

MARKT & PRODUKTE

Cold Brew



Cold Brew, der neue Trend für den kommenden Sommer. Hier die Rezeptidee Cold Brew Mint Julep Coffee / Foto: Dallmayr

Ob pur mit Eiswürfeln serviert oder als cooles Mixgetränk, mit und ohne Alkohol ? Cold Brew bietet Gastronomen viele Möglichkeiten & mit einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis zu begeistern.

Dallmayr hat zwölf ausgefallene Cold Brew-Mixgetränke kreiert, die aufregend anders schmecken. Cold Brew schmeckt fruchtig mild und ist eine erfrischende Alternative zu heißem Filterkaffee. Den feinen Unterschied macht die Zubereitung: Im Gegensatz zu Filterkaffee oder Espresso wird Cold Brew mit kaltem Wasser aufgegossen und zieht im Anschluss je nach Geschmack zwischen 17 und 24 Stunden. Durch die fehlende Hitze werden keine Bitterstoffe freigesetzt und die Geschmacksnuancen lassen sich ideal herausarbeiten. Aufgrund seiner geringen Säure ist Cold Brew besonders bekömmlich und überrascht mit fruchtigem Geschmack und natürlicher Süße. Im Kühlschrank aufbewahrt, behält der kalt gebrühte Kaffee gut zwei Wochen lang sein Aroma.

Um die Mixgetränke effektiv in Szene zu setzen, unterstützt Dallmayr & Gastronomen mit diversen Verkaufsmaterialien, wie aufmerksamkeitsstark gestalteten Tischaufstellern und ausführlichem Rezeptbuch mit Storytelling. Auf Wunsch liefert das Unternehmen vorproduzierten Grand Cru Yirgacheffe Cold Brew im praktischen Drei Liter Bag-in-the-Box.

Die Rezepte finden Sie