

A frissen őrölt kávé már néhány óra elteltével aromájának 50%-át is elveszítheti. Ez ellen véd a cremesso kapszula. „Aroma-széként” működik, egy „őr” a kávéfajták számára, melyek számtalan aromaanyaggal rendelkeznek és az élvezet pillanataig zárva maradnak. A cremesso kávé, legjobb minőségű kávébabjai a világ válogatott csúcsfekvésű helyeiről származnak, ezért olyan mintha állandóan frissen lenne őrölve.

#### RISTRETTO

Erős és tüzés

A testessége, az intenzív aromája és a könnyű kakaó teszik ezt az erős kávé egy csodálatosan sikerült arabicává, mely a kolumbiai csúcs arabicából az Andok felföldjéről, braziliai-, indiai- és indonéz arabicák kompozíciójából tevődik össze.

Erősségi fokozat: **000**  
Fogyasztási javaslat:  
Ristretto (30 ml)  
Espresso csésze (60 ml)



#### ESPRESSO

Erős és teljes aromájú

Ehhez a zamatos, klasszikus eszpresszóhoz a típusos habocskával csak a legjobb arabicákat egyesítik Közép- és Dél Amerikából, valamint arabicákkal Indiából és Indonéziából.

Erősségi fokozat: **000**  
Fogyasztási javaslat:  
Espresso csésze (60 ml)



#### CREMA

Lágy és kiegyensúlyozott

Válogatott arabicák Közép- és Dél Amerikából valamint Indiából és Indonéziából teszik ezt a nemes keveréket egy különlegesen lágy íz élménnyé enyheogyoró utóízzel.

Erősségi fokozat: **000**  
Fogyasztási javaslat:  
Espresso csésze (60 ml)  
nagy csésze (120 ml)



#### Ristretto



#### Espresso



#### Crema



#### Leggero



#### Decaffeinato



#### Ethi pia



#### LEGGERO

Lágy és kerek

A speciális pörkölési eljárásnak köszönhetően kapja meg ez a Közép- és Dél- Amerikai, valamint Afrikai és Indiai tiszta arabica szemek keverékéből álló kávé a lágy és izletes lelkét. A gyönyörűen lekerékített aroma a legjobban nagy csészeből élvezhető.

Erősségi fokozat: **000**  
Fogyasztási javaslat:  
nagy csésze (120 ml)



#### DECAFFEINATO

Rafinált és kerek

Vizrel kíméletesen koffeinentesített, telt ízű, rafinált aromájú, bármikor élvezhető kávé. A gondosan válogatott arabikák Közép- és Dél Amerikából, úgymint Indiából és Indonéziából származnak, melyek az indiai lágy, mosott robusta szemekkel kerek egységet alkotnak.

Erősségi fokozat: **000**  
Fogyasztási javaslat:  
Espresso csésze (60 ml)  
nagy csésze (120 ml)



#### ETHIÓPIA

Limitált kiadás

Etiópia - ahol minden kezdődött. A legendás kávékultúra őshazájában a mai napig ősrégi kávéruátlékat ápolnak. Innen származik ez a specialitás, egy könnyed citrus jeggyel és telt testtel. 100% arabica babból.

Erősségi fokozat: **000**  
Fogyasztási javaslat:  
Espresso csésze (60 ml)  
nagy csésze (120 ml)



19 bar-os Barista otthoni csomag

A cremesso titka:

„A kávé élvezet mindenképp előtt egy dolgot jelent: ízlet. Egy optimális espresso, macchiató, tejes kávé vagy cappuccino elkészítéséhez fontos a kávé minősége és a kávégép közötti összhang. A cremessossal pörkölt mesterek és svájci mérnök dolgoznak kéz a kézben azért, hogy egy egyedülálló íz élményt nyújtsanak csészéire, valamint csúcs barista minőségben tudják ezt garantálni.”

A tapasztalat  
A cremesso már 50 éve pörköli kávékat Svájcban. A nyersanyag  
A cremesso kávébabjait világszerte válogatott  
A kávéházi tapasztalat és a nemzetközi kapcsolatok a döntő fontosságúak. Kizárólag a legjobb tartoznak a Közép – Amerikai magas fekvésű csúcs fekvésű helyekről származnak. Ezekhez tartoznak a Közép – Amerikai magas fekvésű területek ugyanúgy, mint az Etiópiát és az Ázsia nyersanyagot, melyet a cremesso Svájcban költséges pörkölési- és nemesítési eljárással hatást adja a kávéönvényeknek. Mindegyik terület a maga sajátos karakterét adja a kávébabnak. egyedi minőségét ér el.  
A cremesso művelete abban rejlik, hogy ezek összegyűjtése és nemesítése.

## SVÁJCI KÁVÉÉLVEZET

A forma követi a funkciót. Ugyanúgy, mint a kávénál a kávégépnél is a lényeg a fontos. 19 bar nyomással a cremesso első osztályú kávéról gondoskodik, és ezáltal új kávé élvezeti standardot vezet be a négy fal közé. A kicsinyített formájával kellemes látványt nyújt minden környezetben. RedDot design Díj: „Best of the Best”. Továbbá a gépek egy kimagaslóan optimális energia megtakarító koncepcióval és a legjobb feldolgozási minőséggel rendelkeznek.

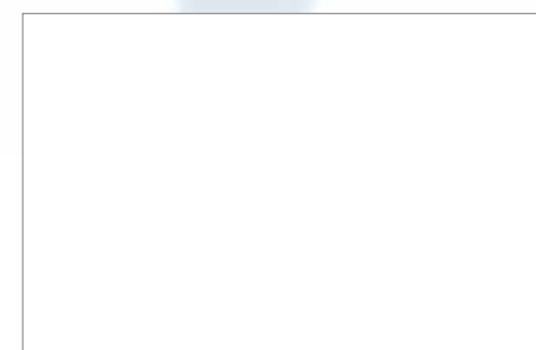
#### COMPACT MANUAL

Aki a lehető legkevesebb elektronikát, de jó kezelhetőséget keres, annak meg kell ismernie COMPACT MANUAL-t. A kompakt gép egy automatikus kapszula kidobó rendszerrel rendelkezik, valamint manuálisan választható vízmennyiség szabályozóval és állítható csészemagassággal. A kapszulas gép kapható ruby red színben és világosabb creamy white árnyalatban.

#### COMPACT AUTOMATIC

Ahogy a testvére, a COMPACT MANUAL, úgy a COMPACT AUTOMATIC is szolid kidolgozással és kiváló minőséggel győzi meg a vásárlót. Ezen túl az AUTOMATIC egy programozható leállító rendszerrel rendelkezik kis- és nagy csészék számára. A gép piano black és rusty red színben kapható.

cremesso  
OF SWITZERLAND



Kávé Profi Kft. | Budaörsi út 153 | 1112 Budapest |  
Forródrót: 0640 200 989 | www.cremesso.hu | kaveprofi@t-online.hu

Kávé élvezet svájci kivitelezés alapján.



cremesso  
OF SWITZERLAND



compact manual  
ruby red



compact manual  
creamy white



compact automatic  
rusty red



compact automatic  
piano black



reddot design award

# CREMESSO

OF SWITZERLAND

## 19 BAR-OS BARISTA OTTHONI CSOMAG

A cremessoval pillanatok alatt kávékultúrát varázsolhat Barista minőségben a saját otthonába. Indítsa a napot egy izletes Latte Macchiato-val, élvezzen időközönként egy cappuccinot és kényeztesse barátait egy jól sikerült vacsora után egy finom és tartalmas ristrettoval. Cremesso tökéletesen

összehangolt rendszert kínál Önnek kávékapszulákból, gépekből és tejhabosítóból: minden, amire Önnek a legjobb kávé alkotásához szük-sége lehet. Látni fogja, hogy sokkal egyszerűbb, mint ahogyan azt Ön elképzelte.



### RISTRETTO

Mivel inkább delebebe jár az ember, annál kevesebb vizet használunk a kávékészítéshez. Egy ristrettót kb. fél arány vizből készítünk, mint egy espressót, de mégis ugyanannyi mennyiségű dobt kávéból készül. Ez adja a Ristretto aromás ízét.

**Hozzávalók**  
1 cremesso ristretto kapszula  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
Présesó csészéit forró vizet előmelegítjük és az espressót készvételűl a gépbe elhelyezjük. A csészét csak félg töltjük meg. Egy pohár mentes vizet szervírozunk.



### MELANGE

A melange vagy másnéven becsi melange (a francia melange – „kever” szóból) egy becsi lakospecialitás. Egy rész kávéból és egy rész tejből állí nemli tejhabbal lekrive.

**Hozzávalók**  
1 cremesso crema kapszula  
150 ml tej  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
Kb. 150 ml tejjel készítsük és ugyanannyi mennyiségű forró tejjel felöntjük. A keveréket a végén egy kevés tejhabbal felöntjük megporolva.



### ESPRESSO

Az abszolút olasz klasszikus. Helyese elkészítendő a forró víz kb. 25 ml adag alatt préselődik át az órló kavásdobon. Az espressót megkoronázza egy szilárd, márványos hab.

**Hozzávalók**  
1 cremesso espresso kapszula  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
Présesó csészéit forró vizet előmelegítjük és az espressót készvételűl a gépbe elhelyezjük. Egy pohár mentes vizet szervírozunk.



### MOZARTKÁVÉ

Ahogy amra már a név is utal, ez a kávéspecialitás Ausztriából származik. Feketekávé tejszínnel íromitva egy kis adag alkohollal, a tökéletes keverék a hideg téli napokra.

**Hozzávalók**  
2 cremesso espresso kapszula  
15 ml tejszín  
2cl Sherry Brandy  
Kakaópor a megszóráshoz  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
A Sherry Brandyt előmelegítjük és a csészébe öntjük. Dupla espressót készítsük és hozzáadjuk. A tejszín felhabosítjuk és a végén ráhelyezzük. Tészes szennit kávéból megszórhatjuk és cukorral édesíthetjük.



### ESPRESSO MACCHIATO

Az Espresso Macchiato egy adag espresso felhabosított tejjel. Első pillanatára úgy néz ki, mint egy kis cappuccino, de egy macchiatonak sokkal erősebb az íze és aromásabb.

**Hozzávalók**  
50 ml tej  
1 cremesso espresso kapszula  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
Tejet előmelegítjük felhabosítjuk. Elhelyezjük az espressót és kb. 1-2 evőkanál tejjelből készítsük rá.



### LOVAS KOCSIS

Énspálmerek szolgálatot teljesítő lovas kocsik voltak a régi Bécsben. A kocsis(kávé) a telegen lévő tejszínből sokig meleg marad és ezáltal melegebb a kocsis átlagjárt kezei a poháron keresztül, ha viszont gyorsan kellett folytatni, az utat, akkor elkészítik a hideg tejszínből a kávéban és így gyorsan meg lehetett inni.

**Hozzávalók**  
2 cremesso espresso kapszula  
30 ml víz  
30 ml tejszínhab  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
Dupla espressót 30 ml forró vizet felöntjük és egy tészes pohárba öntjük. Keményre verjük a tejszínből és a kávé tetejére helyezzük, tészes szennit cukorral édesíthetjük.



### CAPPUCCINO

A Cappuccinot úgy ismerik, mint az olasz kávéklasszikust. Amíg délen legfőképpen csak reggelinei fogyasztják, úgy nálunk a nap bármely szakaszában szívesen fogyasztják. A tökéletes összetétel: egyharmad kávé, tej és tejhab a részort csokoládé reszelékkel lesz teljes.

**Hozzávalók**  
1 cremesso espresso kapszula  
150 ml tej  
Kakao por a megszóráshoz  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
Tejet felmelegítjük és felhabosítjuk. Az espressót egy csészébe öntjük, ráöntjük a tejet, miközben a habot egy kanállal visszatartjuk. A végén bőségesen tejszín rá tejjelből. Kakao porral megszórjuk és cukorral szervírozunk.



### LATTE MACCHIATO

A Latte Macchiato – „foltos tej” – az olasz formula a teljes kávénak. Alapja mindig egy adag espresso, a kávé egy kanál domború részén keresztül, vagy egy spirálformán keresztül a tejhabba kell önteni, úgy, hogy két réteg képződjön.

**Hozzávalók**  
1 cremesso espresso kapszula  
200 ml tej  
Ízles szennit cukor

**Elkészítés**  
Tejet melegítjük, de nem forraltjuk. Amelgítés után alaposan felhabosítjuk és tejet a habbal együtt egy csészébe öntjük. Az espressót egy kanál domború részén keresztül, vagy egy spirálformán keresztül a tejhabba öntjük.



### Aromaszél

A kávé-kapszula egy tömör tégy, mely a cremesso rendszer magjátéként technika és design között működik. Ezen összetárakban egy espresso elkészítése íszte és egyszerű feladat lesz.

### A kávé minősége



A cremesso kávéhábjai világszerte világhírtel csúcs fokozati helyekről származnak. Ezekhez tartoznak a Közép – Amerikai magas fokozati területek, ugyanúgy, mint az Etiópia és az Ázsia területek. Mindegyik terület a maga sajátos karakterét adja a kávéhábjnak.



### 19 bar

## Kávé élvezet Svájc

Egy 19 bar-os víznyomással, mely a kapszula keresztül ápréselődik a gépben, majdnem 1000 aromát szabadít fel a cremesso és gondoskodk egy egyedülálló ízlelményről és tökéletes habról.

### Technika és design



A gép és a kapszula közös fejlesztésének köszönhetően az egyes alkotóelemek tökéletesen egymáshoz illeszkednek. De a gépek a hirtánnyakkal is kitűnnek és már a remazakci “RedDot” díjjal is kitüntették őket.



### Energiahatékony koncepció

Egészen különleges hangszínt fektettek a gép energia hatékonyságára. Már 1 percet az utolsó használat után a cremesso gép automatikusan készenléti üzemmódba helyezi magát, és így kevesebb, mint 0,3 Wattot fogyaszt.

### Tartósság



Tartósság és erőforrás kímélés fontos szerepet játszik a cremessonál a felhasználói és a kivitelezési elvárásait így a kapszula kiváló teljesén lemondunk az alumíniumról és ezáltal a háztartási szeméttel együtt üríthetjük a kapszula.



### 50 év tapasztalat

Svájcban a vállalkozásnak már több, mint 50 év tapasztalata van a kávéfőköltés terén és a vállalat kávé specialitáit a beszerzések folyamán profiláltak a nemzetközi kapcsolatokból.

### Barista minőség



A cremessonál előkötés mesterek és svájci mérnökök dolgoznak. Kéz a kézben azért, hogy egy egyedülálló felületi felületű csészéket készítsenek, amelyek zart csúcsokból a minőségben garantálják. A cremesso minősége abban rejlik, hogy az összesítőjüket az aromákat és nemestésék azokat.