



Новые фраппе-смеси от ODK:

Фисташка и Красный Бархат!







Итальянский бренд ODK представляет долгожданную новинку— натуральные сухие смеси для фраппе в двух роскошных вариантах: нежная Фисташка и соблазнительный Красный Бархат.



Смесь сухая для приготовления напитков «Фраппе Фисташка» 1 кг, сталь, D=100, H=190 мм арт.: 5090139



Смесь сухая для приготовления напитков «Фраппе Красный Бархат» 1 кг, сталь, D=100, H=190 мм арт.: 5090133

Фисташка

Фисташка, выращенная в солнечных рощах Сицилии, где выращивают одни из самых ароматных фисташек в мире, эта смесь сочетает бархатистый ореховый вкус с легкой сладостью и сливочным послевкусием.

Интересный факт: фисташки называют «улыбающимся орехом» из-за треснувшей скорлупы, а в Италии уже традиционно их добавляют в мороженое и даже пасту!

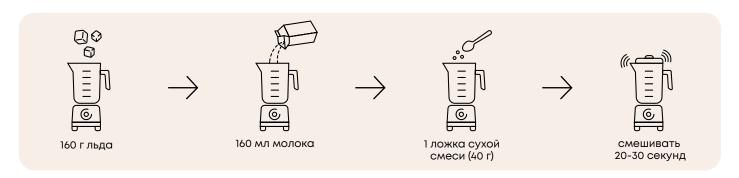
Смесь ODK делает этот средиземноморский шарм доступным за секунды, без лишних усилий.

Красный бархат

Красный бархат — ода легендарному торту, который в XX веке покорил Америку и весь мир, а теперь стал хитом в вашей чашке! Глубокий шоколадный вкус, ванильная нежность и едва уловимые нотки карамели создают ощущение праздника с первого глотка.

Интересный факт: изначально красный цвет торта получали с помощью реакции какао и уксуса, но в смеси ОDК используется натуральный краситель, чтобы сохранить яркость без искусственных добавок.

Схема приготовления напитков на сухих смесях.







Фисташковый холодный кофе

Ингредиенты:

Смесь сухая ОDK «Фраппе Фисташка»	40 г
Молоко	100 мл
Сироп ОDK «Соленая Карамель»	10 мл
Эспрессо	30 мл

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты, кроме эспрессо, в блендере. Полученную смесь перелить на лёд и влить эспрессо.



Бархатный кофе

Ингредиенты:

Смесь сухая ОDК «Фраппе Красный Бархат»	40 г
Молоко	100 мл
Сироп ОДК «Вишня»	10 мл
Эспрессо	30 мл
Взбитые сливки	60 мл

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты, кроме эспрессо и взбитых сливок, в блендере. Полученную смесь перелить на лёд и влить эспрессо. Украсить сливками.



Фраппучино

Ингредиенты:

Смесь сухая ОДК «Фраппе Мокко»	40 г
Молоко	150 мл
Сироп ОDК «Печенье Спекулос»	5 мл

Метод приготовления:

Смешать все ингредиенты в блендере. Полученную смесь перелить на колотый лёд.