Julius Meinl presenta ColdBrew, il caffè freddo al naturale

cold-brew-pure-on-the-rocks-c73491d7

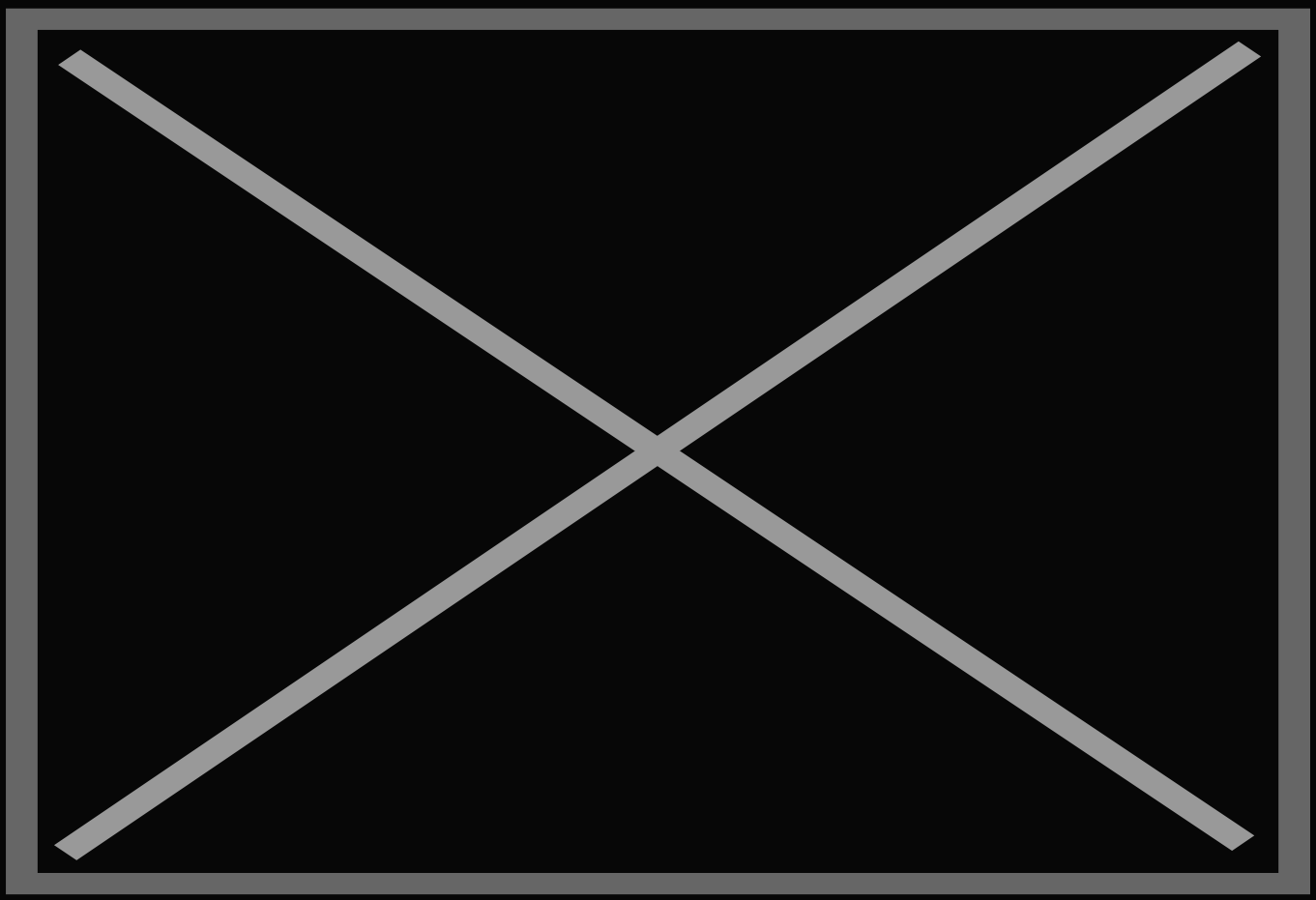
Dalla tazzina alla mug… fino al bicchiere da cocktail... anche il caffè si trasforma in vacanza. Julius Meinl, la storica torrefazione di Vienna, ambasciatrice delle caffetterie letterarie, propone per l'estate le nuovissime ricette del suo ColdBrew Coffee: molto di più di un semplice caffè freddo! Il ColdBrew è un drink esclusivo ottenuto dall'estrazione a freddo di 12 ore che permette di ottenere un sapore leggero, una dolcezza naturale e una bassa acidità. Ormai un grande trend sia in Asia che Nord America, questo nuovo modo di estrarre il caffè sta diventando una tendenza popolare anche in Europa.



Il ColdBrew Julius Meinl esprime tutta l'artigianalità di una torrefazione con più di 150 anni di esperienza. Una miscela speciale 100% Arabica, con chicchi selezionati dalle migliori coltivazioni del mondo fra Sud America ed India, che regala al caffè un'elegante dolcezza, sia bevuto puro che miscelato in eccezionali cocktail. ColdBrew si rivela un prodotto ricercato e prezioso proprio grazie alla sua lavorazione artigianale, che rende protagonista anche il barista, mantenendo una semplicità di preparazione ed estrazione uniche. Il caffè va semplicemente inserito nel filtro del brewer, dove bisogna aggiungere l'acqua per l'infusione che dura circa 12 ore. Il brewer in acciaio inossidabile spazzolato ha una capacità di 3 litri, diventa un elemento di design che si integra perfettamente nel locale di ogni cliente, e permette di mantenere costantemente freddo il caffè per servirlo alla temperatura ideale. Un pacchetto da 210g di caffè è la quantità ideale da utilizzare nel brewer. Il concept ColdBrew Julius Meinl viene presentato con bicchieri dal design sofisticato e trendy

in vetro da 300ml, per rendere l’esperienza del prodotto ancora più distintiva.

Con l’estate in arrivo, oltre al classico caffè ColdBrew in purezza, i bartender Julius Meinl lo presentano in nuove rivisitazioni di cocktail classici, dal Gin Tonic Meinl all’aperitivo analcolico: il miglior modo per assaporare un drink speciale durante le calde giornate estive, senza rinunciare al piacere del caffè.



Ricette:

GIN TONIC MEINL

Gin 4 cl, ColdBrew Julius Meinl 6 cl, Tonica;

Preparazione & servizio: versare il gin, aggiungere il Coldbrew, ghiaccio q.b. guarnire con una scorza di limone.

CHINOTTO COLDBREW

½ Caffè ColdBrew ½ Chinotto;

Preparazione & servizio: mettere il ghiaccio nel bicchiere, versare il chinotto e poi aggiungere il Coldbrew, guarnire con una fetta di arancia e cannucce.