



NAPOJE MISTRZYNI ŚWIATA W LATTE ART CARMEN CLEMENTE

Dwie 100% włoskie wspaniałości w świecie kawy!

ZIMNE NAPOJE

W PRZYPADKU PRZYGOTOWANIA
ZIMNYCH NAPOJÓW Z WYKORZYSTANIEM
SYFONU, EFEKTY BĘDĄ ZNAKOMITE
DLA KAŻDEGO WARIANTU SMAKOWEGO!



www.orasivegetale.it/pl/orasibarista



OraSi Barista

WSKAZÓWKI

CHCESZ UZYSKAĆ TO, CO NALEPSZE W NAPOJACH ORASI BARISTA?
WYKORZYSTAJ NASZE PORADY!



SEKRETY ORASI BARISTA

Linia produktów Orasi Barista została **opracowana specjalnie dla świata gastronomii**: mogą być stosowane również w ekspresach do kawy z dyszą pary.

Każdy napój przygotowywany jest z zachowaniem prawidłowych proporcji tłuszczu i białka oraz **z wyselekcjonowanych surowców wysokiej jakości**, co gwarantuje niepowtarzalny i harmonijny smak.

Regulatory kwasowości będące uzupełnieniem składników wpływają na **obniżenie kwasowości kawy**.

ZALETY DLA BARISTY

- Gęsta i delikatna pianka cappuccino o mikro-teksturze idealnej do przygotowania napojów kawowych
- Delikatny smak ze słodką nutą doskonały do kawy
- Intensywny aromat
- Długo utrzymująca się kremowa konsystencja
- Niewiarygodnie kremowa i puszysta pianka

OraSi Barista ORZECH LASKOWY

☕ 1L = 8 FILIŻANEK ⌚ Spienianie: 3 SEKUNDY 🌡 60 STOPNI

OraSi zaleca:

- Przy spienianiu wymieszaj napój tworząc wir za pomocą dyszy.
- W pierwszej kolejności spień napój, a następnie zaparz kawę.
- Bardziej podgrzany napój uwalnia intensywny smak i aromat orzechów laskowych. Max 60°
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



OraSi Barista SOJA

☕ 1L = 7,5 FILIŻANKI ⌚ Spienianie: 3 SEKUNDY 🌡 55 STOPNI

OraSi zaleca:

- W pierwszej kolejności spień napój, a następnie zaparz kawę.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



OraSi Barista OWIES

☕ 1L = 8,5 FILIŻANKI ⌚ Spienianie: 3 SEKUNDY 🌡 60 STOPNI

OraSi zaleca:

- W pierwszej kolejności spień napój, a następnie zaparz kawę.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



OraSi Barista MIGDAŁ

☕ 1L = 8 FILIŻANEK ⌚ Spienianie: 2 SEKUNDY 🌡 55 STOPNI

OraSi zaleca:

- Najpierw zaparz kawę, a następnie spień napój. Efekt będzie znakomity.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



OraSi Barista KOKOS

☕ 1L = 8 FILIŻANEK ⌚ Spienianie: 2 SEKUNDY 🌡 55 STOPNI

OraSi zaleca:

- Zawsze otrzymasz puszystą piankę, w każdym przepisie.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.

Przepisy odnoszą się do kawy 17 g, o czasie ekstrakcji 25 sekund i 35 g w filiżance.

