illy Cold Brew, adesso anche in lattina con la versione Ready To Drink

coldbrewilly-b17124de

Con l’arrivo dell'estate illycaffè lancia il nuovo illy Cold Brew Ready To Drink Classico: la pratica versione in lattina di illy Cold Brew. Ottenuto grazie all’infusione a freddo dell’unico blend illy 100% arabica per la durata di 12 ore, illy Cold Brew Ready To Drink Classico preserva in lattina tutti gli aromi del blend illy, esaltandone il gusto: senza l’aggiunta di zuccheri, aromi, coloranti e conservanti. Un soft drink originale, gustoso e con solo 5 calorie: la soluzione ideale per un target attento a uno stile di vita sano, alle nuove tendenze, ma anche, grazie al packaging in alluminio riciclabile, alla ricerca di prodotti sostenibili e rispettosi dell’ambiente.

L’infusione a freddo garantisce a illy Cold Brew Ready To Drink Classico un gusto bilanciato, esaltando le note aromatiche del blend illy 100% Arabica, in cui si distinguono i sentori di cioccolato, frutta secca e cereali, che lo rendono perfetto sia per un consumo in purezza che come originale ingrediente da utilizzare nella preparazione di cocktail. Un formato alternativo e pratico di caffè “on the go” che moltiplica le occasioni di consumo. Ideale in ogni momento della giornata: perfetto per dissetare i caldi pomeriggi estivi, per dare nuova freschezza al momento dell’aperitivo e come originale base per sorprendere con eclettiche ricette mixology.

La grande versatilità di illy Cold Brew Ready To Drink Classico rende questa bevanda una base ideale per cocktail originali. Una lattina è perfetta per preparare un gustosissimo cocktail ideato da Università del Caffè illy.

Fresco Veg Cold Brew:

Ingredienti:
- 125 ml illy Cold Brew Ready To Drink Classico
- 40 ml di bevanda vegetale (a scelta tra soia, mandorle, cocco, avena)
- Cubetti di ghiaccio

PREPARAZIONE

1. Raffreddare il bicchiere.
2. Riempire il bicchiere con il ghiaccio fino al raggiungimento dei ¾ della capienza.
3. Versare 125 ml di illyColdBrew Ready To Drink Classico fino a coprire il ghiaccio.
4. Ultimare aggiungendo 40 ml di bevanda vegetale.
5. Mescolare il tutto con il mixing spoon e servire.