

Gala Caffè Variation

Perfekt für alle Kaffee-Milch-Spezialitäten

Hamburg, 6. November 2018. Wussten Sie, dass 44,6 Prozent der Deutschen ihren Kaffee am liebsten mit Milch trinken (Quelle: Tchibo Kaffeereport 2018, S. 47)? Passend dazu, ergänzt Gala von Eduscho mit „Caffè Variation“ sein Sortiment um einen echten Allrounder. Egal ob als Cappuccino, Latte Macchiato oder Flat White – eine Tasse Kaffee Gala von Eduscho ist der perfekte Begleiter für die ganz persönliche Auszeit.



Die Mischung aus feinsten Arabica- und kräftigen Robusta-Bohnen zeigt seine besonderen Qualitäten zusammen mit heißer Milch, denn das Multitalent wurde speziell für Kaffee-Milch-Spezialitäten entwickelt. Die Bohnen wurden für ein harmonisches Geschmackserlebnis ausgewählt und lassen sich perfekt im Kaffee-Vollautomaten zubereiten. Liebhaber des reinen Kaffeegenuss genießen diese Sorte auch als Espresso oder Caffè



Crema. Röstfrisch werden Gala Kaffees aromageschützt versiegelt und garantieren so eine ganz besondere Frische: Denn bei der Zubereitung einer frischen Tasse Kaffee verbinden sich hunderte Aromen zu einem einzigartigen Genuss.

Gala Caffè Variation ist seit Ende Oktober als 1 kg Packung Ganze Bohne (siehe Bild oben rechts) zum Preis von 11,99 Euro in allen Supermärkten und in ausgewählten Onlineshops erhältlich. Ab dem 26. November gibt es Caffè Variation auch als Probiergröße für 0,99 Euro in allen teilnehmenden Supermärkten – nur solange der Vorrat reicht.

In 3 Schritten zum perfekten Latte Macchiato

Latte Macchiato (ital. für „gefleckte Milch“) ist ein beliebtes Heißgetränk aus Milch und Espresso, das aus Italien stammt. Ein Latte Macchiato serviert man in einem hohen Glas, wodurch die drei typischen Schichten aus Milchschaum, Kaffee und Milch zu erkennen sind. In drei einfachen Schritten gelingt der perfekte Latte Macchiato auch zu Hause.

Schritt 1:

Wichtigster Bestandteil ist die optimale Mischung aus heißer Milch und Milchschaum. Diese entsteht, wenn Milch erwärmt und mit Luft vermischt wird. Für die Zubereitung eignen sich verschiedene Methoden, beispielsweise ein elektrischer- oder Induktionsmilchaufschäumer.

Tipp: Generell kann jede Art von Milch aufgeschäumt werden, unabhängig vom Fettgehalt. Milch mit niedrigerem Fettgehalt ergibt stabilen Schaum, der etwas trockener wirkt. Vollmilch hingegen ergibt sehr cremigen Schaum, der sich auch sehr gut für Latte Art eignet. Sie können sogar laktosefreie Milch, Soja-, Reis- und Mandelmilch schäumen, der Schaum ist dann jedoch teilweise weniger stabil.

Füllen Sie die warme Milch/Milchschaum anschließend in ein Glas, bis es etwa $\frac{3}{4}$ gefüllt ist.

Schritt 2:

Bereiten Sie nun den Espresso zu. Üblicherweise werden ca. 30 bis 40 ml für einen Latte Macchiato benötigt.

Gießen Sie den zubereiteten Espresso langsam in das Glas. Dabei sollte der Espresso heißer als die Milch sein. Der Espresso fließt nun durch die obere Schaumschicht und sammelt sich anschließend auf der warmen Milch.

Schritt 3:

Fertig ist Ihr perfekter Latte Macchiato mit den typischen 3 Schichten. Viel Spaß beim Genießen!



Ansprechpartner für Journalisten:

Karina Schneider, Gala von Eduscho, Corporate Communications

Tel: +49 40 63 87 - 3862, Fax: +49 40 63 875 - 3862

E-Mail: karina.schneider@tchibo.de

www.tchibo.com/blog, www.twitter.com/tchibo_presse

Über Gala von Eduscho:

Seit der Gründung im Jahr 1924 steht Eduscho für anspruchsvollen Kaffeegenuss und höchste Qualität. Von jeher werden für „Gala von Eduscho“ nur beste Kaffeebohnen verwendet, die bei der Röstung ihren jeweils individuellen Charakter entfalten. Neben vier Filterkaffees hat „Gala von Eduscho“ mehrere Espresso und Caffè Crema für Kaffee-Vollautomaten sowie Kaffee-Pads im Sortiment. www.gala-von-eduscho.de