

jura

Die neue Z10 für
hot & cold
Kaffeespezialitäten



Frisch gemahlen, nicht gekapselt.

Rezepte für
außergewöhnliche
Kaffee-Erlebnisse

expert 

Cold Brew Caffè Latte mit Sirup

Der Kaffee läuft ganz langsam ins Glas. Durch diese verlängerte Kontaktzeit zwischen Kaffeepulver und Wasser ist gewährleistet, dass die natürlichen Aromen optimal extrahiert werden. Gekrönt wird das Ganze von wenig Milchschaum. Das Resultat ist ein energisierendes Erfrischungsgetränk.

Saison: ganzjährig

Getränk: kalt serviert

Anzahl Personen: 1 Portion

Zutaten

2 Eiswürfel

90 ml Kaffee

10 ml Aromasirup

Warme Milch und wenig Milchschaum

Zubereitung

Geben Sie 2 Eiswürfel in das Glas, fügen Sie 10 ml Aromasirup dazu, kleines Lattemacchiato-Glas unter den Kombiauslauf stellen bereiten Sie einen Cold Brew Caffè Latte zu.

Serviervorschlag:

Kleines Latte-macchiato-Glas

Unterteller

Langstiellöffel

Zucker



Cold Brew Espresso

Die Extraktion des Cold Brew Espresso erfolgt mit kaltem Wasser, pulsierend, unter hohem Druck und tendenziell gröber gemahlenem Pulver. Das Resultat in der Tasse ist ein Espresso bei dem die feinen Kaffeenoten hervorragend zur Geltung kommen.

Saison: ganzjährig

Getränk: kalt serviert

Anzahl Personen: 1 Portion

Zutaten

1 Eiswürfel

45 ml Espresso Cold Brew

Zubereitung

Geben Sie 1 Eiswürfel in das Glas, stellen Sie das Espressoglas unter den Kaffeeauslauf, bereiten Sie einen Cold Brew Espresso zu.

Serviervorschlag:

Espressoglas

Unterteller für Espressotasse

Espressolöffel

Zucker



Cold Brew Tonic

Das vitalisierende Getränk an warmen Tagen. Erleben Sie eine harmonisierende Verbindung im Einklang mit stärkendem Charakter.

Saison: Frühling / Sommer

Getränk: kalt serviert

Anzahl Personen: 1 Portion

Zutaten

Eiswürfel

45 ml Tonic Water

45 ml Grapefruitsaft

90 ml Cold Brew Coffee

Zubereitung

Füllen Sie das Longdrinkglas mit Eiswürfel auf, lassen Sie das Tonic Water und den Grapefruitsaft über das Eis laufen, stellen Sie das Glas unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Coffee zu.

TIPP:

Geben Sie zuerst das Tonic Water und danach den Grapefruitsaft in das Glas, damit es eine tolle Trennung zwischen den beiden Zutaten und dem Kaffee gibt.



Red Cool Cold Brew

Das farbig-feurige Zusammenspiel. Erleben Sie das prickelnde Getränk in neuen Dimensionen. Sind Sie auf der Suche nach einer alkoholfreien Alternative, egal ob als Apéro-Getränk oder als Erfrischung zwischendurch, dieses Zusammenspiel belebt Ihren Geschmack neu.

Saison: Frühling / Sommer

Getränk: kalt serviert

Anzahl Personen: 1 Portion

Zutaten

Eiswürfel

1 Sanbittèr (100ml)

45ml Cold Brew Espresso

1 Orangenschnitz

Zubereitung

Füllen Sie das Longdrinkglas mit Eiswürfel auf und fügen Sie das Sanbittèr hinzu, stellen Sie das Glas unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Espresso zu, nehmen Sie den Orangenschnitz und pressen Sie diesen direkt über dem Getränk aus, legen Sie anschliessend den Schnitz aufs Getränk.

Serviervorschlag:

Rühren Sie die Kaffeespezialität vor dem Genuss um.



Dürfen wir Sie auf eine Tasse Kaffee einladen?

Immer mit Herz!

Sie interessieren sich für Kaffeekultur? Dann kommen Sie doch auf eine gute Tasse Kaffee bei uns vorbei! Gemeinsam finden wir heraus, welche Kaffeemaschine genau die richtige für Ihre Bedürfnisse ist: Eine Padmaschine, eine Siebträgermaschine oder ein Kaffeevollautomat?

Wir sind Ihre Kaffee-Experten. Und beraten Sie gerne!

