

DeLonghi

www.delonghi.de

De'Longhi Deutschland | Carl-Ulrich-Str. 4 | 63263 Neu-Isenburg

Info-Hotline: 06102 / 5790888 (Inlandstarif)
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Cold Brew Guide

Hot, Cold, Perfetto: Lassen Sie sich inspirieren
und entdecken Sie die Welt von Cold Brew

DeLonghi

Iced Coffee und **Cold Brew** werden zwar beide gekühlt serviert, allerdings unterscheiden sich die Zubereitungsmethoden erheblich.

☺☺☺ **Iced Coffee** wird aufgebrüht und dann auf Eis abgekühlt. Das führt zu einem herben, leicht bitteren Geschmack.

☺☺☺ Bei **Cold Brew** hingegen zieht der gemahlene Kaffee über einen längeren Zeitraum in kaltem Wasser. Das Ergebnis ist ein weicher, süßer und milder Geschmack mit wenig Säure.

Was ist Cold Brew?

Cold Brew und **Iced Coffee** werden häufig verwechselt.

Dabei verrät es der Name: **Cold Brew** wird nicht mit heißem Wasser gebrüht und abgekühlt, die Zubereitung beginnt kalt. Grob gemahlener Kaffee wird dafür in kaltem Wasser über eine Dauer von bis zu 18 Stunden extrahiert und im Anschluss gefiltert.

Bei der **kalten Extraktion** entstehen – aufgrund der geringen Wassertemperatur und des fehlenden Drucks – bis zu 70 % weniger Bitterstoffe. Das Ergebnis ist vollmundig und zeichnet sich durch einen milden, süßen und fast fruchtigen Geschmack aus.

Zwar gibt es unterschiedliche Zubereitungsgeräte wie den Drip Tray, doch bei allen ist die lange Extraktionszeit der wichtigste Faktor.



Die Cold Extraction Technology von De'Longhi



Der Kern des Extraktionsprozesses liegt in einem getrennten Wasserkreislauf, der von einer intelligenten Technologie gesteuert wird. Diese sorgt dafür, dass das Wasser in Raumtemperatur stoßweise niedrigen Druck auf die gemahlene Bohne ausübt und extrahiert so alle Geschmacksnuancen. Die Extraktion ist innerhalb weniger Minuten abgeschlossen und stundenlanges Warten auf **Cold Brew** gehört somit der Vergangenheit an.

Die **Cold Extraction Technology** wurde von einem Coffee Expert Team (CET) in der Unternehmenszentrale in Treviso entwickelt. Während der Entwicklung hat De'Longhi internationale, von der **Specialty Coffee Association** anerkannte, Verkostungsexperten einbezogen, um ein Ergebnis zu gewährleisten, das traditionellem Cold Brew entspricht.



Die **Eletta Explore Cold Brew** und die **La Specialista Maestro Cold Brew** sind als erste Maschinen von De'Longhi mit der innovativen **Cold Extraction Technology** ausgestattet und warten mit einer neuen Getränkevielfalt darauf, von Ihnen entdeckt zu werden!

**Eletta Explore
Cold Brew
ECAM450.86.T**



**La Specialista Maestro
Cold Brew
EC9865.M**



Wir erklären Ihnen die
Cold Extraction Technology
in 2 Minuten:





Die richtigen Kaffeebohnen für Cold Brew

Ein leckerer **Cold Brew** kann grundsätzlich mit allen Bohnensorten zubereitet werden – durch die kalte Extraktion fallen die Unterschiede im Geschmack aber deutlicher aus. Unsere De'Longhi Empfehlung für einen Cold Brew mit wenig Röstaromen, geringer Säure und insgesamt fruchtigem Charakter: **100 % Arabica Bohnen, helle bis mittlere Röstung und ein grober Mahlgrad.**

Wieso wird Cold Brew in Tropfen ausgegeben?

Damit keine Hitze entsteht, wird auf die gemahlene Bohne nur stoßweise Druck ausgeübt. So entstehen weniger Bitterstoffe und ein geringerer Säuregehalt.

Welche Getränke kann ich mit Cold Brew zubereiten?

Dank des milden, sanften Geschmacks ist **Cold Brew** perfekter Partner für eisgekühlte, kreative Cocktails und Longdrinks wie **Cold Brew Tonic**. Er eignet sich aber auch hervorragend für Klassiker wie **Cold Brew Latte**.

Cold Brew Tonic



Zutaten: 110 ml Cold Brew, 3 Eiswürfel, Tonic Water nach Belieben, frische Zitronenscheibe

1. Eiswürfel ins Glas geben
2. Tonic Water einschenken
3. Cold Brew zubereiten
4. Mit frischer Zitronenscheibe garnieren

Lust auf noch mehr kreative Cold Brew Rezepte? **Jetzt scannen:**



Cold Brew Vanilla Latte



Zutaten: 110 ml Cold Brew, 3 Eiswürfel, 180 ml Milch, Vanillesirup nach Belieben

1. Eiswürfel ins Glas geben
2. Vanillesirup hinzufügen
3. Cold Brew zubereiten
4. Milch in LatteCrema Milchkaraffe einfüllen und „mittleren Schaum“ einstellen
5. Milchschaum hinzugeben