

Mała czarna z kapsułki

Ci którzy uwielbiają dobre, mocne espresso dziś mogą je przygotować w domu i to bez znajomości tajników jego parzenia. To wszystko za sprawą nowej mody na ekspresy ciśnieniowe na kapsułki. Taki wynalazek wypuściła na nasz rynek Firma Zepster. Może warto wyposażać w ten wynalazek kuchnię?

Do parzenia używana jest kawa w hermetycznie zamkniętych kapsułkach, dzięki czemu aromat kawy uwalniany jest w ułamek sekundy przed zaparzeniem. Kapsułka, wypełniona użytą kawą, wpada do specjalnego zbiorniczka, co likwiduje problem rozsypujących się kostek sprasowanej kawy.

ZESPRESSO przygotowuje cztery rodzaje kawy. Kawa Royal to typowe wło-

skie espresso, o wyrazistym smaku i aromacie, stworzone z trzech rodzajów najwyższej jakości kawy Arabica pochodzącej z upraw Brazylii, Kolumbii i Gwatemali.

Kawa Barista to wyważone w swoim smaku i intensywności espresso, stworzone z najwyższej jakości odmian kawy Arabica oraz Robusta, o średniej gęstości, niewielkiej kwasowości, a także delikatnym smaku, z podkreślającymi charakter kawy korzennymi nutami.

Pod nazwą kawa Intenso kryje się mieszanka intensywnych gatunków kawy stworzona na bazie Indyjskiej i Wietnamskiej Robusty nadających kawie mocną teksturę o charakterystycznym smaku i aromacie, z silnymi nutami czekolady i tytoniu. Gęsta, aksamitna i obfita pianka stanowi dopełnienie espresso, po-

zostawiając długo utrzymujący się posmak na podniebieniu w trakcie jej degustacji.

Kawa Decafeinato to pomysł dla tych, którzy ograniczają kofeinę. Delikatna i łagodna o aksamitnej konsystencji i obfitej piance. Pozbawiona kofeiny idealnie nadaje się do spożycia przed snem. Subtelne akcenty czekoladowo-cytrusowe podkreślają charakter kawy.

(OPR. AB)