



8 Fakten über Cold Brew

- 1 Der Ursprung von Cold Brew liegt in Japan. Die Kaffeespezialität ist dort seit dem 17. Jahrhundert bekannt.
- 2 Cold Brew ist „kalt extrahierter“ Kaffee, d. h. die Zubereitung des Kaffeegetränks erfolgt mit kaltem Wasser.
- 3 Bei der ursprünglichen Herstellung zieht das Kaffeepulver mehrere Stunden in kaltem Wasser. Mit der Z10 von Jura ist Cold-Brew-Genuss auf Knopfdruck in Sekunden möglich.
- 4 Kaffee enthält rund 800 verschiedene Aromen. Durch die kalte Extraktion entfalten sich bei Cold-Brew-Kaffee milde Fruchtaromen und weniger Bitterstoffe. Das Erfrischungsgetränk schmeckt daher fruchtig und nicht bitter.
- 5 Für die typisch fruchtigen Geschmacksnuancen werden gröber gemahlene Kaffeebohnen verwendet.
- 6 Schonend geröstete Arabica-Bohnen aus Indien eignen sich aufgrund ihrer natürlichen Süße & den fruchtigen Aromen ideal für Cold-Brew-Spezialitäten.
- 7 Cold-Brew-Kaffee lässt sich kreativ kombinieren: mit Milch, Eiscreme oder Sirup entstehen außergewöhnlich belebende Drinks.
- 8 Cold Brew zählt zu den Kaffeetrends 2022. Der kalte Kaffeegenuss wird unter den österreichischen Kaffeetrinker:innen immer populärer. (Quelle Österreichischer Kaffeeverband)

Rückfragen:
Doris Doppelhofer-Ahmovic, Himmelhoch GmbH
doris.doppelhofer@himmelhoch.at; +43/680/236 07 42





jura[®]



www.jura.com
www.instagram.com/jura_coffee_at

