

Barista Chocolate 25 cl

Norge

Kaffesirup



Barista Gourmet Syrup ble utviklet i år 2000 av Storms AS i samarbeid med den første verdensmesteren i Barista kunst; Robert Thoresen. Siden den gang er Barista-serien stadig blitt utviklet på forespørsel fra kunder og etterspørsel i markedet, og serien består i dag av en rekke ulike smaker. Barista sirup er velegnet til å aromatISere kaffe, kaker og desserter. Den passer også perfekt som smakstilsetning i kalde drikker. Barista er svært drøy i bruk.

Barista Chocolate vil tilføre en deilig og fyldig smak av sjokolade.

Lyst på et deilig glass kaffe mocha? Du trenger:

½ dl Barista® sjokoladesirup
1 dobbel espresso (eller 1 dl sterk kaffe)
Steamet eller varm melk (må ikke koke)

Hell sjokoladesirupen langs innsiden av glasset, hell kaffe i glasset, fyll opp med varm melk. Pynt med krem og hakket sjokolade eller litt cappuccinodryss.

Choco Latte (kald)
20 ml Barista® Chocolate Syrup
50-60 ml espresso (dobbelt)
150 ml kald melk
4-5 isbiter

Ha sirup, isbiter og kald melk i et glass (ca. 400 ml).
Lag en dobbel espresso og tilsett en isbit for å kjøle ned. Tilsett i glasset og server.

Antall i kasse	Volum	Alk innhold	Pris Vinmonopolet	
6	0,25 L	0,0%	kr. 46,40	
Internt artikkel nr	EPD nr	Coop	Vectura	D-pack EAN kode
8000935	596726			7050658107050

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment