

Do you speak coffee?

Je hoeft geen barista te zijn om mee te praten over koffie!



AMERICANO




CAPPUCCINO




LATTE MACCHIATO




 Koffie

 Water

 Microschuim

 Melkschuim

 Warme melk



RISTRETTO



ESPRESSO



ESPRESSO
MACCHIATO



FLAT WHITE



ZWART

MELK

Macchiato, flat white, americano, wat is dat?

Met de opkomst van koffiebars en steeds geavanceerdere koffiemachines kan je tegenwoordig de hele dag door gevarieerd genieten van koffie in verschillende vormen.

Weet je niet goed wat kiezen of wil je thuis de rol van barista op je nemen? Volg de gids!

ZWARTE KOFFIES

Espresso

Strak en aromatisch, espresso is dé koffiestijl bij uitstek, de basis voor alle bereidingen. Hij wordt vaak thuis gedronken, of staand aan de toog van een café. De hoeveelheid varieert tussen 30 en 40 ml. Serveer in een espressokopje van 60 ml.

Ristretto

Nog strakker en sterker van smaak, bevat dezelfde hoeveelheid koffie... maar met de helft water. Een 20 ml shot cafeïne om je dag goed te beginnen! Het ideale kopje? 60 ml.

Americano

Dit is een espresso waaraan water wordt toegevoegd om te verdunnen. Giet 90 ml heet water in een kopje en laat de espresso er rechtstreeks in lopen om de crema, het mooie schuimlaagje dat na extractie op het oppervlak van de espresso verschijnt, te behouden.

MET (STEEDS MEER) MELK

Espresso macchiato

Stevig en sterk, maar met een vleugje zachtheid. Dit is een espresso waaraan je één of twee theelepels melkschuim toevoegt. In het Italiaans betekent macchiato "gevlekt", omdat het melkschuim een vlek vormt bovenop de koffie. Serveer in een espressokopje van 60 ml.

Cappuccino

De populairste koffie met melk. Een cappuccino bestaat uit gelijke delen espresso, warme melk en melkschuim ... en vaak afgewerkt met een snufje cacao erbovenop! Het ideale kopje? 180 ml.

Flat White

Afkomstig uit Australië en ongeveer twintig jaar geleden naar Londen gekomen. De Flat White werd al snel een van de meest gedronken koffies in koffiebars. Zacht en smeuïg, maar met pit: een dubbele espresso aangevuld met dubbel zoveel schuimige warme melk en getooid met een dunne laag microschuim met een delicate textuur, ergens tussen melk en melkschuim. Dat is 60 ml koffie en 120 ml melk. Serveer in een mok van 180 ml.

Latte macchiato

Erg populair en bevat de meeste melk! Er zit slechts één shot espresso in voor 150 ml warme melk, afgewerkt met een dun laagje schuim. Zin in iets zoets? De latte leent zich heel goed voor het toevoegen van vanille-, karamel- of hazelnootsirop. Wordt geserveerd in mokken van 200-220 ml.

Op zoek naar nog meer variëteiten of receptideeën voor elk moment van de dag?

Ontdek onze recepten en ons uitgebreide assortiment zwarte koffies, lattes en gearomatiseerde koffies ... in bonen, capsules, sticks en oplosbare vormen. **We hebben voor ieder wat wils!**



www.nescafe.com/be



www.starbucksathome.com/be



www.nespresso.com/be



www.dolce-gusto.be

Starbucks® and the Starbucks logo are used under license by Nestlé. All rights reserved.