Moky di Oasi’s: un nuovo modo di vivere il caffè

moky-slide-87de1c1d

Con le creme al caffè Moky di Oasi’s ci si può concedere il piacere di un buon caffè e al contempo quello di una gustosa e soffice crema fredda, ora disponibile in ben otto diverse varianti. Tutta la linea di creme al caffè di Oasi’s è senza glutine, senza OGM e priva di grassi idrogenati. La preparazione del prodotto è molto semplice ed è possibile gustarlo in ogni momento anche grazie alle comode buste monodose.

Per preparare la crema da servire in bar si può usare una busta da 900 gr, aggiungendo 2 litri di latte o in alternativa uno di latte e uno di panna. Il tutto andrà versato nel granitore e permetterà di preparare 55 coppe da 100 ml. Nel caso della busta monodose, da 36 gr, si consigliano invece 60ml di latte o acqua e ghiaccio da versare nel mixer.

Per chi è particolarmente attento alla linea o comunque desidera tenere sotto controllo l’assunzione di zuccheri c’è la crema Moky-No, un nuovo prodotto che permette di gustare una crema dolce, soffice e naturale, senza zuccheri aggiunti e con un limitato contenuto di calorie. Senza glutine, grassi idrogenati e OGM è anche la Gran Moka, crema fredda facile da preparare e con un’ottima resa, una consistenza estremamente cremosa e un gusto che conquista al primo assaggio.

Le nuove proposte Moky sono veramente una dolce tentazione, in grado di andare incontro ai gusti di chi cerca sempre qualcosa di nuovo o è altresì un estimatore della tradizione. Oltre alla classica e sempre apprezzata crema al caffè, sono senza dubbio molto interessanti e gustose quella al whisky, con topping alla nocciola, al cioccolato, al caramello, all’amaretto o al cocco, particolarmente fresco e per questo molto adatto per il periodo estivo. Queste creme si prestano a infinite personalizzazioni, in base ai propri gusti e alla propria fantasia.

Ecco alcune ricette, o meglio dei rapidi spunti, per gustare Moky in maniera particolarmente sfiziosa e originale:

CREMA AL WHISKY
Il piacere di un buon espresso servito in morbida crema al caffè e intensa crema al whisky.

CIOCCOLATO
Crema fredda di caffè costellata di topping al cioccolato e panna montata, ricoperta da scagliette al cioccolato.

NOCCIOLA
Sfiziosa crema al caffè circondata di topping nocciola e croccante granella di nocciola.

LIQUORE ALL'AMARETTO
Una freschissima crema al caffè con liquore all'amaretto, impreziosita da croccanti amarettini.

CARAMELLO
Invitante crema al caffè con topping al caramello guarnito con cerealini caramellati.

COCCO
Estiva crema al caffè con topping al cocco ricoperto da scagliette al cocco.

AMARETTO
Deliziosa crema al caffè con topping all'amaretto accompagnato da amaretti.