

Signature Drinks Eletta Ultra

Cold Tiramisu Espresso

Zutaten:

- Espresso
- 15 ml Vanillesirup
- 30 g Mascarpone
- 50 ml flüssige Sahne
- Kakaopulver
- 1 Löffelbiskuit
- 100 ml Vollmilch

Zubereitung:

- 1.) Mascarpone und Sahne in der Schüssel mit dem Quirl aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
- 2.) Vollmilch und Vanillesirup im Glas verrühren und Eiswürfel dazugeben.
- 3.) Den frischen Cold Brew Espresso über das Eis gießen und die Mascarpone-Creme mit dem Esslöffel vorsichtig oben draufgeben.
- 4.) Kakaopulver darüber stäuben, Löffelbiskuit auf den Glasrand legen – fertig!



Peach & Lemonade Cold Brew

Zutaten:

- Cold Brew
- 6 Eiswürfel
- 100 ml Limonade
- 1 Teebeutel Schwarztee-Pfirsich
- Etwas frische Minze

Zubereitung:

- 1.) Schwarztee-Pfirsich-Teebeutel kurz in etwas heißem Wasser ziehen lassen, dann abkühlen lassen.
- 2.) 6 Eiswürfel in das 300-ml-Glas geben und Cold Brew drüber gießen.
- 3.) Die Limonade und den abgekühlten Tee hinzufügen, mit dem Esslöffel kurz umrühren.
- 4.) Zum Schluss mit frischer Minze garnieren.

Caramel Almond Cappuccino

Zutaten:

- Espresso
- 20 ml Karamellsirup
- Pflanzlicher Mandeldrink
- Mandelblättchen

Zubereitung:

- 1.) Karamellsirup in das 250-ml-Glas geben.
- 2.) Den frisch gebrühten Espresso direkt darüber gießen und kurz umrühren.
- 3.) Dann den pflanzlichen Mandeldrink aufschäumen und über den Espresso geben.
- 4.) Mandelblättchen oben draufstreuen.



Maple Filter Cinnamon Latte

Zutaten:

- Filter Style Coffee
- 20 ml Ahornsirup
- 100 ml Magermilch
- Zimtpulver

Zubereitung:

- 1.) Den Ahornsirup in das 250-ml-Glas geben, frisch gebrühten Filter Style Coffee darüber gießen und kurz umrühren.
- 2.) Magermilch aufschäumen, obendrauf geben und zum Schluss Zimt drüber sträuben.

Mint & Ginger Ale Cold Brew Fizz

Zutaten:

- Cold Brew
- 6 Eiswürfel
- 100 ml Ginger Ale
- 1 Teebeutel Minztee
- Etwas frische Minze

Zubereitung:

- 1.) Minztee ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- 2.) Eiswürfel ins Glas, danach Cold Brew und Minztee dazugeben.
- 3.) Danach mit Ginger Alle auffüllen, sanft umrühren und mit frischen Minzblättern garnieren.



Cold Lemon & Rosemary Espresso Tonic

Zutaten:

- Espresso
- 1 Zitrone (oder 20 ml Zitronensaft)
- 10 ml Flüssigzucker (oder Zuckersirup)
- 4-5 Eiswürfel
- 150 ml Tonic Water
- 1 Zweig Rosmarin



Zubereitung:

- 1.) Zitronensaft und Flüssigzucker in ein 400-ml-Glas geben und verrühren, dann Eiswürfel dazugeben und Tonic Water einschenken.
- 2.) Espresso langsam drüber gießen – so entsteht die schöne Schichtung.
- 3.) Mit Rosmarinzweig und Zitronenscheibe garnieren.

Über die De'Longhi Group:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 9.000 Mitarbeiter:innen erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, nutribullet und magic bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken nutribullet und magic bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter:innen. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Viermarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.com, www.kenwoodworld.com, www.braunhousehold.com und www.nutribullet.com abrufbar.

PR-Agentur

Achtung! GmbH
Straßenbahnring 3
20251 Hamburg

Tel.: +49 40 45 02 10-514
delonghi@achtung.de

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Dragana Sdorra
pressoffice.germany@delonghi.com