

כיס-קפה
I O T R O N



kisscaffè
espresso



מומלץ
בתוספת חלב

הקפה החדש הנו בעל ניחוחות
וטעמים מגוונים, להלן פירוט
הטעמים שניתן לקבל אותו:

פירות

- גוג' שביה
- קוקוס
- ג'פוז
- מנע
- אוכמניות
- אפרסק
- ועוד...

ליקרים מתוקים ואחרים

- אייריש קרים
- אגוז אולי
- קהואאה (ליקר בטעם רום)
- ריבת אלב
- אמרטו
- האסינקי (הל, קינמון, קוקוס)
- קרם ברואה
- הא אספרסו בתוספת הל אמיתי.

יבוא ושיווק מכונות אספרסו ■ ייצור פודים לאספרסו ■ טל: 03-9520357
הכשרת הישוב 10 אזור תעשייה ראש"צ www.kisscaffè.co.il

אקוא/ה יקר/ה,

מתחיל להיות לך חם, את/ה מחפש/ת משקה קר מרענן, מרווה ורזה?! גם אנחנו לכן חברת **KISSCAFFE** המתמחה בייצור פודים לאספרסו, פיתחה לאחרונה קו מוצרים חדש: קפה בטעמים. מוצרים אלו הנם פרי פיתוח ממושך, נבדקו במבחני טעימות והוגדרו כהצלחה!

לקפה בטעמים בהגשה כקפה קר מספר יתרונות בולטים:

- **מרווה** - מוגש עם מים קרים, קוביות קרח וחלב
- **דל קלוריות** - בעיקר בהשוואה למשקאות האייס קפה הנמכרים ברשתות הקפה
- **קל להכנה**
- **וכמובן** - הטעם, משהו אחר שמגרה את החושים

מתכונים להכנת קפה קר/אייס קפה בטעמים:

קפה קר:

חומרים:

- 1 מנת אספרסו
- 1/2 כוס מים קרים
- 1/2 כוס חלב
- 3 - 2 קוביות קרח,
- סוכר לפי הטעם.

אייס קפה בטעמים:

חומרים (ל 2 כוסות):

- 3 מנות אספרסו בטעמים
- 1 כוס חלב
- 1 כוס מים קרים
- 1 כוס קוביות קרח
- סוכר שהומס במים חמים
- או סוכרזית לפי הטעם

אופן ההכנה:

- מכניסים הכל לבלנדר
- למשך כ-2 דקות עד
- לקבלת משקה קטיפתי.

אשכול אייס:

הקפה מתאים גם עם חלב חם מוקצף כקפה הפוך או קפוצ'ינו.