

LIMITED EDITION

solange der Vorrat reicht

ZWEI NEUE ESPRESSI MIT FEINER VANILLE- UND KAREMELLNOTE

- Espresso trifft natürliches Aroma - ohne Zucker, ohne Süßungsmittel, ohne Milchpulver
- Besonders lecker mit Milchschaum als Cappuccino oder Latte Macchiato - als Dessert oder als Genuss für Zwischendurch



Der Kaffee in diesen Produkten stammt zu 100 % von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen

329

€/10 Kapseln
4,39 - 4,70 €/100g



CAFISSIMO ESPRESSO
VANILLA



CAFISSIMO ESPRESSO
KAREMELL



HELPER FÜR PERFEKTEN MILCHSCHAUM

Für Fans von Kaffeemilchspezialitäten, wie Cappuccino und Latte Macchiato: Hiermit gelingt cremiger Milchschaum ganz einfach auf Knopfdruck.



Cafissimo LATTE

Der Vollautomat unter den Kapselmaschinen: Bereitet neben Espresso, Café Crema und Filterkaffee auch Cappuccino und Latte Macchiato - dank integrierter Milchschaumfunktion.

Warmer oder kalter Milchschaum sowie erwärmte Milch auf Knopfdruck.



Induktions-Milchschäumer
Füllmenge: ca. 500ml. In verschiedenen Farben erhältlich.



Elektrischer Milchschäumer
Füllmenge: ca. 250ml. In verschiedenen Farben erhältlich.

Cafissimo



Tchibo

LIMITED EDITION

solange der Vorrat reicht

Kaffee als Dessert!

BESONDERE REZEPTIDEEN MIT DER FLAVOURED EDITION - JETZT ENTDECKEN!



Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg; www.tchibo.de/cafissimo

Cafissimo



HIER SIND KÖSTLICHE REZEPT-
IDEEN, DIE DIE SEELE WÄRMEN!

Gesalzener Karamell-Latte

ZUTATEN

- 150 ml heiÙe, aufgeschäumte Milch
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Caramel
- 2 TL KaramellsoÙe
- 2 Prisen Meersalz
- 1 TL dunkle Schokoraseln / -tropfen

ZUBEREITUNG

1. Milch aufschäumen und in ein hohes Glas geben.
2. Ein separates Kännchen unter die Maschine stellen. Cafissimo Espresso Caramel Kapsel einlegen und die Espresso-Taste drücken.
3. 1 TL KaramellsoÙe und eine Prise Salz darüber geben und mit dem Espresso gut verrühren.
4. Espresso langsam von der Seite in die aufgeschäumte Milch fließen lassen.
5. Mit Schokotropfen und KaramellsoÙe verzieren. Zum Abschluss eine Prise Salz darüber streuen.

Winterlicher Spekulatius-Latte

ZUTATEN

- 200 ml heiÙe, aufgeschäumte Milch
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Vanilla
- 2 TL Spekulatiuscreme
- Spekulatiuskeks
- 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

1. Milch aufschäumen und in ein hohes Glas geben.
2. Ein separates Kännchen unter die Maschine stellen, Cafissimo Espresso Vanilla Kapsel einlegen und die Espresso-Taste drücken. 2 TL Spekulatiuscreme zu dem Espresso geben und gut verrühren bis sich die Creme vollständig gelöst hat.
3. Espresso langsam von der Seite in die aufgeschäumte Milch fließen lassen. Spekulatiuskeks zerbröseln und mit dem Zimt dekorativ auf den Milchschaum streuen.



Cafissimo



Marshmallow Cappuccino

ZUTATEN

- 3 TL kleine, weiÙe Marshmallows
- 100 ml heiÙe, aufgeschäumte Milch
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Caramel
- Optional KaramellsoÙe

ZUBEREITUNG

1. 2 TL Marshmallows in eine Tasse geben und unter die Maschine stellen.
2. Cafissimo Espresso Caramel Kapsel in die Maschine einlegen und Espresso-Taste drücken. Danach einmal umrühren, sodass sich die Marshmallows im Espresso lösen können.
3. Milch aufschäumen und zu den restlichen Zutaten in die Tasse geben.
4. Mit 1 TL Marshmallows und optional KaramellsoÙe dekorieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf
www.tchibo.de/cafissimo-rezepte