

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.



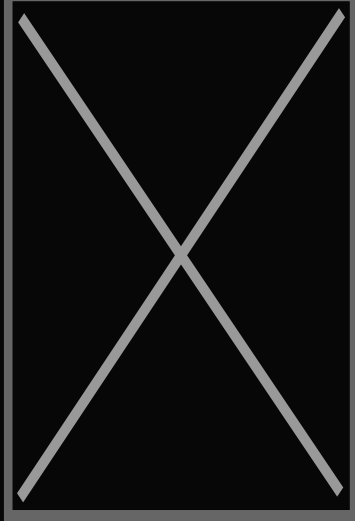
Warm Spice

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.