

La Dolce Vita im Glas: Lavazza macht Cold Brew zum italienischen Sommer-Ritual



Copyright: Lavazza Österreich

Kaffee, der nach Sommer schmeckt: Lavazza interpretiert den Cold-Brew-Trend auf typisch italienische Art neu. Mit der 'Fragola e Aroma Cold Brew Limonata' entsteht ein Genussmoment, der Erdbeere, Rhabarber und kalt extrahierten Kaffee zu einem erfrischenden Drink vereint – stilvoller Urlaubsgenuss im eigenen Glas.

IL CAFFÈ D'ESTATE: WARUM COLD BREW MEHR IST ALS EIN SOMMERTREND

Was heiße Temperaturen und ein Verlangen nach Leichtigkeit gemeinsam haben, weiß Lavazza längst: Es braucht einen Kaffee, der nicht eilt, sondern verweilt. Cold Brew ist genau das – eine Zubereitungsweise, die auf heißes Wasser verzichtet und stattdessen auf Zeit setzt. Zwölf bis vierundzwanzig Stunden zieht grob gemahlener Kaffee langsam in kaltem Wasser, und das Ergebnis ist bemerkenswert: ein mildes, leicht süßliches Profil ohne Bitternoten, das eher an einen entspannten Nachmittag erinnert als an morgendliche Eile. Als Konzentrat hält sich Cold Brew mehrere Tage im Kühlschrank und lässt sich je nach Lust mit Wasser, Milch oder Eis verlängern – ein Setup, das perfekt zu langen Sommertagen passt und LiebhaberInnen hochwertigen Kaffees eine ganz neue Welt des Genusses eröffnet.

REZEPT: 'FRAGOLA E AROMA COLD BREW LIMONATA' VON LAVAZZA

Für den Cold Brew zunächst grob gemahlenden Kaffee im Verhältnis 1:6 mit kaltem Wasser vermischen und zwölf bis sechzehn Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, anschließend filtern. Für die 'Fragola e Aroma Cold Brew Limonata' werden 50 ml Erdbeersaft, 50 ml Rhabarbersaft, 100 ml Soda, 50 ml des fertigen Cold Brew, 20 ml Rohrzuckersirup (z. B. Monin) sowie der frisch gepresste Saft einer Limette mit vier bis fünf Eiswürfeln in einen Shaker gegeben und kräftig geschüttelt. Anschließend auf frisches Eis abseihen und großzügig mit frischen Erdbeeren und einem Minzweig garnieren. Das Ergebnis ist ein Drink, der nach Piazza, Meerluft und Sommerleichtigkeit schmeckt – und der beweist, dass großer Kaffeegenuss keine Barista-Ausbildung voraussetzt, sondern vor allem eines braucht: gute Zutaten und ein wenig Geduld.

ÜBER LAVAZZA

Lavazza wurde 1895 in Turin gegründet und befindet sich seit vier Generationen im Familienbesitz. Heute zählt der Konzern mit einem Umsatz von über drei Milliarden Euro und Marken wie Lavazza, Carte Noire, Merrild und Kicking Horse zu den führenden AkteurInnen der globalen Kaffeeszene – präsent in 140 Märkten, mit acht Produktionsstätten in fünf Ländern und rund 5.500 MitarbeiterInnen weltweit. Mehr als 125 Jahre Innovationsgeist stecken in jedem der über 30 Milliarden jährlich produzierten Tassen: vom Erfinden des Kaffee-Blendings bis zum ersten Espresso im Weltraum. Dabei bleibt Nachhaltigkeit – wirtschaftlich, sozial und ökologisch – stets ein zentraler Unternehmenswert, zusammengefasst im Leitsatz "Jeden Morgen eine bessere Welt erschaffen."

(kjz)

Lavazza {<https://www.lavazza.at>}



Copyright: Lavazza Österreich