Hausbrandt Cold Brew Coffee, ora nel nuovo formato da 0.25l

hausbrandt-cold-brew-coffee-025l-a4ca9790

Sorseggiare una bevanda fresca o un drink ben realizzato è stato possibile, fino a poco fa, solo tra le mura domestiche che mai come in questo momento sono diventate palcoscenici di sperimentazioni enogastronomiche di ogni tipo. Ora in concomitanza con le riaperture dei locali, Hausbrandt propone Cold Brew Coffee 100% monorigine Ethiopia Sidamo, nel nuovo formato da 0.25l. Un caffè lavato eccezionale, unico nel suo genere: l'inconfondibile profumo di agrumi, fiori e spezie richiama alla Terra del Sole, gli altipiani di Sidamo a Sud-Ovest dell'Etiopia. Una combinazione di note che travolge con morbidezza il palato e regala un piacevole retrogusto di cacao amaro e spezie.

Cold Brew Coffee è perfetto da solo con ghiaccio e una scorza d'arancia oppure, miscelato, è base originale di molteplici cocktail alcolici e analcolici e dimostra incredibile versatilità nelle occasioni di consumo, anche grazie al basso contenuto di caffeina.

Il ricettario Hausbrandt Cold Brew Coffee ospita la creatività esplosiva di Bruno Vanzan ed è curato nei minimi particolari con i diversi passaggi della preparazione, permettendo a ciascuno di dilettarsi in una mixology domestica e prevedendo anche una serie di ricette analcoliche ideali per tutti. Hausbrandt ha messo a punto un nuovo modo di assaporare il miglior caffè, in cui la cultura del buono e del ben fatto è racchiusa nell'elegante bottiglia da 0.25l, ideale per molteplici occasioni, gusti ed esigenze, da provare a casa e scegliere finalmente anche al bar.