LaCimbali, si amplia il ricettario per la S20 Fresh Brew

mumac-head-86ecd928

Arrivano nuove ricette da realizzare con LaCimbaliS20 FreshBrew, **idee originali e creative** per gustare il piacere del caffè a caldo ma anche ‘a freddo’, in connubio con ingredienti inaspettati.



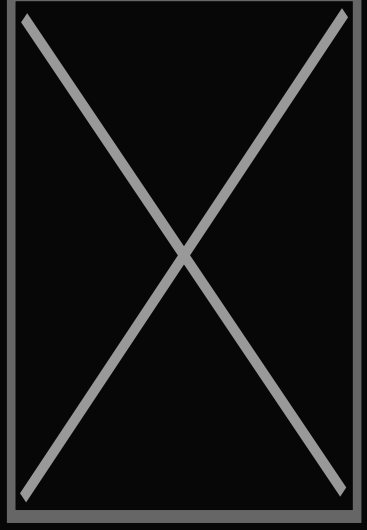
Warm Spice

Ingredienti

• Cannella a piacere
• 36 ml (3 dosi) - Sciroppo alle spezie (peperoncino, anice stellato, chiodi di garofano, cannella, zenzero e noce moscata)
• Caffè - tasto 16 oz (M) caldo
• EXTRA panna per caffè

Come prepararlo con la S20 FreshBrew

• Spolverare con cannella a piacere il fondo del bicchiere
• Aggiungere 3 dosi (36 ml) di Sciroppo alle spezie
• Inserire il bicchiere sotto al becco erogatore e selezionare la ricetta da 16 oz calda scegliendo il caffè preferito
• Mescolare la bevanda ed aggiungere la panna



One Coffee A Day

Ingredienti

• Mirtilli q.b.
• 50 ml - Succo di mirtillo
• 50 ml - Succo di mela
• Caffè – tasto 16 oz (M) freddo Short mode
• Ghiaccio

Come prepararlo con la S20 FreshBrew

• Creare la base del drink versando 50 ml di succo di mirtillo e 50 ml di succo di mela
• Aggiungere il ghiaccio
• Erogare la ricetta di caffè freddo Short mode da 16 oz
• Inserire i mirtilli nel bicchiere o borraccia
• Shakerare per mescolare bene tutti gli ingredienti



Fresh Brew Tonic

Ingredienti

• Lamponi
• Fettine di arancia
• 100 ml - Acqua tonica

• Ghiaccio
• Caffè - tasto 12 oz (S) Short mode

Come prepararlo con la S20 FreshBrew

• Creare la base del drink versando in un bicchiere da 12 oz 100 ml di acqua tonica su lamponi e fettine di arancia
• Erogare selezionando il caffè preferito selezionando il tasto per il caffè freddo da 12 oz Short mode
• Aggiungere ghiaccio nel bicchiere e guarnire con la frutta desiderata

La temperatura di estrazione più bassa farà in modo che il ghiaccio non si sciolga a contatto col caffè, e raffredderà la bevanda senza diluirla eccessivamente.