

PRESSEMITTEILUNG

HOTEL AND **GAST**
WIEN

Halle **B** / Stand **B0116**

Franke Coffee Systems Österreich
Wallackgasse 7
1230 Wien
Austria

Telefon +43 1 907 66 60 0
Telefax +43 1 907 66 60 3
<http://www.franke.at>

Von Katja Radünz
Telefon +49 9346 927 8276
Fax +49 9346 927 8100
E-mail Katja.raduenz@franke.com

Entfache die Vielfalt! Trendige Mix-Getränke heiss und kalt – mit innovativer Technik von Franke Coffee Systems

Auf der diesjährigen Hotel & Gast in Wien vom 10. – 13. April präsentiert Franke Coffee Systems Halle B Stand B0116, wie man eine unglaubliche Vielfalt an Mixgetränken aus Kaffee, Milch-/schaum, Schokolade und Aromen per Knopfdruck entfacht. Die Spectra Foam Master mit Flavour Station macht es möglich. Kaltgetränke im Sommergeschäft oder weihnachtliche Wintergetränke bringen Abwechslung in die Getränkekarte und damit zusätzliche Umsatzpotentiale für den Gastronomen.

Kalter Milchschaum: der absolute Trend mit Spectra Foam Master

Der „Milchschaum-Meister“ setzt neue Standards in Sachen Milchaufschäumung in Bezug auf individuelle Milchschaumkonsistenz und Temperatur. Die gewünschte Schaumkonsistenz ist heiß und kalt individuell programmierbar: cremig, fließend, kompakt, grob- oder feinporig. So ist beispielsweise fester sahniger Schaum als Haube auf einem Schokodrink zu empfehlen und flüssig bis cremiger Kaltmilchschaum mit einem Flavour-Shot.

Kaffee- und Milchspezialitäten auf Knopfdruck mit Sirup verfeinert

Mit der Flavour Station von Franke, die in Kombination mit der Kaffeemaschine Spectra S erhältlich ist, können ganz einfach Kaffee- und Milchspezialitäten mit verschiedenen Siruparomen gemixt werden. Alle Dosierungen erfolgen automatisch in der gewünschten Menge. An die Franke Flavour Station lassen sich verschiedene Flaschenformen anschliessen. Es können neben zahlreichen Sirupsorten auch alkoholische Getränke eingesetzt werden – je nach regionalgesetzlichen Vorschriften - zum Beispiel kalter Milchschaum mit Likör 43.

Saisonale Highlights

Einen kalten Erdbeer-Milchschaum im Sommer oder eine Amaretto Schokolade im Winter - je nach saisonaler Gegebenheit bringt die passende Variantenvielfalt Schwung in die Getränkekarte. Mit der Spectra Foam Master sind unzählige

Kombinationen möglich. Die mit zwei Bohnenbehältern und einen Schokopulver-Dosierer ausgestattete Maschine produziert alle Schoko/Kaffee-Getränke mit heißem oder kaltem Milchschaum per Knopfdruck. Die Flavour Station ergänzt saisonale Geschmacksrichtungen in den Getränken über die automatische Zuführung von bis zu drei Sirups, die flexibel ausgetauscht werden können.

Auszug aus Coffee-Competence-Booklet mit vielen Rezeptideen

KALTSCHAUM-REZEPTE		
 <p>43 MILCHSCHAUM Licor 43 kalter Milchschaum (softflüssig)</p>	 <p>HIMBEERMILCH MIT SCHAUMKRUNE 1 Shot Himbeersirup kalte Milch kalte Milchschaumhaube</p>	 <p>ERDBEER SCHOKOMILCH Schokosoße halbgefrorene Erdbeeren mit Crushed Ice fester, kalter Milchschaum</p>
 <p>ICED MOJITO MACCHIATO Mojito Sirup kalte Milch kalter Milchschaum Espresso</p>	 <p>ICED LATTE MACCHIATO CHOCO Schokosoße kalte Milch kalter Milchschaum Espresso</p>	
<p>* Mengen je nach Glasgröße und Geschmack individuell</p>		



Spectra Foam Master mit Flavour Station