper** ispirata alle poesie raccolte da Julius Meinl per "Pay with a Poem", l'evento che ha raccolto migliaia di poesie in tutto il mondo nella Giornata Mondiale della Poesia, lo scorso 21 marzo. "Don't forget about the little things... like the coffee that your love brings" canta JP, invitando a non dimenticarsi di piccole cose come il caffè giusto.

LE RICETTE

CHINOTTO COLD BREW

½ Caffè Cold Brew
½ Chinotto

GIN TONIC MEINL

Gin 4 cl
Cold Brew Julius Meinl 6 cl
Tonica
Guarnizione:
buccia di limone

TIRAMISU

Succo di limone 1,5 cl
Sciroppo alla vaniglia
homemade 0,75 cl
Liquore al cacao 0,75 cl
Cold Brew Julius Meinl 4 cl
Bianco d‘uovo
Guarnizione:
cacao in polvere

PIMM'S COFFEE

Pimm‘s 4,5 cl
Frutta fresca
(mango- avocado -
lamponi - agrumi)
Liquore al bergamotto 1,5 cl
Cold Brew Julius Meinl 4 cl
Ginger Ale
Guarnizione:
mango lampone avocado
e polvere di caffè
Julius Meinl

CAFFE' AMMAZZACAFFE'

Rum Plantation Trinidad - 1 part
Cold Brew Julius Meinl 2 ½
Amaro Montenegro ½
Liquore di nocciola ½

Sciroppo di Cardamomo ½
Guarnizione:
zucchero di canna
caramellato, polvere
di caffe’ Julius Meinl,
granella di nocciola e
arancia disidratata