



Objavte bohatší svet espressa

Ak radi pijete špeciality z espressa vo vašej obľúbenej kaviarni, budete zbožňovať kávovar na výrobu originálneho espressa Philips Saeco. Naša technológia prípravy kávy priamo z kávových zŕn prinesie jedinečný zážitok pravého talianskeho espressa priamo do vašej domácnosti. Tieto kávovary rozomelú a spracujú celé čerstvé kávové zrná, takže každý kúsok chuti prechádza priamo zo zŕn až do šálky. Vďaka prispôsobeniu každého jedného detailu vašej osobnej chuti sa vaša každodenná šálka kávy stane osobným zážitkom pre vaše zmysly. Od klasického espressa až po krémové cappuccino a latte macchiato, ktorúkoľvek špecialitu si vyberiete, zakaždým pocítite nezameniteľnú chuť čerstvých kávových zŕn. Ich fantastickej chuti sa nič nevyrovná.

Tradičné nápoje s espressom

{loadposition espressa}

Precvičte svoje zmysly pri esprese

Zapnite svoj kávovar s prípravou kávy priamo z kávových zŕn a pripravte sa na zmyslové dobrodružstvo!



{jatooltips [options]}

[title]Počujte[/title]

očíňa jedinečným zvukom: váš kávovar melie čerstvé kávové zrná. Tento zvuk naplní vaše ďalšie zmysly očakáva

{/jatooltips}



{jatooltips [options]}

[title]Pozrite si[/title]

kvalite. Je to jemná, niekedy prúžkovaná orieškovo hnedá pena, asi 3 - 4 mm vysoká. Mala by na esprese istú c

{/jatooltips}



{jatooltips [options]}

[title]Zacíťte[/title]

ôní a jedinečnú arómu ohňa, ktorá pochádza z praženia. Po ochutnaní vydýchnite. Vnímajte pretrvávajúcu vôňu

{/jatooltips}



{jatooltips [options]}

[title]Dotyk[/title]

amotného espressa. Keď sa prvýkrát dotkne vašich pier, malo by mať asi 65 °C. Tiež by ste mali ucítiť príjemný,

{/jatooltips}



{jatooltips [options]}

[title]Ochutnajte[/title]

mami (ostrú, chuť mäsa, vývaru). Po prvom dúšku espresso by ste mali vnímať fantastickú škálu odtieňov všetký

{/jatooltips}

Všetko sa začína kávovým zrnkom

Podľa legendy bolo kúzlo kávových zŕn objavené náhodou v starovekej Etiópii, keď si pastier kôz všimol, že jeho kozy boli neobyčajne živé po tom, ako požuli plody istého stromu. Odvtedy umenie prípravy výrazne pokročilo!

{loadposition kava}

Recepty s espressom

Pravé espresso otvára nový svet kulinárskych možností.

{loadposition recepty}