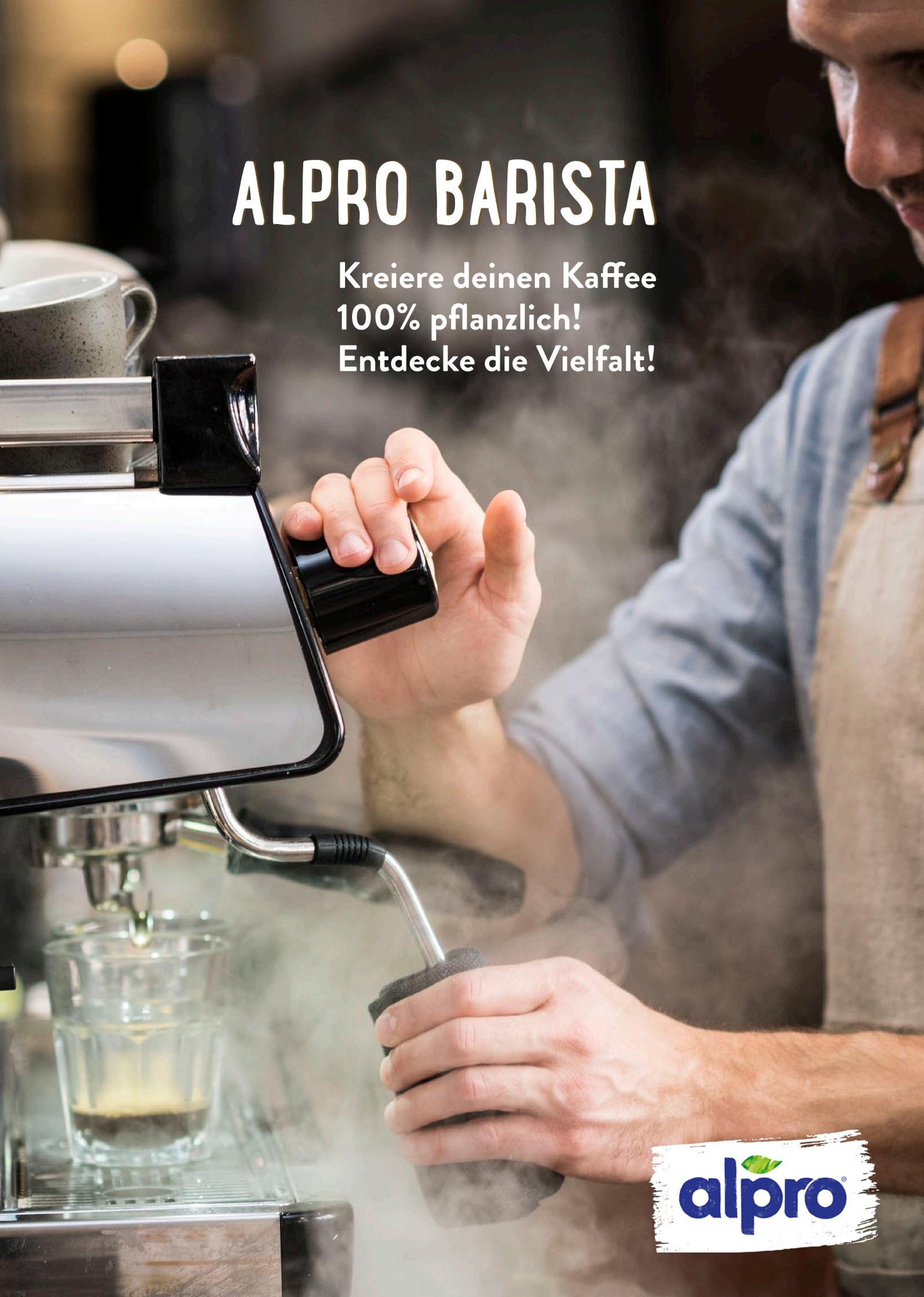


ALPRO BARISTA

Kreiere deinen Kaffee
100% pflanzlich!
Entdecke die Vielfalt!



alpro



**WIR VERSTEHEN EURE
WÜNSCHE & HABEN
FÜR JEDEN DAS
RICHTIGE PRODUKT.
100% PFLANZLICH,
LECKER & SCHAUMIG!**

BIST DU BEREIT, DEINEN KAFFEE NOCH LECKERER ZU KREIREN?



Vielleicht war es dein erster Schluck Sojaccino in deinem Lieblings-Café, der dich auf den Geschmack pflanzenbasierter Milchalternativen gebracht hat. Vielleicht wolltest du dich auch umweltbewusster ernähren? Etwas Gutes für den Planeten tun?

Hier die gute Nachricht! Alpro Barista macht es super einfach den perfekten, leckeren, pflanzenbasierten Kaffee zuzubereiten. Erweitere dein Repertoire und erfinde deinen Kaffee neu! Ob Hafer, Mandel oder Soja, es gibt so viele Möglichkeiten, wenn du ihn mit pflanzliche Milchalternativen kombinierst. Mehr Abwechslung, mehr Geschmack und dabei auch noch gesund.

Für dich geht nichts über den Milchgeschmack? Auch hier ist Alpro Pflanzlich für dich und deinen Kaffee da. Teste "Shhh this is not M*lk 3.5%" in deinen Alproccino und lass dich überraschen!

MEET THE (S)TEAM

Komm rein, nimm einen Stuhl und lerne das Alpro Barista Team kennen. Sag hallo zu **Alpro Hafer**, **Alpro Mandel** und **Alpro Soja**.

Als Profi erwartest du natürlich das Beste von den Produkten, mit denen du arbeitest. Du möchtest garantiert **schaumige und perfekte Kaffeevariationen**.

Unsere pflanzenbasierten Barista Perfektionisten bieten dir genau das und mehr. Jeder von ihnen:

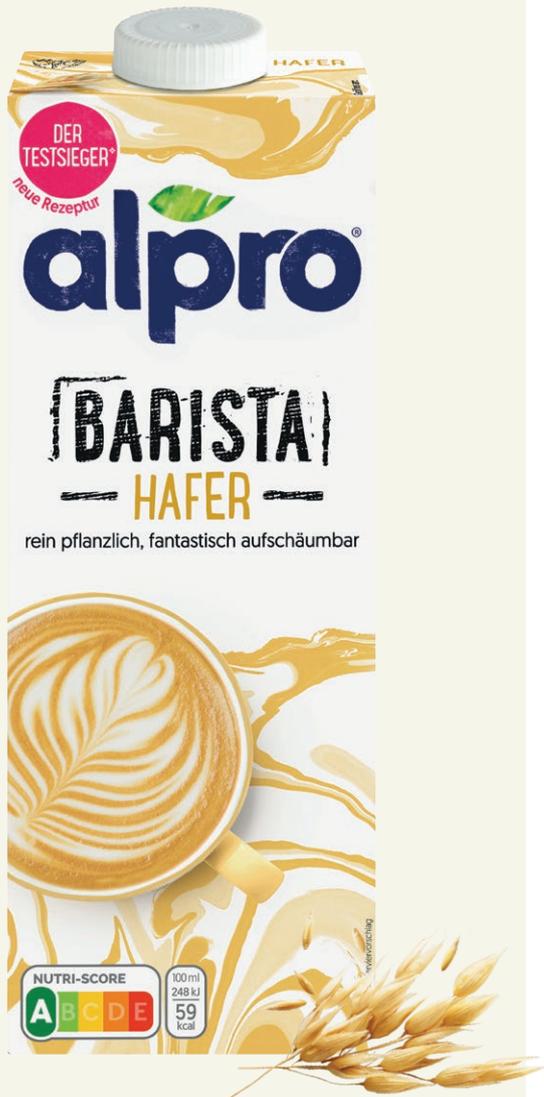
- leicht zu schäumen (30% oder mehr Volumen)
- kreieren den perfekten Microschaum (weich, stabil und sooo lecker!)
- die perfekte Zutat für deine Latte-Art, definitiv so gut wie Kuhmilch
- flockt nicht (Nie! Keine Ausnahmen!)

Niemand bestellt ein zweites Getränk, ausser das erste war richtig lecker. Wo auch immer dein Kaffee herkommt, ob light oder dark roast, es gibt immer den perfekt passenden Alpro Barista.

Unseren Baristas ist der Planet auch wichtig. Unser europäischer Hafer ist stolz auf seinen **niedrigen CO₂ Abdruck**. Unser Soja liebt es über seine **GMO freie Herkunft** abseits des **Regenwaldes** zu sprechen, während die mediterrane Mandel hauptsächlich mit Regenwasser aufwächst.

WARUM GERADE ALPRO?

- Wir lieben seit über 40 Jahren pflanzliche Milchalternativen, darum sind wir überzeugt, wir wissen, worauf es ankommt.
- Alpro Barista Drinks sind für Baristas von Baristas entwickelt. Wie gesagt, wir verstehen eure Wünsche!
- Wir bieten eine ganze Reihe pflanzlicher Optionen, für jeden Geschmack das richtige!
- Wir bieten die perfekte Auswahl für alle Menschen die pflanzlichen Alternativen bevorzugen und machen es dir leicht etwas Leckeres zu kreieren!



ALPRO BARISTA HAFER

Seidig, cremiger Hafer, neutraler Geschmack

Unser Hafer stammt aus Europa, beispielsweise aus Deutschland, Frankreich und Finnland.*

Diese Liste ist nicht komplett und kann je nach Jahreszeit (Erntesaison) variieren.



Auf maximal 65° erhitzen



Aufschäumbar



Heiss, kalt und kalt gebrüht



Von Natur aus laktosefrei



Kein zugesetzter Zucker



ALPRO BARISTA MANDEL

Purer, milder Mandelgeschmack

Unsere Mandeln stammen aus dem Mittelmeerraum. Wir mögen sie am liebsten, wenn sie im kleineren Rahmen angebaut, grossteils durch den Regen bewässert und von Bienen bestäubt werden.



Auf maximal 60° erhitzen



Aufschäumbar



Heiss, kalt und kalt gebrüht



Von Natur aus laktosefrei



Zuckerarm



ALPRO BARISTA SOJA

Sanft und neutral schmeckend im Kaffee

Unsere Sojabohnen kommen aus Europa und Kanada und sind Proterra zertifiziert. "Gentechnik" und "Regenwald" sind für unsere Sojabohnen echte Fremdworte.



Auf maximal
65° erhitzen



Aufschäumbar



Heiss,
kalt und
kalt gebrüht



Von Natur
aus laktosefrei



Zuckerarm

ALPRO'S ONE PLANET PROMISE

1. MÖGLICHTST LOKALE LIEFERANTEN

Wir waren weltweit die erste Firma die das Framework der planetaren Grenze eingesetzt hat, um den Einfluss unseres Sojas und unserer Mandeln zu bewerten.



SHOPPING LOCAL

Europäischer Hafer und mediterrane Mandeln! Auch der Grossteil unseres Sojas wächst in Europa!



MINIMUM IMPACT

Pflanzliche Inhaltsstoffe haben einen vergleichsweise geringen Co2 und Wasser Abdruck.



GOOD FROM THE GROUND UP



Wir produzieren nachhaltig und **verbessern stetig unsere umweltfreundlichen Prozesse.**



ZERO NET LOSS BIODIVERSITY

Wir arbeiten eng zusammen mit unseren Mandelbauern, um ihre Pflanzen, Teiche und Hecken als **Lebensraum für Insekten und andere Tiere** attraktiv zu gestalten.

2. ES BESSER MACHEN

Jedes Jahr werden wir grösser und besser. Aber unser Produkt-Fussabdruck wird immer kleiner.

CUTTING CARBON

Wir reduzieren unsere Treibhaus Gas Emissionen, in dem wir **100% erneuerbare Energie und smarte Technologie einsetzen.**

WASTE? NO WAY!



Wir verbessern **kontinuierlich das Recycling des Abfalls**, den wir durch den Konsum generieren.



JEDER TROPFEN ZÄHLT

Alle unsere Produktionsanlagen haben **Abwasserbehandlungsanlagen**, um unseren Umwelteinfluss zu reduzieren.

60% WENIGER WASSER-VERBRAUCH

Der fortschrittliche Umgang mit Wasser in der Produktion ermöglicht uns das **Wasser wiederzuverwenden.**

2025 planen wir die unsere Wassernutzung in der Produktion um **60% zu reduzieren.**



KLIMA-NEUTRAL WERDEN

Bis 2025 möchten wir die **CO2 Emissionen unserer Produktion um 30% pro Kg senken**, mehr Energie aus Abfällen gewinnen und in Biogas investieren.

LESS FOOD WASTE

Aufgrund des **grossen Einfluss auf die Umwelt**, betrachten wir jedes Gramm Food Waste in der Produktion und finden Möglichkeiten es anders einzusetzen.



3. EINE BESSERE ART ES ZU VERPACKEN

Wo mancher Abfall sieht,
sehen wir neue Verpackungen.



PLANT-BASED PACKS

Alle unsere Verpackungen sind aus **mindestens 88% Materialien pflanzlichen Ursprungs**. Der Wechsel zu Kartons aus Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs hat über 4000 Tonnen CO2 Emissionen gespart.



Keine Einweglöffel mehr.
Bye Bye Plastik Strohhalme, hallo Papier. Wir verzichten zudem auf Plastik Deckel dort, wo wir auf pflanzenbasierte Deckel umstellen können.

RENEWABLES

Raus mit Verpackung mit einen grossen CO2 Abdruck, die schwer zu recyceln sind. **Unsere Ambition ist es 100% unserer Verpackungen aus recycelten oder erneuerbaren Materialien herzustellen** (z.B. Bioplastik oder Papier) bis 2025.

Um unsere Verpackungen recyclebar zu machen, **müssen sie dafür designed sein, aus recyceltem Material sein und wieder richtig recycelt werden.** Wir arbeiten genau daran. In dem wir verstärkt recyceltes Material nachfragen, erzeugen wir eine Nachfrage dafür und senden eine Message an die gesamte Recyclingindustrie.



**BIS 2025 SOLLEN 100%
UNSERER VERPACKUNGEN
RECYCLEBAR SEIN.**



FABULOUSLY FOAMABLE

9

Alpro Barista wurde mit Baristas für Baristas kreiert. Wir wissen, wie wichtig es ist, dass die Produkte, die du täglich nutzt, **leicht zu schäumen** sind, geschmacklich perfekt zu all deinen Lieblingskaffees passen und (ganz wichtig) den super **glänzenden Mikroschaum** für **Fancy Latte Art** ergeben.

Wähle eine Variante, irgendeine Variante. Alpro Hafer, Soja oder Haselnuss.

So bekommt jeder Kaffee ein perfektes schaumiges Finish.

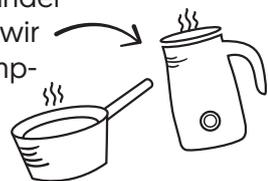


KEEP YOUR COOL

Allen Alpro Baristas gefällt es am besten, wenn sie gekühlt zum Einsatz kommen. Lagere sie daher am besten im Kühlschrank, bis du sie brauchst.

HOT (OR NOT) TIP

Die richtige Hitze für jede Sorte. Der Alpro Barista Mandel bevorzugt 60°C, während wir für Hafer und Soja 65°C empfehlen.



NO RE-STEAMING, PLEASE!

Es sollte beim ersten Mal gelingen – aber das ist ja immer so bei dir.

Dein fantastischer Schaum ist nun bereit für seinen Einsatz. Enjoy!



Erfahre mehr auf
www.barista-unfiltered.com/techniques

**LOCAL
SOURCING.
A WORLD OF
FLAVOURS**



TAKE YOUR TASTEBUDS ON A TRIP ... IN EVERY SENSE!

A TOUCH OF AYURVEDA FOR MIND-BODY BALANCE

Cold Brew Almond Chai	13
Lavender Soya Chai	14
Soya Chai Hot Chocolate	15
Soya Caramel Cardamom Latte	16

INDULGENT CHOCOLATE FOR DREAMY ME MOMENTS

Chocolate Almond Alproccino	18
Blondie Oat Latte	19
Heaven In A Cup	20
Iced Soya Latte	21
Oat and Orange hot Chocolate with Cinnamon	22

CLASSICS WITH A TWIST FOR MOMENTI DI AUTENTICO

Oat Alproccino	24
Almond Alproccino	25
Soya Alproccino	26
Oat Latte	27
Oat Beetroot Latte	28
Almond Latte	29
Almond Iced Latte	30
Soya Latte	31

A DASH OF DETOX FOR THAT FRESH FEELING

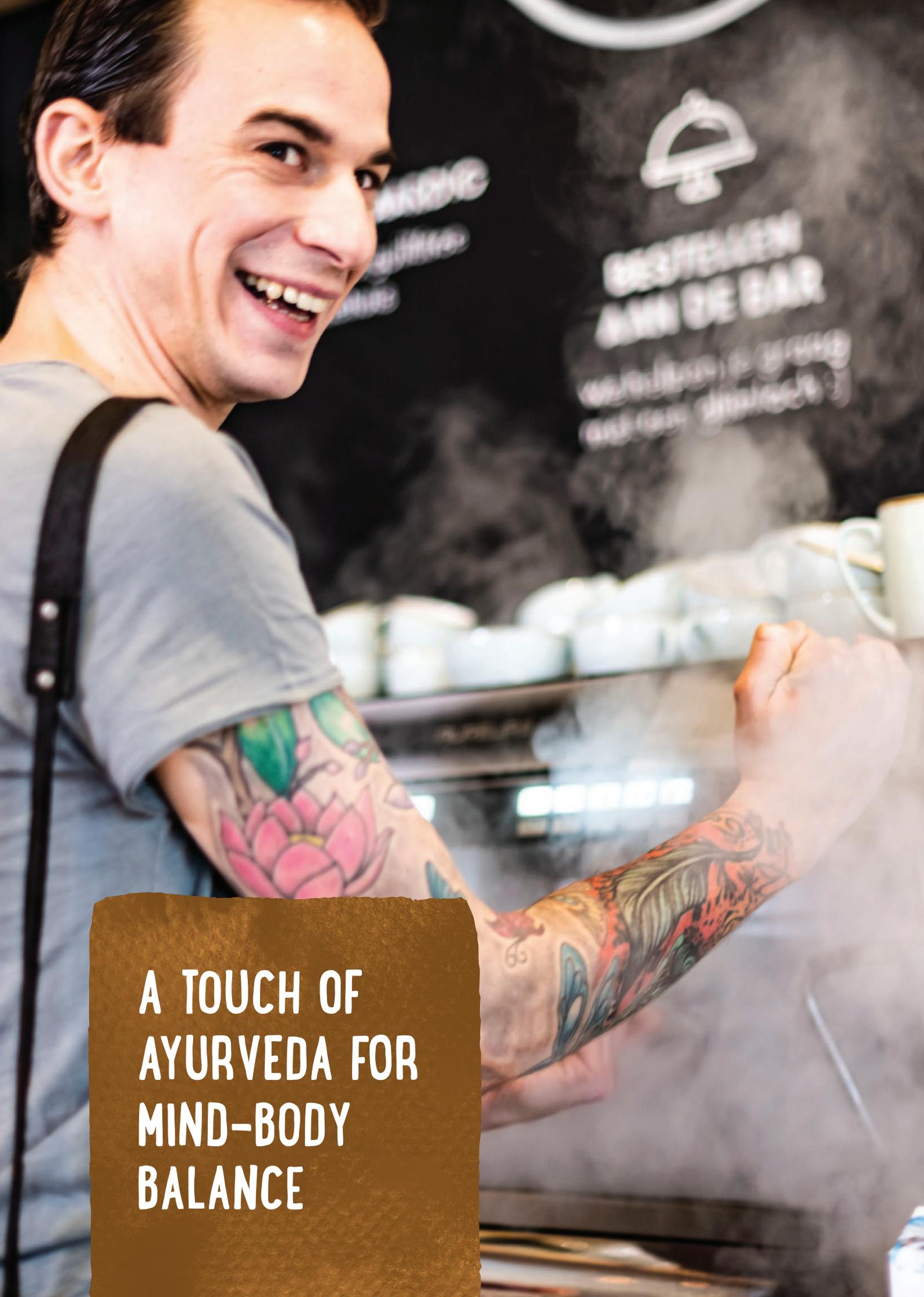
Iced Oat Kombucha Latte	33
Matcha Soya Frappe	34
Oat Buckthorn Tea Latte	35

SUNNY TEMPTATIONS FOR FEELGOOD VIBES

Almond Banana Iced Alproccino	37
Oat and Kiwi Smoothie with Hemp	38

HEAVENLY IDEAS TO HEAD YOU STRAIGHT TO CLOUD NINE

Apple Pie Oat Alproccino	40
Almond Cascara Fizz	41
Nitro Oat Latte	42
Oat liquorice latte	43



**A TOUCH OF
AYURVEDA FOR
MIND-BODY
BALANCE**

COLD BREW ALMOND CHAI

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Mandel
4 g Chai Tee

ANLEITUNG

1. Füge den Chai Tee zum Alpro Barista Mandel und stelle es 8 Stunden in den Kühlschrank.
2. Filter die Tee-Gewürze raus. Nutze einen Papierfilter oder ein feines Sieb.
3. Serviere es in einem Glass, optional mit Eiswürfeln.





LAVENDER SOYA CHAI

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Soja
1 TL Lavendel Sirup
20 ml Chai Sirup
Etwas Zimt

ANLEITUNG

1. Lavendel Sirup und Alpro Barista Soja mischen und auf 65°C erhitzen.
2. Den Chai Sirup in ein Glas geben und die erhitze Mischung hinzugeben.
3. Mit Zimt bestreuen und servieren.

SOYA CHAI HOT CHOCOLATE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Soja
5 g dunkle Schokolade, kleingehackt oder
1 Teelöffel Schokoladen-Pulver
20 ml Chai Sirup
Etwas Zimt oder Schokolade

ANLEITUNG

1. Gebe die Schokolade und Chai in einen Becher oder ein Glas.
Wenn du Schokopulver nimmst, gebe es zum Alpro Barista Soja vor dem Erhitzen.
2. Erhitze die Alpro Barista Soja auf 65°C.
3. Gebe etwas der Alpro Barista Soja in einen Becher oder ein Glas, damit eine Schokopaste entsteht bevor du den Rest des Soja Drinks hinzufügst und es anschliessend mit dem Schokopulver oder Zimt bestäubst.



SOYA CARAMEL CARDAMOM LATTE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Soja
20 ml Kardamom Sirup
1-2 Espresso
1 Teelöffel zuckerfreies Karamell Sirup

ANLEITUNG

1. Gebe das Karamell und den Kardamom in ein Glas.
2. Gebe es über den Espresso.
3. Erhitze die Alpro Barista Soja auf 65°C.
4. Gebe sie über die Mischung und serviere es.





**INDULGENT
CHOCOLATE
FOR DREAMY
ME MOMENTS**

CHOCOLATE ALMOND ALPROCCINO

ZUTATEN

135 ml Alpro Barista Mandel
1 Espresso
20 g Milkschokolade

ANLEITUNG

1. Fülle die Schokolade in eine vorgewärmte Tasse und gebe den Espresso darüber.
2. Rühre bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Schäume Alpro Barista Mandel auf 60° und gebe es über den Espresso.
4. Dekoriere dein Getränk optional mit ein paar Schokoladensplittern.

**TIPP: NIMM VEGANE SCHOKOLADE,
UM DEINEN KAFFEE 100% PFLANZLICH
ZU GENIESSEN.**



BLONDIE OAT LATTE

ZUTATEN

210 ml Alpro Barista Hafer
1 Espresso
35 g weisse Schokolade

ANLEITUNG

1. Fülle die Schokolade in ein Glas und gebe den Espresso darüber.
2. Rühre bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Schäume Alpro Barista Hafer auf 65° und gebe es über den Espresso.
4. Dekoriere dein Getränk optional mit ein paar Schokoladensplittern.



HEAVEN IN A CUP

ZUTATEN

100 ml Alpro Barista Soja
1 Espresso
25 g weisse Schokolade

ANLEITUNG

1. Fülle die Schokolade in eine Tasse und gebe den Espresso darüber.
2. Rühre bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Schäume Alpro Barista Soja auf 65°.
4. Gebe den warmen Alpro Barista Soja über den Espresso.
5. Dekoriere dein Getränk optional mit etwas Schokoladenpulver.



ICED SOYA LATTE

ZUTATEN

60 ml Alpro Barista Soja
1 doppelter Espresso
5 g Schokoladen-Pulver
10 ml Zucker-Sirup
Eiswürfel

ANLEITUNG

1. Kühle dein Glas mit den Eiswürfeln.
2. Gebe den Sirup, das Schokoladen-Pulver, Alpro Barista Soja und den Espresso in einen Shaker und mixe es gut durch.
3. Nehme die Eiswürfel aus dem Glas und gebe den Inhalt des Shakers hinein.

TIPP: GEBE EIN PAAR EISWÜRFEL IN DEIN FERTIGES GETRÄNK, UM ES NOCH KÜHLER ZU GENIESSEN.



OAT AND ORANGE HOT CHOCOLATE WITH CINNAMON

ZUTATEN

220 ml Alpro Barista Hafer
35 g dunkle Schokolade
2 TL (2 g) Orangenschale
1 TL (1 g) Zimtpulver
(Optional: Vegane Marshmallows)

ANLEITUNG

1. Gebe die Orangenschale, das Zimtpulver und Alpro Barista Hafer zusammen.
2. Erhitze es auf 65°.
3. Gebe die dunkle Schokolade in eine Tasse.
4. Siebe die Alpro Barista Hafer Mischung in die Tasse mit der Schokolade.
5. Rühre alles bis die Schokolade komplett geschmolzen ist.
6. Gebe die Marshmallows in dein Getränk.

**TIPP: FLAMBIERE DIE MARSHMALLOWS
AUF DEINEM KAFFEE.**





**CLASSICS
WITH A
TWIST FOR
MOMENTI DI
AUTENTICO**

OAT ALPROCCINO

ZUTATEN

135 ml Alpro Barista Hafer
1 Espresso

ANLEITUNG

1. Gebe den Alpro Barista Hafer in ein Edelstahl Kännchen.
2. Nutze einen Dampfstab um den Drink auf maximal 65°C zu erhitzen.
3. Gib es über deinen Espresso in eine Tasse.



ALMOND ALPROCCINO

ZUTATEN

135 ml Alpro Barista Hafer
1 Espresso

ANLEITUNG

1. Gebe den Alpro Barista Mandel in ein Edelstahl Kännchen.
2. Nutze einen Dampfstab um den Drink auf maximal 60°C zu erhitzen.
3. Gib es über deinen Espresso in eine Tasse.



SOYA ALPROCCINO

ZUTATEN

180 ml Alpro Barista Soja
1-2 Espresso

ANLEITUNG

1. Gebe den Alpro Barista Soja in ein Edelstahl Kännchen.
2. Nutze einen Dampfstab um den Drink auf maximal 65°C zu erhitzen und sein Volumen zu erhöhen.
3. Gib es über deinen Espresso in eine Tasse.



OAT LATTE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Hafer
1-2 Espresso

ANLEITUNG

1. Gebe den Alpro Barista Hafer in ein Edelstahl Kännchen.
2. Nutze einen Dampfstab um den Drink auf maximal 65°C zu erhitzen und sein Volumen zu erhöhen.
3. Gib es über deinen Espresso in ein Glas.



OAT BEETROOT LATTE

ZUTATEN

210 ml Alpro Barista Hafer
1 TL (10g) Rotebeete-Pulver
(Optional: 1 Espresso)

ANLEITUNG

1. Erhitze den Alpro Barista Hafer.
2. Mische 30ml des Alpro Barista Hafer in ein Glas mit dem Rotebeete-Pulver und vermische es zu einer glatten Masse.
3. Gebe den Espresso hinzu. (Optional)
4. Gebe alles in eine Tasse oder ein Glas.



ALMOND LATTE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Mandel
1-2 Espresso

ANLEITUNG

1. Gebe den Alpro Barista Mandel in ein Edelstahl Kännchen.
2. Nutze einen Dampfstab um den Drink auf maximal 60°C zu erhitzen und sein Volumen zu erhöhen.
3. Gib es über deinen Espresso in ein Glas.





ALMOND ICED LATTE

ZUTATEN

135 ml Alpro Barista Mandel [kalt]
2 Espresso
Eiswürfel

ANLEITUNG

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln.
2. Gebe den Espresso in das Glas.
3. Gebe den Alpro Barista Mandel hinzu.

SOYA LATTE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Soja
1-2 Espresso

ANLEITUNG

1. Gebe den Alpro Barista Soja in ein Edelstahl Kännchen.
2. Nutze einen Dampfstab um den Drink auf maximal 65°C zu erhitzen und sein Volumen zu erhöhen.
3. Gib es über deinen Espresso in ein Glas.





**A DASH
OF DETOX
FOR THAT
FRESH
FEELING**

BARISTA'S FAVOURITE

Merijn Gijsbers

"For maximum chill factor, pre-cool the glasses with ice cubes before you use them." Thanks for the tip, Merijn Gijsbers! This barista has put the Iced Oat Kombucha Latte right at the top of his favourites list.

ICED OAT KOMBUCHA LATTE

ZUTATEN

125 ml Grün-Tee Kombucha
125 ml Alpro Barista Hafer
Eiswürfel

ANLEITUNG

1. Gebe die Eiswürfel in ein Glas.
2. Füge den Kombucha hinzu.
3. Gebe den Alpro Hafer hinzu.

TIPP: Es gibt viele Kombuchas da draussen. Probiere ein wenig bis du das perfekte Produkt für deinen Drink gefunden hast.

MATCHA SOYA FRAPPE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Soja
1 Teelöffel zuckerfreies Vanille Sirup
1 gehäufter Teelöffel Matcha Grüntee Pulver
1-2 Espresso
je nach persönlichem Geschmack
1 Kugel Eis

ANLEITUNG

1. Gebe das Matchpulver, den Sirup, Alpro Barista Soja und den Espresso in einen Mixer und mische es bis es glatt ist.
2. Gebe es in ein Glas zum Servieren.

TIPP: Wenn es verfügbar ist, ersetze den Vanille Sirup mit einem Teelöffel Vanille Extrakt.



OAT BUCKTHORN TEA LATTE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Hafer
60 ml starker schwarzer Tee
10 ml Sanddorn Sirup

ANLEITUNG

1. Gebe den Sanddorn Sirup in ein Glas.
2. Schäume den Alpro Barista Hafer auf.
3. Gebe es zu dem Sanddorn Sirup.
4. Lass es sich für ein halbe Minute setzen und gebe es langsam zu dem Tee.

TIPP: Wenn der Drink dir zu sauer schmeckt, gebe etwas Honig dazu.





**SUNNY
TEMPTATIONS
FOR FEELGOOD
VIBES**

ALMOND BANANA ICED CAPPUCCINO

ZUTATEN

135 ml Alpro Barista Mandel
2 Espresso
15 ml Bananensauce
Eiswürfel

ANLEITUNG

1. Vermische alle Zutaten bis die Eiswürfel zerbrochen sind.
2. Serviere es in einem Glas mit Strohhalm.



OAT AND KIWI SMOOTHIE WITH HEMP

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Hafer
½ Glas mit Eiswürfeln
1 Banane
1 Kiwi (behalte eine Scheibe zur Dekoration)
1 Teelöffel (10 g) Hanfpulver

ANLEITUNG

1. Gebe alle Zutaten in einen Mixer.
2. Mische es bis es glatt ist.
3. Gebe alles in ein Glas.
4. Dekoriere den Drink mit der Kiwi Scheibe.





HEAVENLY
IDEAS TO
HEAD YOU
STRAIGHT TO
CLOUD NINE

APPLE PIE OAT ALPROCCINO

ZUTATEN

120 ml Alpro Barista Hafer
10 ml Apple Pie Sirup
1 Espresso

ANLEITUNG

1. Den Apple Pie Sirup zum Espresso geben.
2. Schäume den Alpro Barista Hafer auf und gebe den Espresso-Mix dazu.



ALMOND CASCARA FIZZ

ZUTATEN

50 ml Alpro Barista Mandel
15 ml Cascara Sirup
100 ml Mineralwasser
Eiswürfel
300 ml Glas zum servieren

ANLEITUNG

1. Fülle das Glas mit den Eiswürfeln.
2. Gebe den Cascara Sirup und Alpro Barista Mandel hinzu.
3. Gebe das Mineralwasser dazu.
4. Umrühren und servieren.

TIPP: Kühle deine Gläser bevor du den Drink mixt.

BARISTA'S FAVOURITE

Merijn Gijsbers

Barista Merijn Gijsbers loves this one. His tip? "Finish with a slice of lemon for a little extra zest." On it!

BARISTA'S FAVOURITE

Merijn Gijsbers

"The Nitro creates a foam layer on top of the drink that gives it an extra velvety mouthfeel." You don't have to believe us -- those are actually barista Merijn Gijsbers' words!

NITRO OAT LATTE

ZUTATEN FÜR DEN COLD BREW

60 g grob gemahlener Kaffee
2 Flaschen, Karaffen oder Einmachgläser
Papier Kaffeefilter & Halterungen

ZUTATEN FÜR DEN NITRO

500 ml fertigen Cold Brew Kaffee
500 ml Alpro Barista Hafer
Für Profis:
Ein Glas zum servieren
Nitro Whip
Nitro Charger

ANLEITUNG FÜR DEN COLD BREW

1. Fülle den Kaffee in eine saubere Glasflasche, Karaffe oder in das Einmachglas. Gebe Wasser hinzu und stelle sicher, dass der Kaffee ist gut eingeweicht.
2. Lasse ihn für 8-12 Stunden bei Raumtemperatur stehen.
3. Durch den Papierfilter abseihen und in die andere saubere Flasche, Karaffe oder das Glas geben. Im Kühlschrank aufbewahren (es hält bis zu 5 Tage).

ANLEITUNG FÜR DEN NITRO

4. Gebe den Cold Brew und Alpro Barista Mandel in den Nitro Whip
5. Schraube den Nitro Charger rein. Gut schütteln. In einem Glas deiner Wahl servieren.

TIPP: Der luxuriöse Schaum kreierte durch den Nitro Whip gibt dem Drink ein extra samtiges Mundgefühl.



OAT LIQUORICE LATTE

ZUTATEN

200 ml Alpro Barista Hafer
30 g süßer Lakritz Sirup
1 Espresso

ANLEITUNG

1. Gebe den süßen Lakritz Sirup in ein Glas und füge den Espresso dazu.
2. Schäume den Alpro Barista Hafer auf und gebe es zum Espresso-Mix hinzu.







Finde mehr Inspiration auf
www.barista-unfiltered.com



Join our community
[@alprobarista](https://www.instagram.com/alprobarista)

