

# Lavazza crea una receta de café de primavera para refrescar la temporada

**Elaborado por los expertos de Lavazza, el sabroso "coffeetail" representa la oportunidad idónea para poner a prueba las habilidades como bartender preparando el "Lavazza Coffeetail" siguiendo unos pasos muy sencillos**

La primavera por fin ha llegado y trae con ella una temperatura suave, ideal para pasear por las calles y disfrutar de una bebida refrescante al aire libre con amigos. Para celebrar la nueva temporada y acompañar las reuniones de amigos, Lavazza ha elaborado una sabrosa receta para refrescar el paladar.

Gracias a su aroma, la receta invita a sumergirse por los sabores y colores de la nueva temporada. Elaborado por los expertos de Lavazza, el sabroso "coffeetail" representa la oportunidad idónea para poner a prueba las habilidades como bartender preparando el "Lavazza Coffeetail" siguiendo unos pasos muy sencillos.

## LAVAZZA COFFEETAIL N. 10

El sol y el calor ya está aquí, por lo que es hora de dejar atrás las bebidas calientes y dar paso a la propuesta de Lavazza, inspirada en la primavera, combinando frescura y sabor, sin dejar de lado el aroma del café.

## Ingredientes

25 ml de limonada de cereza (15 ml de Sprite o limonada + 10 ml de sirope de cereza)  
20 ml de concentrado Cold Brew  
80 gr de hielo picado

## Preparación

Café Cold Brew (para 1 lt de producto):

340 gr de café molido (Qualità Oro).  
1,6 lt de agua y remojar en ella el café molido.  
Remover bien y dejar infusionar a temperatura ambiente durante 8>12 horas  
Colar utilizando un colador primero y un filtro de papel después. Mantener refrigerado durante una semana como máximo

Nota. Utilizar el resultado tal cual para la receta Coffeetail N.10.

Sino, diluir una parte de Concentrado Cold Brew con 2 partes de agua fría y después verterla sobre hielo para obtener un delicioso Café Helado.

Limonada de cereza (para 1 lt):

0,6 lt de limonada y 0,4 lt de sirope de cereza.  
Remover para mezclar perfectamente y mantener refrigerado

Presentación

Llenar la botella de café cold brew y la de limonada de cereza en la proporción adecuada.  
Colocar las dos botellas sobre una tarjeta de servicio y añade por último el vaso lleno de hielo picado.  
Añadir una pajita y servirlo.

**Datos de contacto:**

Marina Huete  
692381825

Nota de prensa publicada en: [Turín](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>