

# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



## COFFEETAIL SPRITZ

*Rezeptkarte*

# COFFEETAIL SPRITZ

## Zutaten

50 ml Aperol  
60 ml Prosecco  
6–7 Eiswürfel  
50 ml Sodawasser  
30 ml Cold-Brew-Konzentrat  
(zubereitet mit Lavazza ¡Tierra! Colombia)  
Glas: Longdrink-Glas oder Tumbler  
Garnitur: 1 Orangenzeste

## Zubereitung

1 cm breite Orangenzeste vorbereiten.  
Zunächst den Tumbler mit Eiswürfeln füllen und  
anschließend Aperol und Prosecco in das Glas geben.  
Zum Schluss mit Cold Brew auffüllen.  
Mit Orangenzeste garnieren und mit Strohhalm servieren.

## Lavazza ¡Tierra! Colombia

*Eine ausgezeichnete Mischung mit feinen Aromen*

Ein Filterkaffee mit fruchtigem, ausgeglichenem Aroma und der ausgeprägten Süße von gewaschenen kolumbianischen Arabicas. Noten von Grapefruit, roten Früchten, Bergamotte und einem Hauch von Honig.

¡Tierra! Colombia enthält Kaffee aus der Meta-Region, wo ein bewaffneter Konflikt lange Zeit den Kaffeeanbau unterbrach. Lavazza hat mehr als 100 Bauernfamilien geholfen, Plantagen wieder aufzubauen und nachhaltige Arbeitsbedingungen zu schaffen.



# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



## COFFEETAIL N° 32

*Rezeptkarte*

# COFFEETAIL N° 32

## Zutaten

---

15 ml Lavazza Ristretto  
(zubereitet mit Lavazza ¡Tierra! Brasile)  
15 g weißer Zucker  
30 ml Wodka  
10 ml Sodawasser  
1 Zitrone  
4–6 frische Basilikumblätter  
Crushed Ice  
Glas: Longdrink-Glas oder Tumbler  
Garnitur: 2 frische Basilikumblätter

---

## Zubereitung

---

Zitrone in kleine Stücke zerteilen. Die Zitronenstücke in den Tumbler geben, Zucker und Basilikumblätter hinzugeben und zerstoßen. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen. Wodka ergänzen, umrühren und Soda ins Glas geben. Mit Lavazza ¡Tierra! Brasile Ristretto auffüllen. Zum Schluss mit Basilikumblättern garnieren und mit Strohhalm servieren.

---

### **Lavazza ¡Tierra! Brasile Espresso**

*Ein süßer Espresso mit intensivem Aroma*

Ein ausgezeichnete Blend aus besten brasilianischen Arabica-Bohnen und der edlen „Washed Conillon“, einer gewaschenen Robusta-Variante. Die Mischung zeichnet sich durch milde Noten aus, die den Gaumen mit einer perfekten Balance aus Süße, Kakao- und Haselnussaromen umhüllt.



# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



## LAVAZZA MARTINI

*Rezeptkarte*

# LAVAZZA MARTINI

## Zutaten

3 cl Lavazza Espresso  
(zubereitet mit Lavazza ¡Tierra! Brasile)

3 cl Wodka

3 cl Kahlúa

Glas: Martiniglas oder Tumbler

Garnitur: geraspelte Gianduiotto-Praline und eine Blüte

## Zubereitung

Zubereitung im Shaker. Glas vorkühlen.  
Espresso, Wodka und Kahlúa mit etwa 6–8 Eiswürfeln  
lange und intensiv shaken und anschließend strainen.  
Zum Schluss Gianduiotto-Praline mit einer Reibe über  
das Glas streuen und mit einer Blüte verzieren.

### **Lavazza ¡Tierra! Brasile Espresso**

*Ein süßer Espresso mit intensivem Aroma*

Ein ausgezeichneter Blend aus besten brasilianischen Arabica-Bohnen und der edlen „Washed Conillon“, einer gewaschenen Robusta-Variante. Die Mischung zeichnet sich durch milde Noten aus, die den Gaumen mit einer perfekten Balance aus Süße, Kakao- und Haselnussaromen umhüllt.



# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



## TIERRA FUMANTE

*Rezeptkarte*

# TIERRA FUMANTE

## Zutaten

2 cl Lavazza Berry-Infused Cold Drip  
(Cold-Brew-Konzentrat, extrahiert aus Lavazza  
¡Tierra! Colombia und frischen Waldbeeren)

3 cl Wodka

1 cl Karamellsirup

1 cl Limettensaft

8 cl Pink-Grapefruit-Saft

Smoking Gun und Sherry-Holz

Glas: Rocks oder Tumbler

Garnitur: Grapefruitzeste und Kaffeekirsche oder Kaffeebohne

## Zubereitung

Zubereitung im Shaker. Berry-Infused Cold Drip aus Lavazza ¡Tierra! Colombia und frischen Waldbeeren extrahieren. Wodka, Karamellsirup, Limetten- und Grapefruitsaft mit etwa 6–8 Eiswürfeln lange und intensiv shaken. Für die besondere rauchige Note das Glas zuerst mit Hilfe der Smoking Gun mit Rauch einnebeln und den Mix anschließend in das mit Rauch gefüllte Glas strainen. Zum Schluss mit Grapefruitzeste und Kaffeekirsche oder Kaffeebohnen garnieren.

## Lavazza ¡Tierra! Colombia

*Eine ausgezeichnete Mischung mit feinen Aromen*

Ein Filterkaffee mit fruchtigem, ausgeglichenem Aroma und der ausgeprägten Süße von gewaschenen kolumbianischen Arabicas. Noten von Grapefruit, roten Früchten, Bergamotte und einem Hauch von Honig.

¡Tierra! Colombia enthält Kaffee aus der Meta-Region, wo ein bewaffneter Konflikt lange Zeit den Kaffeeanbau unterbrach. Lavazza hat mehr als 100 Bauernfamilien geholfen, Plantagen wieder aufzubauen und nachhaltige Arbeitsbedingungen zu schaffen.

