



Was ist Cold Brew?

Cold Brew und Iced Coffee werden häufig verwechselt. Dabei verrät es der Name: Cold Brew wird nicht mit heißem Wasser gebrüht und abgekühlt, die Zubereitung beginnt kalt. Grob gemahlener Kaffee wird dafür in kaltem Wasser über eine Dauer von bis zu 12 Stunden extrahiert und im Anschluss gefiltert.

Bei der kalten Extraktion entstehen – aufgrund der geringen Wassertemperatur und des fehlenden Drucks – bis zu 70 % weniger Bitterstoffe. Das Ergebnis ist nicht weniger vollmundig und zeichnet sich durch einen milden, süßen und fast schon fruchtigen Geschmack aus.

Zwar gibt es unterschiedliche Zubereitungsgeräte wie den Drip Tray, doch bei allen ist die lange Extraktionszeit der wichtigste Faktor.



Ist ein Cold Brew genauso koffeinhaltig wie ein heißgebrühter Kaffee?

Kalt extrahierter Kaffee enthält etwa 10 % weniger Koffein. Er ist leicht, erfrischend und trotzdem anregend!

Gibt es einen Zeitpunkt am Tag, an dem ich Cold Brew trinken sollte?

Dank des geringeren Koffeingehaltes lässt sich Cold Brew zu jeder Tages- und Nachtzeit genießen. Er ist perfekter Partner für eisgekühlte, kreative Cocktails und Longdrinks wie Cold Brew Tonic oder Klassiker wie Cold Brew Latte.





Die richtigen Kaffeebohnen für Cold Brew

Guter Cold Brew kann grundsätzlich mit allen Bohnensorten zubereitet werden, wegen der kalten Extraktion fallen die Unterschiede im Geschmack aber deutlicher aus. Für beste Ergebnisse sind die Eletta Explore und die La Specialista Maestro von einem Coffee Expert Team (CET) in Treviso entwickelt worden.

Unsere De'Longhi Empfehlung für einen Cold Brew mit wenig Röstaromen, geringer Säure und insgesamt fruchtigem Charakter:

- 100 % Arabica Bohnen, leichte bis mittlere Röstung und ein grober Mahlgrad
- Frisches Leitungswasser oder Flaschenwasser ohne Kohlensäure verwenden
- Die Wassertemperatur sollte 17°C bis 20°C betragen

Produkt und Cold Brew Bezug

Die richtige Einstellung an beiden Produkten zur Extraktion von Cold Brew

La Specialista Maestro Cold Brew

- Mahlgrad Stufe 4-6 einstellen
- Dosis Stufe 15, bei hellerer Röstung eine Dosis zwischen 10-15 wählen
- Leicht tampen, dafür Smart Tamping Hebel einmal leicht herunterdrücken



Eletta Explore Cold Brew

Die Eletta Explore Cold Brew verfügt über ein Kegelmahlwerk, das manuell eingestellt wird. Der optimale Mahlgrad liegt zwischen 4-6.

Auf dem Display unter der Kategorie „Cold“ ein Cold Brew Getränk als „Original“ oder „Intensive“ auswählen und den Kaffee ziehen lassen.

Soll der Cold Brew als Mixgetränk dienen, die Option „Cold Brew To Mix“ wählen.

Servieren mit Eiswürfeln

Vor der Extraktion ca. 2-3 Eiswürfel ins Glas geben.





Was gilt es zu beachten, wenn in der Maschine vorher ein Heißgetränk zubereitet wurde?

La Specialista Maestro:

Da der Auslauf noch Vorwärme aufweist, wird der erste Cold Brew wärmer und bitterer im Geschmack sein. Um dies zu verhindern, ist es empfehlenswert, die Durchspülfunktion zu nutzen.

Eletta Explore:

Die Maschine spült nach einem heißen Brühvorgang automatisch einmal mit kaltem Wasser durch, um das System abzukühlen. Anschließend kann ein Cold Brew Getränk zubereitet werden.

Genussempfehlungen: Cold Brew Mix-Getränke

La Specialista Maestro & Eletta Explore:
Unsere 2 Favoriten-Rezepte mit Cold Brew

Cold Brew Tonic

(110 ml Cold Brew, 3 Eiswürfel, 15 ml Tonic Water, frische Zitronenscheibe)

1. Eiswürfel ins Glas geben
2. Tonic Water einschenken
3. Cold Brew (To Mix) Taste drücken
4. Frische Zitronenscheibe hinzufügen

[Bei La Specialista Maestro die Mahlgrad- und Dosis-Einstellungen von oben nutzen]

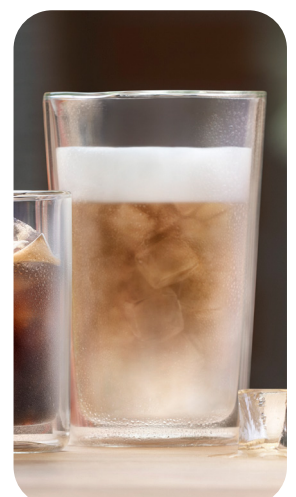


Cold Brew Latte (kalt/warm)

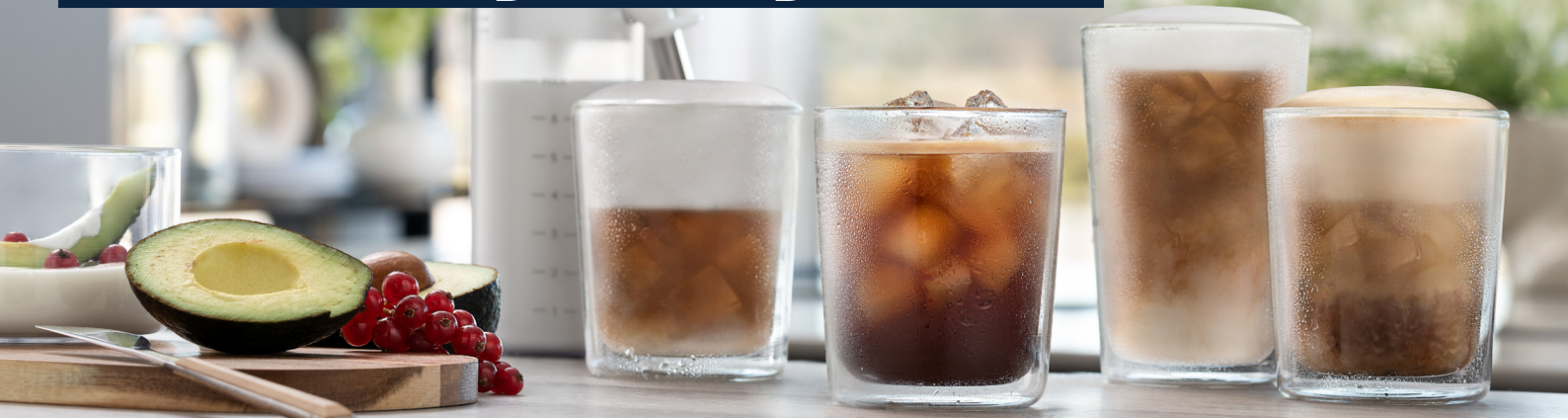
(110 ml Cold Brew, 3 Eiswürfel, 150 ml Hafermilch, kalter Schaum <->
bei La Specialista Maestro warmer Milchschaum)

1. Eiswürfel ins Glas geben
2. Cold Brew Taste drücken
3. LatteCrema System Einstellung: mittlerer Schaum
4. 200 ml Milchschaum hinzugeben

[Bei La Specialista Maestro die Mahlgrad- und Dosis-Einstellungen von oben nutzen]



Differenzierung & sonstiges Wissen



Wodurch zeichnet sich die Cold Extraction Technology von De'Longhi aus?

Stundenlanges Warten gehört dank der Cold Extraction Technology von De'Longhi der Vergangenheit an. Die Extraktion von Cold Brew ist innerhalb weniger Minuten abgeschlossen.

Dabei übt Wasser in Raumtemperatur stoßweise niedrigen Druck auf die gemahlene Bohne aus und extrahiert alle Geschmacksnuancen. Das Ergebnis ist ein milder, vollmundiger Cold Brew.

Zu den bekannten heißen und kalten Milchgetränken kommen die Cold Brew Getränke hinzu. Konsument:innen haben damit die Möglichkeit, Kaffee-Klassiker wie Cappuccino oder Espresso in Premium-Qualität zu genießen und ihre volle Kreativität auch bei Cold Brew Rezepten auszuschöpfen.

Die Erweiterung um Cold Brew erlaubt Kaffeegenuss zu jeder Tageszeit. Zudem erhöht die Option, Cold Brew per Knopfdruck und bei geringer Extraktionszeit zubereiten zu können, den Kaufanreiz für Kaffeevollautomaten und Siebträger mit dieser Funktion.

Die richtigen Cold Brew Gläser verwenden

Ein klassischer Cold Brew passt in jedes Glas mit mindestens 110 ml Fassungsvermögen. Beim Mixen sollte das Fassungsvermögen zwischen 220 ml und 300 ml liegen. Wir empfehlen die doppelwandigen De'Longhi Cold Brew Gläser DLSC324 (220 ml) und DLSC325 (300 ml). Alternativ eignen sich die De'Longhi Bestseller Gläser DLSC318 (400 ml) oder DLSC319 (490 ml).



Was ist der Mehrwert für den Endkonsumenten?

Die Cold Extraction Technology von De'Longhi macht aus einem zeitaufwendigen, manuellen Prozess eine komfortable, automatische Extraktion in unter 5 Minuten per Knopfdruck. Ohne, dass Konsument:innen auf guten Geschmack verzichten müssen.

Was ist der Mehrwert für den Handel?

Cold Brew liegt in der jüngeren Käufergruppe im Trend. Durch das Hinzufügen dieser Zubereitungsmethode wird diese Zielgruppe auf die Eletta Explore und La Specialista Maestro aufmerksam.

Wieso wird Cold Brew in Tropfen ausgegeben?

Damit keine Hitze entsteht, wird auf die gemahlene Bohne nur stoßweise Druck ausgeübt. So entstehen weniger Bitterstoffe und ein geringerer Säuregehalt.

