



LE BEVANDE DELLA CAMPIONESSA MONDIALE DI LATTE ART

CARMEN CLEMENTE

Due eccellenze 100% italiane nel mondo della caffetteria!

BEVANDE FREDDHE

PER TUTTE LE VOSTRE PREPARAZIONI
DI BEVANDE FREDDHE CON SIFONE,
IL RISULTATO SARÀ SEMPRE OTTIMO
IN OGNI VARIANTE DI GUSTO!



www.orasivegetale.it/orasibarista



OraSi Barista

PREPARAZIONI DA MANUALE

VUOI OTTENERE IL MEGLIO DALLE BEVANDE ORASÌ BARISTA?
SEGUI I NOSTRI CONSIGLI!



I SEGRETI DI ORASÌ BARISTA

La linea Barista di OraSì ha una ricetta **studiata appositamente per il mondo della ristorazione**: ad esempio, può essere usata in macchine da caffè professionali con lancia vapore.

Ogni bevanda è preparata con un giusto equilibrio tra parte grassa e proteica e con **materie prime selezionate di alta qualità**, per garantire un gusto unico e armonioso.

I correttori di acidità completano il profilo degli ingredienti, consentendo di **contrastare l'acidità del caffè**.

I VANTAGGI PER IL BARISTA

- Crema del cappuccino densa, lucida e con una microtessitura ideale per le lavorazioni
- Gusto plain con note dolci ideali per l'abbinamento con il caffè
- Aroma intenso
- Montatura persistente in tazza
- Texture corposa

OraSì Barista NOCCIOLA

☕ 1L = 8 TAZZE ⌚ Aria: 3 SECONDI 🌡️ 60 GRADI

OraSì consiglia:

- Dopo l'inserimento dell'aria mixa il latte grazie al vortice ottenuto tramite la lancia vapore.
- Monta prima il latte e poi estrai il caffè.
- Più scaldi il prodotto, più si sentirà il gusto nocciola. Temperatura max 60°.
- Posizione della lancia a ore 3 se posizionata a destra, a ore 9 se la lancia è posizionata a sinistra della macchina.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.

OraSì Barista SOIA

☕ 1L = 7,5 TAZZE ⌚ Aria: 3 SECONDI 🌡️ 55 GRADI

OraSì consiglia:

- Monta prima il latte e poi estrai il caffè.
- Posizione della lancia a ore 3 se posizionata a destra, a ore 9 se la lancia è posizionata a sinistra della macchina.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.

OraSì Barista AVENA

☕ 1L = 8,5 TAZZE ⌚ Aria: 3 SECONDI 🌡️ 60 GRADI

OraSì consiglia:

- Monta prima il latte e poi estrai il caffè.
- Posizione della lancia a ore 3 se posizionata a destra, a ore 9 se la lancia è posizionata a sinistra della macchina.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.

OraSì Barista MANDORLA

☕ 1L = 8 TAZZE ⌚ Aria: 2 SECONDI 🌡️ 55 GRADI

OraSì consiglia:

- Prima estrai il caffè e poi monta il latte, il risultato sarà ugualmente ottimo.
- Posizione della lancia a ore 3 se posizionata a destra, a ore 9 se la lancia è posizionata a sinistra della macchina.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.

OraSì Barista COCCO

☕ 1L = 8 TAZZE ⌚ Aria: 2 SECONDI 🌡️ 55 GRADI

OraSì consiglia:

- Per ottenere una crema omogenea non c'è bisogno di lasciarlo riposare.
- Posizione della lancia a ore 3 se posizionata a destra, a ore 9 se la lancia è posizionata a sinistra della macchina.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.

I dati riportati si riferiscono a 17g di caffè con 25 secondi di estrazione e 35g in tazza.