



# OraSi Barista

## WSKAZÓWKI

CHCESZ UZYSKAĆ TO, CO NAJLEPSZE W NAPOJACH ORASI BARISTA?  
WYKORZYSTAJ NASZE PORADY!



# SEKRETY ORASI BARISTA

Linia produktów Orasi Barista została **opracowana specjalnie dla świata gastronomii**: mogą być stosowane również w ekspresach do kawy z dyszą pary.

Każdy napój przygotowywany jest z zachowaniem prawidłowych proporcji tłuszczu i białka oraz **z wyselekcjonowanych surowców wysokiej jakości**, co gwarantuje niepowtarzalny i harmonijny smak.

Regulatory kwasowości będące uzupełnieniem składników wpływają na **obniżenie kwasowości kawy**.

## ZALETY DLA BARISTY

- Gęsta i delikatna pianka cappuccino o mikro-teksturze idealnej do przygotowania napojów kawowych
- Delikatny smak ze słodką nutą doskonały do kawy
- Intensywny aromat
- Długo utrzymująca się kremowa konsystencja
- Niewiarygodnie kremowa i puszysta pianka

## OraSi Barista ORZECH LASKOWY



1L = 8 FILIŻANEK



Spienianie: 3 SEKUNDY



60 STOPNI

### OraSi zaleca:

- Przy spienianiu wymieszaj napój tworząc wir za pomocą dyszy.
- W pierwszej kolejności spień napój, a następnie zaparz kawę.
- Bardziej podgrzany napój uwalnia intensywny smak i aromat orzechów laskowych. Max 60°
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



NOWOŚĆ



## OraSi Barista SOJA



1L = 7,5 FILIZANKI



Spienianie: 3 SEKUNDY



55 STOPNI

### OraSi zaleca:

- Wpierwszej kolejności spień napój, a następnie zaparz kawę.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



## OraSi Barista OWIES



1L = 8,5 FILIZANKI



Spienianie: 3 SEKUNDY



60 STOPNI

### OraSi zaleca:

- Wpierwszej kolejności spień napój, a następnie zaparz kawę.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



## OraSi Barista MIGDAŁ



1L = 8 FILIZANEK



Spienianie: 2 SEKUNDY



55 STOPNI

### OraSi zaleca:

- Najpierw zaparz kawę, a następnie spień napój. Efekt będzie znakomity.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.



## OraSi Barista KOKOS



1L = 8 FILIZANEK



Spienianie: 2 SEKUNDY



55 STOPNI

### OraSi zaleca:

- Zawsze otrzymasz puszystą piankę, w każdym przepisie.
- Ustaw dyszę parową na godzinę 3, jeśli jest położona po prawej stronie, na godzinę 9, jeśli dysza jest położona po lewej stronie maszyny.
- Aby uzyskać doskonałą piankę, koniec dyszy parowej musi być utrzymany na równi z napojem.

Przepisy odnoszą się do kawy 17 g, o czasie ekstrakcji 25 sekund i 35 g w filiżance.



## NAPOJE MISTRZYNI ŚWIATA W LATTE ART **CARMEN CLEMENTE**

Dwie 100% włoskie wspaniałości w świecie kawy!

### ZIMNE NAPOJE

W PRZYPADKU PRZYGOTOWANIA  
ZIMNYCH NAPOJÓW Z WYKORZYSTANIEM  
SYFONU, EFEKTY BĘDĄ ZNAKOMITE  
DLA KAŻDEGO WARIANTU SMAKOWEGO!



[www.orasivegetale.it/pl/orasibarista](http://www.orasivegetale.it/pl/orasibarista)

