

## *Presseinformation*

In einer Zeit, in der kreative Kaffeeaktionen immer mehr an Bedeutung gewinnen, stellt sich iSi als der ideale Partner für Bäckereien, Gastronomiebetriebe und Cafés vor. Mit den vielseitigen iSi Whips lassen sich im Handumdrehen moderne und trendige Kaffeespezialitäten zubereiten, die jedem hippen Café Konkurrenz machen – und das bei geringem Wareneinsatz und hohen Margen. Die Zubereitung moderner Kaffeeaktionen ist mit iSi besonders einfach und gelingt auch angelernten Kräften.

### **Kreative Kaffeeaktionen leicht gemacht mit iSi**

Kaffee-Toppings und Cremes, die zum Kuchen serviert werden sollen, lassen sich gut vorbereiten und dann im iSi Gourmet Whip mehrere Tage sicher und kühl lagern. Mit wenigen Handgriffen sind sie servierfertig, sobald die Bestellung eingeht. Rezepte für außergewöhnliche Kaffee-Toppings, Ideen für das to-go-Geschäft und Anregungen für verschiedene Getränkespezialitäten finden Interessierte online auf der iSi Website unter [culinary.isi.com](http://culinary.isi.com).

### **iSi – einfach in der Handhabung, beeindruckend im Ergebnis**

Der iSi Whip ist weit mehr als ein herkömmlicher Sahnespender. Mit den iSi Geräten lassen sich cremige Toppings, fluffige Desserts und sogar raffinierte Gerichte, wie Suppen oder Espumas, mühelos zubereiten. Der iSi Gourmet Whip ist in verschiedenen Größen (0,25 Liter, 0,5 Liter und 1 Liter) erhältlich und sowohl für kalte als auch warme Anwendungen geeignet. Da es sich bei den iSi Geräten um ein geschlossenes System handelt, werden alle HACCP-Anforderungen erfüllt. Das hervorragende Aufschlagvolumen, ganz ohne Strom, überzeugt ebenfalls und holt aus den Lebensmitteln das Beste heraus. Flaschenkörper und Gerätekopf der iSi Gourmet Whips sind aus Edelstahl gefertigt. Eine temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche sorgt für eine schnelle und hygienische Reinigung in der Spülmaschine.

### **Nitro Coffee: Der Hype aus den USA**

Als Innovationstreiber und Weltmarktführer im Bereich der kulinarischen Zubereitung kennt iSi die Trends von morgen schon heute. In der Welt des Kaffees zählt der Nitro Cold Brew Coffee zu den wichtigsten Foodtrends. Geboren in den USA, erobert das Trendgetränk mittlerweile auch die Herzen der deutschen Kaffeeliebhaber.



Für den Nitro Cold Brew Coffee wird kalt gebrühter Kaffee mit Stickstoff versetzt, wodurch er eine sanfte, fast cremige Konsistenz erhält. Der Koffeingehalt von Cold Brew Coffee ist höher als bei heiß gebrühtem Kaffee – ein richtiger Energy Booster. Beim Nitro Cold Brew Coffee ist zudem die Säure abgemildert, während der Stickstoff die natürliche Süße des Kaffees aktiviert. Ein abgerundetes und ausbalanciertes Geschmackserlebnis – völlig ohne Milchprodukte und zugesetzten Zucker.

### **Mit den iSi Gourmet Whips im Handumdrehen zum Trend-Barista**

„Wer sich bislang noch nicht an den Nitro Coffee herangetraut hat, bekommt mit dem iSi Nitro Whip ein leicht bedienbares, effizientes Gerät an die Hand, um sich der Idee der Nitro-Drinks spielend anzunähern – mit verblüffenden Ergebnissen!“, sagt David Welski, Culinary Ambassador bei iSi Deutschland. „Mit dem iSi Nitro Whip wird die Zubereitung von Nitro Cold Brew Coffee zum Kinderspiel. Einfach kalt gebrühten Kaffee in den iSi Nitro Whip füllen, einen iSi Nitro Charger aufschrauben, kräftig schütteln und das Getränk in ein Glas füllen. Der beeindruckende Kaskadierungseffekt, ähnlich wie bei einem frisch gezapften Guinness®, sorgt nicht nur für ein optisches Highlight, sondern auch für die typische samtige Textur und die feine Schaumkrone.“

Die Magie des iSi Nitro Whip beschränkt sich nicht nur auf Kaffeegetränke. Auch Tees und Fruchtsäfte können mit Stickstoff versetzt und in kreative Getränke verwandelt werden. Die einfache Handhabung und die beeindruckenden Ergebnisse machen den iSi Gourmet Whip zu einem unverzichtbaren Werkzeug für jedes kulinarische Abenteuer.

### **iSi – Partner für Bäckereien und Gastronomiebetriebe**

Wer in hochwertige iSi Geräte investiert, profitiert schnell von ihrer Vielseitigkeit und Qualität. Für Bäckereien, Gastronomiebetriebe und Cafés, die ihre Kundinnen und Kunden mit innovativen Getränkekreationen überraschen möchten, ist iSi der perfekte Partner. Dank der einfachen Zubereitung, den vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und der Einhaltung aller HACCP-Anforderungen, bietet iSi optimale Lösungen für jede Betriebsgröße – vom kleinen Café bis hin zur großen Bäckereikette.

**Weitere Informationen gibt es direkt bei der iSi Deutschland GmbH, unter [culinary.isi.com](https://culinary.isi.com) oder per Telefon +49 (0)212-397-0**

## Rezeptideen

### Nitro Chocolate Coffee

Zutaten: 50 ml Limettensaft, 300 ml Cold Brew Coffee, 50 ml Passionsfruchtsirup, 600 ml Cold Brew Cacao

Limettensaft, Cold Brew Kaffee, Cold Brew Cacao und Passionsfruchtsirup aufmischen, im Anschluss durch iSi Trichter & Sieb in einen iSi Nitro Whip füllen. Einen iSi Nitro Charger aufschrauben und ein paar Mal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Für ein intensiveres Geschmackserlebnis einen zweiten iSi Nitro Charger verwenden.

### Nitro Red Cheese Tea

Zutaten: 100 ml gesüßte Kondensmilch, 600 ml Früchtetee, 200 g Frischkäse Doppelrahmstufe, 4 g Salz, 200 ml Milch

Für den iSi Nitro Red Cheese Tea wird ein guter Früchtetee mindestens sechs Stunden ziehen gelassen. Der Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln ist nicht notwendig. Dann kommt der erkaltete Tee in den iSi Nitro, um dann im Kühlschrank gut durchzukühlen. Vor dem Servieren ein, besser noch zwei Nitro-Charger aufschrauben, alles gut schütteln und über Kopf in ein Glas geben. Dank des Stickstoffs im Getränk entwickelt sich eine karamellige Süße und das leichte Prickeln kitzelt den Gaumen. Für das Topping werden die gesüßte Kondensmilch, Frischkäse, etwas Salz und Milch aufgemixt. Hier können selbstverständlich vegane Alternativprodukte verwendet werden. Nun durch Trichter & Sieb in den iSi Gourmet Whip geben und für mindestens zwei Stunden kühl stellen. Bevor der Nitro Tea sein Topping erhält, einen iSi Professional Charger aufschrauben und acht bis zehn Mal schütteln.

### Kaffee-Topping Erdnussbutter-Chai

Zutaten: 70 ml Sahne, 10 g Honig, 50 g Erdnussbutter, 120 ml Milch, 1 TL Chai Tee

Milch mit Erdnussbutter aufkochen, Chai Tee acht Minuten darin ziehen lassen. Die Masse anschließend einmal aufmischen, mit dem Honig süßen und abkühlen lassen. Jetzt die Sahne einrühren und alles durch iSi Sieb und Trichter in einen 0,25 Liter iSi Whip passieren. Die Masse sollte jetzt noch mindestens sechs Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Vor dem Servieren einen iSi Professional Charger aufschrauben, ca. zehn Mal schütteln und über Kopf auf den Kaffee aufsprühen.

### Über iSi

*iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren.*

Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.

Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.

Bildmaterial:



Foto Credit: iSi Deutschland und LEONARDO - glaskoch

Für den Nitro Cold Brew Coffee wird kalt gebrühter Kaffee mit Hilfe des iSi Nitro Whip mit Stickstoff versetzt. Dadurch erhält der Kaffee eine sanfte, fast cremige Konsistenz und wird milder im Geschmack.



Foto Credit: iSi Deutschland und LEONARDO - glaskoch

Die Magie des iSi Nitro Whip beschränkt sich nicht auf Kaffeegetränke. Auch Tees und Fruchtsäfte können mit Stickstoff versetzt und in kreative Getränke verwandelt werden.



Foto Credit: iSi Deutschland

Kaffee-Toppings und Cremes, die zum Kuchen serviert werden sollen, lassen sich gut vorbereiten und dann im iSi Gourmet Whip mehrere Tage sicher und kühl lagern. Mit wenigen Handgriffen sind sie servierfertig, sobald die Bestellung eingeht.



***Pressekontakt:***

*Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation*

*Carina Alves*

*Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen*

*Mobil: 0174 / 99 65 22 6*

*E-Mail: [post@gs-kommunikation.de](mailto:post@gs-kommunikation.de)*