



Kreative Coffee Toppings werden zum Erfolgsfaktor in Cafés, Bäckereien und Gastronomiebetrieben. Mit luftigen Cold Foams, Espumas und trendstarken Signature-Toppings ermöglichen die Profi-Whipper von iSi außergewöhnliche Genussmomente – effizient, reproduzierbar und nachhaltig.

## **iSi Culinary**

### **Wow-Effekt für moderne Coffee Creations**

Der Kaffeemarkt entwickelt sich weiter: Gäste erwarten heute weit mehr als einen klassischen Cappuccino oder Latte Macchiato. Gefragt sind kreative Signature Drinks, außergewöhnliche Texturen und visuelle Highlights, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch im Social-Media-Feed Aufmerksamkeit erregen. Moderne Coffee Toppings wie Cold Foams, Espumas oder Dessert-Schäume verwandeln klassische Kaffeegetränke in echte Erlebnisprodukte – schnell, effizient und reproduzierbar umgesetzt mit den Profi-Whippern von iSi.

„Mit dem iSi Gourmet Whip und dem iSi Green Whip lassen sich trendstarke Beverage-Kreationen im Handumdrehen realisieren, denn die Geräte können viel mehr als ‚nur Sahne‘“, sagt Dirk Loosen, der Anfang des Jahres die Geschäftsführung bei iSi Deutschland übernommen hat. Die Rezepturen von iSi Culinary sind serviceorientiert entwickelt und speziell auf die Anforderungen moderner Café-, Bäckerei- und Gastrokonzepte abgestimmt.

### **Leichtigkeit neu definiert**

Ob Kaffee, Matcha oder Tee: Die iSi Whipper ermöglichen die schnelle Zubereitung besonders luftiger und zugleich stabiler Schäume. In Kombination mit dem neuen Dome-Aufsatz entstehen feinporige Texturen mit beeindruckender Standfestigkeit – ideal für anspruchsvolle Beverage-Kreationen sowie kreative Dessertanwendungen.

Gerade in Zeiten steigender Nachfrage nach hochwertigen Coffee Experiences bietet das iSi System entscheidende Vorteile im professionellen Alltag:

- schnelle und gleichmäßige Zubereitung
- stabile Ergebnisse auch in Peak Times
- präzise Dosierung

- vielseitige Einsatzmöglichkeiten für warme und kalte Anwendungen – von Küche über Bar bis Café
- moderne, leichte Texturen ohne aufwendige Prozesse

Das Ergebnis: Kaffees und Drinks mit echter Signature-Qualität – effizient umgesetzt im täglichen Service.

### **Trendgetränke mit Mehrwert**

Besonders gefragt sind derzeit Beverage-Konzepte, die vertraute Kaffeeprofile mit neuen Geschmackswelten kombinieren. Fruchtige, florale oder dessertartige Toppings schaffen neue Genussmomente und sorgen gleichzeitig für Differenzierung auf der Karte.

Aktuelle Trendbeispiele:

- *Sakura Blossom Latte* – florale Krone für den Matcha Latte
- *Kokosnuss Cold Foam auf Eiskaffee* – tropisch-frisch und cremig-leicht
- *Crème-Brûlée-Schaum auf Spice Latte* – karamellige Dessertnoten mit würziger Tiefe

Die Kombination aus Optik, Aroma und Textur macht aus dem Kaffeegenuss ein Erlebnis – und eröffnet gleichzeitig attraktive Upselling-Möglichkeiten.

### **Ube: Der violette Trend für moderne Coffee- und Dessert-Konzepte**

Ein besonders spannender Trend aus der internationalen Café- und Dessertszene ist derzeit Ube, die violette Yamswurzel. Sie begeistert nicht nur durch ihre intensive Farbe, sondern auch durch ihr einzigartiges Geschmacksprofil mit leicht süßen, nussigen und vanilligen Noten.

Im iSi Whip entstehen mit Ube moderne Toppings und Dessert-Komponenten mit außergewöhnlicher Wirkung:

- luftiger Ube Foam auf Iced Latte oder Cold Brew
- cremige Toppings mit feiner, stabiler Struktur
- moderne Dessert-Elemente wie Ube-Zabaglione oder Espumas

Gerade bei trendaffinen Zielgruppen sorgt Ube für hohe Aufmerksamkeit – visuell stark, geschmacklich subtil und vielseitig einsetzbar.

### **Nachhaltigkeit und Effizienz im Fokus: der iSi Green Whip**

\*Im Vergleich zu iSi Cream Profi Whip.

Mit dem iSi Green Whip – Eco Series verbindet iSi technologische Innovation mit nachhaltiger Performance. Der technisch optimierte Whipper erzielt aus dem gleichen Wareneinsatz bis zu 15 Prozent mehr Portionen pro Füllung\*. Dadurch sinken sowohl die Kosten pro Portion als auch der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck\* um mehr als 10 Prozent\*.

Das geschlossene System reduziert zudem Food Waste, da die Zubereitungen gekühlt mehrere Tage bei gleichbleibender Qualität ohne Zusatz von Konservierungsstoffen gelagert werden können. Der iSi Green Whip eignet sich sowohl für tierische als auch vegane Sahne und unterstützt damit moderne, nachhaltige Beverage-Konzepte.

Weitere Vorteile im professionellen Einsatz:

- mehr Portionen bei geringerem Sahneverbrauch
- Zeit- und Arbeitersparnis im Service
- langlebige Edelstahlkonstruktion für den täglichen Profi-Einsatz
- komplett spülmaschinenfest
- 100 Prozent recycelbare iSi Professional Chargers aus Stahl
- Unterstützung zertifizierter Klimaschutzprojekte mit jedem verkauften Charger

Der iSi Green Whip ist in den Größen 0,5 Liter und 1 Liter erhältlich und speziell für Kaltanwendungen entwickelt.

### **Effizienz trifft Kreativität**

Für professionelle HoReCa-Betriebe wird die Verbindung aus Kreativität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit der iSi Geräte zunehmend zum Erfolgsfaktor. Gäste wünschen Individualität und Erlebnis, gleichzeitig müssen Abläufe effizient und reproduzierbar bleiben. „Mit den Profi-Whippern bietet iSi Culinary Lösungen, die innovative Beverage- und Dessert-Konzepte einfach in den täglichen Service integrieren – vom Café über die Bar bis zur Profi-Küche“, betont Dirk Loosen.

Weitere Informationen und zahlreiche Rezeptideen stehen auf der Website unter [culinary.isi.com](http://culinary.isi.com) zur Verfügung.

*Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.*

*Bildmaterial:*

\*Im Vergleich zu iSi Cream Profi Whip.



### **Über iSi Culinary**

*iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Die iSi Produktwelt umfasst Systeme aus aufeinander abgestimmten Geräten, Chargern und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zu Soda und Nitro-Drinks. Darüber hinaus vertreibt iSi Deutschland die Marken LocknLock Multifunktionsdosen in verschiedenen Ausführungen sowie Kisag mit gasbetriebenen Fondues, gusseisernen Rechauds und Raclette-Zubehör.*

### **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)*

\*Im Vergleich zu iSi Cream Profi Whip.