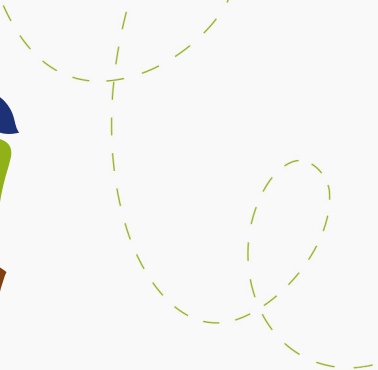




# OraSi Barista



## PREPARAZIONI DA MANUALE

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



# I SEGRETI DI ORASÌ BARISTA

La linea Barista di OraSi 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
- Montatura persistente in tazza
- Aroma intenso
- Texture corposa

## OraSi Barista NOCCIOLA



1L = 8 TAZZE



Aria: 3 SECONDI



60 GRADI

### OraSi 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.



NEW



## 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.



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

