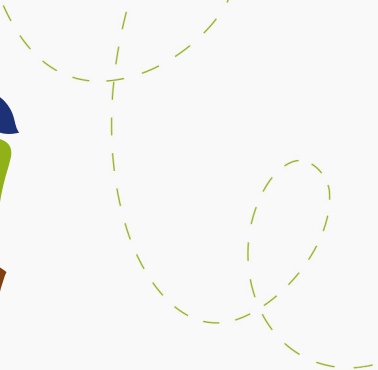




OraSi Barista



ПОСОБИЕ БАРИСТА

ХОТИТЕ ПОЛУЧИТЬ НАИЛУЧШИЙ РЕЗУЛЬТАТ ПРИ РАБОТЕ
С НАПИТКАМИ ORASI BARISTA?
ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ НАШИМИ СОВЕТАМИ!



СЕКРЕТЫ ORASÌ BARISTA

В основе Линии OraSi Barista лежит **рецепт, разработанный специально для применения в заведениях общественного питания**: например, для использования в профессиональных кофемашинах с подачей пара.

Каждый напиток сбалансирован по содержанию жира и белка и создан из **отборного сырья высокого качества** с тем, чтобы гарантировать уникальный, гармоничный вкус.

Входящие в состав корректоры кислотности позволяют **нейтрализовать кислотность кофе**.

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ БАРИСТА

- Густая, глянцевая пенка капучино с оптимальным для работы микрорельефом
- Простой вкус со сладкими нотами, идеальными для сочетания с кофе
- Устойчивая шапка пенки в чашке
- Насыщенный аромат
- Плотная текстура

OraSi Barista ФУНДУК



1 л = 8 ЧАШЕК



Воздух: 3 СЕКУНДЫ



60 ГРАДУСОВ

OraSi рекомендует:

- после включения подачи воздуха взбить молоко, используя вихрь, полученный с помощью капучинатора.
- сначала взбить молоко, а затем готовить кофе.
- Чем выше нагрев продукта, тем ярче вкус фундука. Максимальная температура 60°.
- Положение паровой трубочки на 3 часа если она справа, и на 9 часов если слева.
- Для создания идеальной пены наконечник паровой трубочки должен быть погружен в напиток, стоя у её поверхности.



НОВИНКА



OraSi Barista СОЯ



1 л = 7,5 ЧАШЕК



Воздух: 3 СЕКУНДЫ



55 ГРАДУСОВ

OraSi рекомендует:

- Сначала взбить молоко, а затем готовить кофе.
- Положение паровой трубочки на 3 часа если она справа, и на 9 часов если слева.
- Для создания идеальной пены наконечник паровой трубочки должен быть погружен в напиток, стоя у её поверхности.



OraSi Barista ОВЕС



1 л = 8,5 ЧАШЕК



Воздух: 3 СЕКУНДЫ



60 ГРАДУСОВ

OraSi рекомендует:

- Сначала взбить молоко, а затем готовить кофе.
- Положение паровой трубочки на 3 часа если она справа, и на 9 часов если слева.
- Для создания идеальной пены наконечник паровой трубочки должен быть погружен в напиток, стоя у её поверхности.



OraSi Barista МИНААЛЬ



1 л = 8 ЧАШЕК



Воздух: 2 СЕКУНДЫ



55 ГРАДУСОВ

OraSi рекомендует:

- Сначала приготовьте кофе, а затем взбейте молоко, результат будет неизменно отличным.
- Положение паровой трубочки на 3 часа если она справа, и на 9 часов если слева.
- Для создания идеальной пены наконечник паровой трубочки должен быть погружен в напиток, стоя у её поверхности.



OraSi Barista КОКОС



1 л = 8 ЧАШЕК



Воздух: 2 СЕКУНДЫ



55 ГРАДУСОВ

OraSi рекомендует:

- Для получения однородной кремовой консистенции нет необходимости выдерживания.
- Положение паровой трубочки на 3 часа если она справа, и на 9 часов если слева.
- Для создания идеальной пены наконечник паровой трубочки должен быть погружен в напиток, стоя у её поверхности.

Указанные параметры рассчитаны на 17 г кофе при заваривании в течение 25 секунд и получении на выходе 35 г напитка в чашке.



НАПИТКИ ЧЕМПИОНКИ МИРА ПО ЛАТТЕ-АРТУ

КАРМЕН КЛЕМЕНТЕ

Два 100% итальянских лидера в мире кофейной индустрии!

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛЮБЫХ
ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ С ПОМОЩЬЮ
СИФОНА РЕЗУЛЬТАТ ВСЕГДА БУДЕТ
ПРЕВОСХОДНЫМ, КАКОЙ БЫ ВКУС
ВЫ НИ ВЫБРАЛИ



www.orasivegetale.it/ru/orasibarista

