Ritorna illy Cold Brew con l'innovativa illy Cold Brew Blade

2022-amber-coldbrew-994bdab1

Per rinfrescare le giornate estive illycaffè propone illy Cold Brew – la nuova esperienza di caffè che soddisfa la sete di freschezza dei clienti più curiosi ed attenti alle nuove tendenze.

Ottenuto grazie all'infusione a freddo del migliore caffè illy 100% arabica, illy Cold Brew **preserva tutti gli aromi del blend illy**, esaltandone il gusto senza aggiungere zuccheri, aromi, coloranti e conservanti. Un'alternativa originale, gustosa e senza calorie: la soluzione **ideale per un target esigente e attento alle nuove tendenze** e a uno stile di vita sano.

Perfetto come soft drink mattutino, rinfrescante nei caldi pomeriggi estivi e originale base per cocktail alternativi, **illy Cold brew** è capace di estendere le occasioni di consumo del caffè dalla colazione fino al dopocena. Un prodotto versatile e accattivante oggi ancora più semplice da servire grazie all'innovativo sistema illy Cold Brew Blade.



Conveniente, versatile e compatta, questa **nuova macchina dal design innovativo**, permette di creare in modo semplice ed immediato due deliziose preparazioni. Grazie al miscelatore Venturi, brevettato da illycaffè, è infatti possibile ottenere in un solo gesto sia il

classico illy Cold Brew, servito con ghiaccio, che l'originale illy Cold Brew Aria dal gusto bilanciato e corposo, caratterizzato da una schiuma morbida, scenografica e persistente ottenuta senza aggiunta di azoto o altri gas.

L'estrema compattezza di illy Cold Brew Blade e la sua **semplicità di manutenzione** rendono questo sistema ideale per ogni tipo di attività. Occupando la larghezza di un foglio A4, la macchina comporta un **ingombro minimo sul bancone ed è semplicissima da pulire**: non necessita di detergenti specifici e non deve essere sanificata a fine giornata. Questo sistema inoltre non richiede alcuna installazione iniziale ed evita qualsiasi spreco di prodotto.

La grande versatilità di illy Cold Brew Ready To Drink Classico rende questa bevanda una **base ideale per cocktail originali**, come "Amber Cold Brew" la nuova ricetta cocktail ideata in esclusiva per illy dal flair bartender e mixologist, Giorgio Facchinetti.

Amber Cold Brew:

Ingredienti:
• 70 ml illy Cold Brew
• 25 ml rum ambrato
• 20 ml liquore alla pesca
• 15 ml di grenatina
• 10 ml di succo di limone
• Cubetti di ghiaccio

Preparazione:
1. Raffreddare il bicchiere.
2. Riempire il bicchiere con il ghiaccio fino al raggiungimento dei ¾ della capienza.
3. Aggiungere tutti gli ingredienti nello shaker e shakerare energicamente
4. Versare gli ingredienti nel bicchiere filtrando il ghiaccio con lo strainer
5. Decorare con del ribes rosso