

Sage®

Āizraušanās ar kafiju



Augstas kvalitātes kafiju ir viegli atpazīt...



Tradicionālā automātiskā kafija ar rupju piena putu tekstūru



Augstas kvalitātes kafija ar zīdainu mikro putu tekstūru

Lieli putu burbuļi bez garšas līdzsvara
no nepietiekamas integrācijas ar kafiju.

Vāja un udeņaina kafija
pārāk rupji malta kafija.

Garša ir apdraudēta
Lielas temperatūras svārstības dēļ parādās rūgtums un pazūd garša.

Rūgtāka garša
Var dominēt, jo kafijas ekstrakcijas spiediens netiek kontrolēts.

Latte māksla ar zīdainu putu sajūtu mutē
Veidojas no smalkiem mikro putu piena burbuļiem.

Pilnvērtīga garša
Tiek panākta ar svaigi maltas kafijas devu.

Optimāls garšas potenciāls
Ir sasniegts ar kafijas ekstrakciju precīzā temperatūrā, kura atbilst izvēlētajām kafijas pupiņām.

Sabalansētas garšas
Ir sasniegtas ar zema spiediena priekšinfūziju un kafijas ekstrakciju, ierobežotu ar 9 bāru spiedienu.

...tā sastāv no  4 galvenajiem elementiem



Bagātīgs un pilnvērtīgs aromāts

Pilnvērtīga kafija ar bagātīgām un sarežģītām garšām tiek veidota, izmantojot ideālu kafijas devu - 19-22g svaigi maltu kafijas pupiņu.



Izcili sabalansēta garša

Saldas un garšīgas notis sākas ar precīzu, digitālu ūdens temperatūras kontroli.



Neatvairāma struktūra

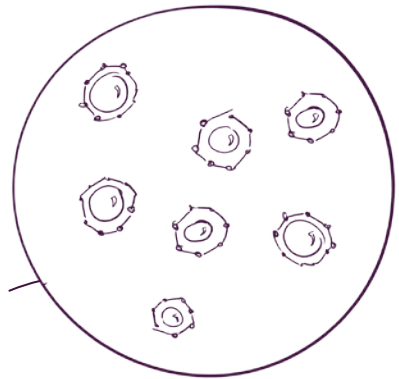
Bagātīgs, krēmkrāsas un karameļu krāsas espresso sākas ar zema spiediena priekšinfūziju, kam seko augstspiediena (9 bāru) ekstrakcijas process.



Zīdaina un samtaina sajūta mutē

Izbaudiet zīdainu garšu un samtainu piena mikro putu tekstūru, kas izveidota ar spēcīgu tvaika spiedienu.

Mēs esam piena mikro putu meistari, jo piena tekstūra ir galvenais elements



Pēc iespējas mazāki burbuļi, kurus stabilizē olbaltumvielas.

Mikro putu veidošana ir izaicinājums pat profesionālim. Ir nepieciešams ievadīt pareizu gaisa apjomu, vienmērīgi iemaisot to pienā un putot pareizā temperatūrā.

Virs 65°C, piena tauki sāk atdalīties no piena olbaltumvielām, veidojot ūdeņainu slāni un padarot mikro putu veidošanu par neiespējamu.

Tikai Sage® Espresso aparāti sniedz optimālu tvaika spiedienu, lai iegūtu latte mākslai nepieciešamās mikro putas.

Automātiskie un manuālie kafijas aparāti



Automātiskie aparāti

Paredzēti tiem, kas vēlas, lai mēs parūpējamies par sarežģītajiem kafijas pagatavošanas procesiem.



Manuālie aparāti

Paredzēti tiem, kas vēlas visu darīt paši.





Pāršķiriet. Izvēlieties. Izbaudiet.

Izvēlieties kādu no pieciem iecienītākajiem kafijas veidiem un iegūstiet kafijas bagātīgo aromātu un zīdaino mikro putu tekstūru.



Automātiska malšana, dozēšana un presēšana

Izcila 22g svaigas kafijas deva pilnīgai garšai, perfekta presēšana un spiediens katru kafijas pagatavošanas reizi.



Automātiska ekstrakcija

Zema spiediena priekšinfūzija sniedz sabalansētu kafijas garšu.



Automātiska piena tekstūrēšana

Zīdaines piena mikro putas ir izcili piemērotas lattē mākslai.

Nākamās paaudzes pilnībā automātisks espresso kafijas aparāts.

 Nodrošina 4 galvenos kafijas pagatavošanas elementus.

the Oracle™ Touch

- Skārienjutīga ekrāna funkcijas
- Interfeiss latviešu, lietuviešu, igauņu, krievu un citās valodās
- Automātiska malšana, devas noteikšana un presēšana, izmantojot integrētas dzirnaviņas ar koniskiem malšanas diskkiem (280 g)
- Automātiskā/manuālā piena temperatūra un tekstūra
- Divi nerūsējošā tērauda boileri vienlaicīgai ekstrakcijai un piena tekstūrēšanai
- PID vadība ierobežo ekstrakcijas temp. līdz +/-1 °C
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts (PV) ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz 9 bāriem
- Uzkaršētais grupas uzgalis saglabā nemainīgu temperatūru no ūdens tvertnes līdz tasei
- Itālijā ražots 15 bāru sūkņis
- 2400 W
- **SES990BSS**
Brushed Stainless Steel





Intuitīvi saprotams LCD displejs

Attēlo maluma pakāpi, piena temperatūru un tekstūru, kafijas devas temperatūru un ekstrakcijas laiku vieglai kontrolei.



Automātiska malšana, dozēšana un presēšana

Izcila 22g svaigas kafijas deva pilnīgam aromātam, perfekta presēšana un spiediens katru kafijas pagatavošanas reizi.



Automātiska ekstrakcija


Zema spiediena priekšinfūzija sniedz sabalansētu kafijas garšu.



Automātiska piena teksturēšana

Zidainas piena mikro putas ir izcili piemērotas lattē mākslai.

Pasaulē pirmais automatizēts manuāls espresso kafijas aparāts, kas arī bez kafijas meistara sniedz jūsu mājās patiesi augstas kvalitātes kafiju.

 Nodrošina 4 galvenos kafijas pagatavošanas elementus.

the Oracle™

- Automātiska malšana, devas noteikšana un presēšana, izmantojot integrētas dzirnaviņas ar koniskiem malšanas diskkiem (280 g)
- Automātiskā/manuālā piena temperatūra un tekstūra
- Divi nerūsējošā tērauda boileri
- Vienlaicīga ekstrakcija un piena teksturēšana
- PID vadība ierobežo ekstrakcijas temp. līdz +/-1 °C
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts (PV) ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz 9 bāriem
- Uzkaršētais grupas uzgalis saglabā nemainīgu temperatūru no ūdens tvertnes līdz tasei
- Itālijā ražots 15 bāru sūknis
- LCD displejs
- 2400W
- **SES980BSS**
Brushed Stainless Steel





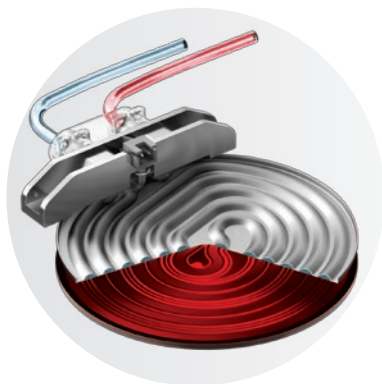
Kafijas dzērienu izvēle

Izvēlieties kādu no pieciem iecienītākajiem kafijas veidiem un iegūstiet kafijas bagātīgo aromātu un zīdaino mikro putu tekstūru.



Automātiska malšana un dozēšana

Izmanto pareizu kafijas daudzumu, lai iegūtu pēc iespējas vairāk garšas.



Automātiska ekstrakcija

Inovatīva ThermoJet™ karsēšanas sistēma sniedz optimālo ekstrakcijas temperatūru sabalansētām garšām.



Automātiska piena teksturēšana

Tūlītējs ThermoJet™ tvaiks veido zīdainu mikro putu tekstūru, izcilu latté mākslai... automātiski.

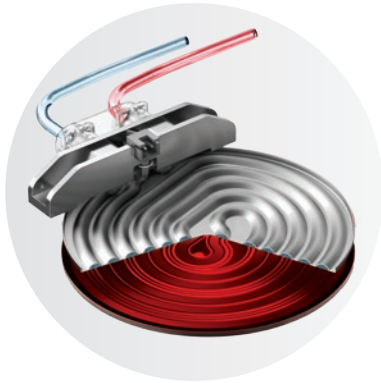
Augstas kvalitātes kafija ar skārienjutīgu ekrānu.

 Nodrošina 4 galvenos kafijas pagatavošanas elementus.

the Barista™ Touch

- Skārienjūtīgs ekrāns
- Interfeiss latviešu, lietuviešu, igauņu, krievu un citās valodās
- Automātiska malšana, devas noteikšana un presēšana, izmantojot integrētas dzirnaviņas ar koniskiem malšanas diskkiem (280 g)
- Inovatīva karsēšanas sistēma nodrošina optimālu ekstrakcijas temperatūru 3 sekunžu laikā
- Automātiskā piena temperatūra un tekstūra
- PID vadība ierobežo ekstrakcijas temp. līdz +/-1 °C
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Pārspiediena vārsts (PV) ierobežo maksimālo ekstrakcijas spiedienu līdz 9 bāriem
- Itālijā ražots 15 bāru sūkņi
- 2400W
- **SES880BSS**
Brushed Stainless Steel





3 sekunžu gatavība

Inovatīva ThermoJet karsēšanas sistēma sasniedz optimālu ekstrakcijas temperatūru 3 sekunžu laikā ar tūlītēju pāreju no kafijas ekstrakcijas uz tvaika padevi.



Intuitīvi saprotams interfeiss

LCD displejs ar malšanas un kafijas ekstrakcijas procesa animācijām. Ekrānā tiek attēlota visa nepieciešamā informācija, lai pagatavotu tieši tādu kafiju, kas jums patīk katru reizi.



19-22 gramu deva pilnīgai garšai


Sasniedziet pastāvīgu un sabalansētu espresso, izmantojot pareizu maltās kafijas devu. 54mm portafiltrs ar 19-22 gramu kafijas garšai un augstas kvalitātes kafijai.



Iebūvētas dzirnaviņas ar koniskiem malšanas diskkiem

Ar vienu pieskārienu, iebūvētās dzirnaviņas ar koniskiem malšanas diskkiem sniedz pareizu kafijas devu pēc pieprasījuma, maksimālai garšai. Pielāgojama maluma pakāpe un deva.

Baristas kvalitātes sniegums ar jauno intuitīvo interfeisu, kas nodrošina visu nepieciešamo informāciju, lai pagatavotu augstas kvalitātes kafiju mājās.

 **Nodrošina 4 galvenos kafijas pagatavošanas elementus.**

the Barista Pro™

- Intuitīvs lietošanas interfeiss
- LCD displejs ar malšanas un ekstrakcijas procesa animācijām
- Iebūvētas dzirnaviņas ar malšanas konusus
- 30 maluma iestatījumi
- ThermoJet™ sildīšanas sistēma
- 3 sekunžu sildīšanas sistēma
- PID digitālā temperatūras kontrole (+/- 2°C)
- 54mm nerūsējošā tērauda portafiltrs (19-22g)
- Programmējami devas apjomi
- Zema spiediena priekšinfūzija
- 9 bāru sūkņi
- Karstā ūdens padeves krāns priekš "Americano"
- Mikro putu piena tekstūrēšana
- Plata savākšanas paplāte
- 1650 W

● **SE878BSS**
Brushed Stainless Steel





Maluma daudzuma ritenis

Pielāgo maluma daudzuma iestatījumu pastāvīgiem rezultātiem.



Automātiska malšana

Sniedz pareizu kafijas daudzumu maksimālai garšai.



Jaudīga tvaika padeves caurule

Ātra uzsildīšana un liela spiediena tvaiks. 360° pagriežama tvaika padeves caurule var tikt pielāgota ērtākai izmantošanai izcilā pozīcijā.



Piena teksturēšana

Zidainas piena mikro putas ir izcili piemērotas latté mākslai.

Viss nepieciešamais augstas kvalitātes kafijas pagatavošanai kompaktā izmērā.

 Nodrošina 4 galvenos kafijas pagatavošanas elementus.

the Barista Express™

- Iebūvētas dzirnaviņas ar koniskiem malšanas diskkiem (250g) ar portafiltra turētāju
- Pielāgojama malšana un dozēšanas kontrole
- PID temperatūras vadība
- Zema spiediena priekšinfūzija
- Spiediena manometrs palīdz nodrošināt optimālu kafijas ekstrakciju
- Itālijā ražots 15 bāru sūkņis
- Integrēta magnētiskā prese
- Īpašs karstā ūdens padeves krāns
- 1850W

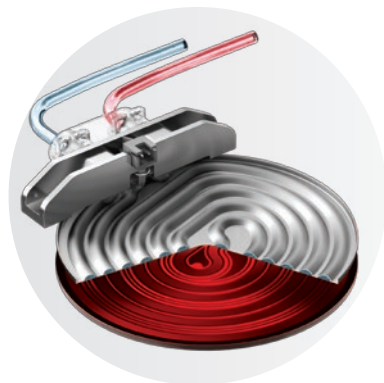
● **SES875BSS**
Brushed Stainless Steel





19g deva pilnīgai garšai

Sniedz pareizu kafijas daudzumu pilnvērtīgai garšai.



Automātiska ekstrakcija

Inovatīva ThermoJet™ karsēšanas sistēma sasniedz optimālo ekstrakcijas temperatūru sabalansētām garšām.



Zema spiediena priekšinfūzija un 9 bāru ekstrakcijas spiediens

Pakāpeniski palielina spiedienu sākumā, lai sniegtu vienmērīgāku ekstrakciju.



Automātiska piena tekstūrēšana

Piena tekstūrēšana ar 3 iepriekš iestatītām tekstūrām un temperatūras iestatījumiem.

Kompakts espresso aparāts augstas kvalitātes kafijas pagatavošanai.

 Nodrošina 4 galvenos kafijas pagatavošanas elementus.

the Bambino™ Plus

- 1,9 litru izņemama ūdens tvertne ar iebūvētu ClaroSwiss ūdens filtru
- 2 tasiņu uzsildīšanas virsma
- Pielāgojama piena temperatūra un tekstūras līmenis
- 1 un 2 tasiņu apjoma kontrole
- Zema spiediena priekšinfūzija pakāpeniski palielina spiedienu sākumā un palīdz nodrošināt vienmērīgu garšas ekstrakciju tasē
- Digitālā temperatūras kontrole (PID) nodrošina precīzu ūdens temperatūru
- 54mm nerūsējošā tērauda portafilters
- Automātiskā tvaika padeves caurulīte ar automātisko skalošanu
- Automātiskā izslēgšanās
- Komplektācijā iekļauts: porcijas precīzas noteikšanas rīks, ClaroSwiss ūdens filtrs un 480ml nerūsējošā tērauda piena putošanas krūze

● **SES500BSS**
Brushed Stainless Steel

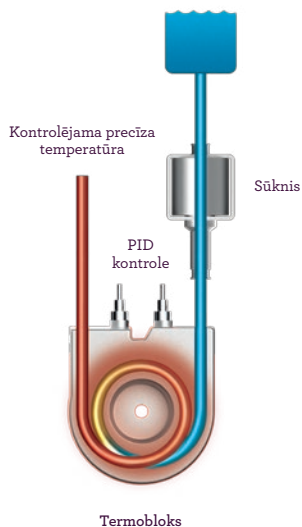
Vairāk precizitātes, vairāk garšas



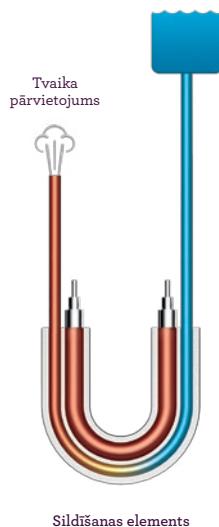
Pasaulē pirmais 1.8L kafijas pilošais aparāts, kurš automātiski un precīzi pagatavo filtra kafiju.

Precīza sildīšanas sistēma un automātiska pilēšanas apturēšana tur ūdeni un kafiju kopā optimālu laika periodu, neatkarībā no tā, kāda dzēriena veidu jūs gatavojat.

Sage precīza sildīšana



Tipiska sildīšanas sistēma



	Sage® Precision Brewer™	Tipiska kafijas pagatavošanas ierīce
Regulējama temperatūra	<input checked="" type="checkbox"/>	X
PID precīza temperatūras kontrole	<input checked="" type="checkbox"/>	X
Automātiska ievilkšanās un atbrīvošana	<input checked="" type="checkbox"/>	X
Duāls filtrs	& <input checked="" type="checkbox"/>	vai <input checked="" type="checkbox"/>
Pour Over adapteris	<input checked="" type="checkbox"/>	X



Ātrākās 12 tases (mazāk nekā 7min*)

Pagatavo 1.8L mazāk nekā 7 minūtēs.



“Zelta tases” pagatavošana

Automātiski pielāgo ūdens temperatūru un plūsmu, lai atbilstu SCA zelta tases standartam.



Stipras kafijas pagatavošana

Automātiski pagatavo kafiju ar jūtamu stipruma garšu.



Aukstas kafijas pagatavošana

Automātiski satur kafiju un ūdeni kopā līdz pat 16 stundām.



Ledus kafijas (pasniedz ar ledu) pagatavošana

Satur kafiju un ūdeni kopā ilgāk, lai pagatavotu stiprāku kafiju.



Pour Over**

Atsevišķi pieejams unikāls adapteris un grupas uzgalis ļaus izmantot jūsu iecienītāko “pour over” trauku, lai pagatavotu krafta kafiju automātiski.

the Sage® Precision™ Brewer Thermal

Ar digitālo PID temperatūras kontroli.

- Precīza sildīšanas sistēma un automātiska pilēšanas apturēšana
- Duālo filtru grozi
- Regulējama temperatūra
- Automātiska ievilkšanās un atbrīvošana
- Izcila kafijas gatavošana
- Gatavošana ar auksto metodi

- **SDC450BSS**
Brushed Stainless Steel



Pieejams arī ar stikla krūzi

- **SDC400BSS**
Brushed Stainless Steel

* 1.8L pagatavošanai tiek izmantota malta kafija pareizā malumā.

** “Pour over” adapteris ir pieejams atsevišķi. Hario® V60 un stikla glāze (attēloti bildē) nav iekļauti komplektācijā. Hario ir reģistrēta preču zīme HARIO CO., LTD. CORPORATION JAPAN.

Sage kafijas dzirnaviņas



Dzirnaviņas ar koniskiem malšanas diskem katru reizi nodrošina identisku kafijas daudzumu.

the Smart Grinder™ Pro

- IQ™ dozēšana sniedz precīzu kafijas daudzumu katru reizi
- Programmējama deva ļauj lietotājiem pielāgot un iestatīt malšanas laiku
- 60 maluma iestatījumi
- Rūdīta tērauda koniskie malšanas diski
- Intuitīvi saprotams LCD interfeiss sniedz precīzu maluma pakāpi/devas informāciju
- 450g pupiņu piltuve ar fiksēšanas sistēmu
- Sākt/Pauze/Atcelt taustiņš
- Malšana uzreiz portafiltrā
- avietojams ar 50mm, 54mm un 58mm portafiltriem

- **SCG820BSS**
Brushed Stainless Steel



Rūdīta tērauda koniskie malšanas diski

Efektīvs asmeņa dizains ļauj koniskajiem malšanas diskem griezties lēnāk nekā plakana veida diski. Tas nozīmē mazāku karstuma nodošanu, kas rezultātā sniegs saldākas un sabalansētākas garšas.



Sniedz pastāvīgu devu katru malšanas reizi. 60 maluma iestatījumi.

the Dose Control™ Pro

- Precīzs elektroniskais taimeris ļauj lietotājiem iestatīt malšanas laiku ar 1 sekundes soli
- 60 maluma iestatījumi
- Rūdīta tērauda koniskie malšanas diski
- 340g pupiņu piltuve ar fiksēšanas sistēmu
- Sākt/Pauze/Atcelt taustiņš
- Malšana uzreiz portafiltrā
- Savietojams ar 50mm, 54mm un 58mm portafiltriem

- **SCG600SIL**
Silver



Pielāgojams Razor™

Izlīdzina kafijas ripu līdz pareizam līmenim vienmērīgai kafijas ekstrakcijai; pielāgojamais asmenis paredzēts 50mm, 54mm un 58mm portafiltra groziem.



Rūdīta tērauda koniskie malšanas diski

Rūdīta tērauda koniskie malšanas diski ļauj malt kafiju gan smalki priekš espresso, gan rupji priekš kafijas preses.

Sage kafijas aksesuāri



Krēmīgs karsts piens

Indukcijas karsēšana un rotēšana veido smalkus burbuļus krēmīgākai karstā piena tekstūrai.

'Latté' putošanas disks

Zidainas piena mikro putas ir izcili piemērotas latté mākslai.

Krēmīga piena un karstas šokolādes pagatavošanas ierīce.

the Milk Café™

- Indukcijas karsēšana vienmērīgai karstuma sadalei
- Regulējami temperatūras iestatījumi
- Liels 4 tašu tilpums putotam pienam
- Iebūvēts mērkauss dažādu aromātisku dzērienu pagatavošanai
- Putošanas diski Cappuccino un Latté pagatavošanai

● **SMF600BSS**
Brushed Stainless Steel

Espresso aksesuāri ir pieejami sageappliances.com



the Knock Box™ Mini

Īpaši izturīga tvertne izlietotai kafijai ir ne tikai eleganta, bet arī ērta.

- Izturīgs biežumu izsišanas stienis
- Removable bowl for easy cleaning
- Nerūšējošā tērauda tvertne

SES100



the Temp Control™

Piena krūze ar temperatūras sensoru.

- 480ml nerūšējoša tērauda krūze
- Integrēts termometrs optimālas temperatūras piena tekstūras izveidei
- Latté mākslai ideāli piemērots snīpis

SES003



Water Filter

Claro Swiss ūdens atkaļķošanas filtrs.

- Iespēja iestatīt derīguma termiņu filtram

SES008



the Espresso Cleaner™

- Notīra kafijas eļļas un nosēdumus
- Paredzēts SES990, BES980, BES920, SES880, SES875, BES840, BES810, SES500 espresso aparātiem
- Satur 8 tīrīšanas tabletes

SEC250



the Descaler™

- Iztīra cieta ūdens kaļķakmeni no espresso aparātiem, kafijas automātiem un tējkannām
- 4 x 25g paciņas

SES007



the Steam Wand Cleaner™

- Noņem sausos piena atlikumus
- 10 pulvera paciņas

SES006

Sage kafijas receptes



Saglabā to vienkāršu

Espresso var pagatavot vairākos veidos, lai apmierinātu dažādas gaumes.



Ristretto

Itāļu vārds, kas nozīmē "Restricted" (ierobežots)

- 60-90ml tase vai glāze
- 1. Gatavojiet kā parastu espresso.
- 2. Pārtrauciet ekstrakciju pēc 15 sekundēm.



Single Espresso

Dažreiz tiek saukts par "Short Black"

- 90ml tase vai glāze
- 1. Aptuveni 30ml espresso 20-25 sekundēs.



Double Espresso

Dažreiz tiek saukts par "Double Shot"

- 90ml tase vai glāze
- 1. Aptuveni 60ml espresso 30-35 sekundēs.



Americano

Dažreiz tiek saukts par "Long Black"

- 200-250ml tase vai glāze
- 1 double espresso
- 1. Pagatavojiet double espresso.
- 2. Pievienojiet klāt karstu ūdeni, lai piepildītu tasi.



Macchiato

Itāļu vārds, kas nozīmē "Marked" (iezīmēts)

- 60-90ml tase vai glāze
- 1 single espresso
- 2 tējkarotes teksturēta piena
- 1. Teksturējiet mazāko piena daudzumu, kas ir iespējams, un nolieciet malā.
- 2. Pagatavojiet single espresso tasē vai glāzē, kas paredzēta espresso.
- 3. Piesātiniet pienu ar gaisu.
- 4. Ar karoti pievienojiet 2 tējkarotes uzputotā piena espresso tases vidū.

Pievienojiet pienu

Neskatoties uz sastāvdaļu līdzību, pastāv daudz dažādu kafijas veidu, kuru pagatavošana atšķiras no tā, cik daudz piena tiek lietots un kā tieši tas ir pagatavots.



Piccolo

- 90ml glāze
- 1 single espresso
- 150ml auksta piena

1. Teksturējiet pienu līdz vēlamajai temperatūrai.
2. Tajā pašā laikā pagatavojiet single espresso.
3. Piesātiniet pienu ar gaisu, lai izveidotu piena tekstūru.
4. Izlejiet nelielu daudzumu uzputotā piena izlietnē (tikai pagatavojot Piccolo).
5. Pievienojiet pienu tieši espresso vidū.
6. Turiet piena krūzes snipi tuvu espresso virsmai. Pastāvīga un konsekventa piena ieliešana ir panākumu atslēga.



Latté

- 200-220ml glāze
- 1 single espresso
- 150ml auksta piena

1. Teksturējiet pienu līdz vēlamajai temperatūrai.
2. Tajā pašā laikā pagatavojiet single espresso.
3. Piesātiniet pienu ar gaisu, lai izveidotu piena tekstūru.
4. Pievienojiet pienu tieši espresso vidū.
5. Turiet piena krūzes snipi tuvu espresso virsmai. Pastāvīga un konsekventa piena ieliešana ir panākumu atslēga.



Mocha

- 180-220ml glāze
- 1 single espresso
- 150ml auksta piena
- Kakao pulveris

1. Teksturējiet pienu līdz vēlamajai temperatūrai.
2. Tajā pašā laikā pagatavojiet single espresso. Iemaisiet 1 tējkaroti kakao espresso devai.
3. Piesātiniet pienu ar gaisu, lai izveidotu piena tekstūru.
4. Pievienojiet pienu tieši espresso vidū.
5. Turiet piena krūzes snipi tuvu espresso virsmai. Pastāvīga un konsekventa piena ieliešana ir panākumu atslēga.
6. Dekorējiet ar šokolādi.



Vāja Kafija

- 200-220ml glāze
- ½ single espresso
- 150ml auksta piena

Sekoņiet Latté receptes norādēm.



Stipra Kafija

- 200-220ml glāze
- 1 double espresso
- 150ml auksta piena

Sekoņiet Latté receptes norādēm.



Flat White

- 180-220ml tase
- 1 single espresso
- 150ml auksta piena

Sekoņiet Piccolo receptes norādēm.



Cappuccino

- 180-220ml tase
- 1 single espresso
- 150ml auksta piena
- Kakao pulveris

1. Sekoņiet Latté receptes norādēm.
2. Dekorējiet ar šokolādi.



Ledus Kafija

- 200-250ml tase vai glāze
- 1 double espresso
- 180ml auksta piena
- 1 karote saldējuma
- 1 deva vaniļas sīrupa
- Blenderis

1. Pievienojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē un blendējiet izmantotj Smūtiju režīmū 60 sekundes.



Affogato

- 200-250ml zema profila glāze
- 1 double espresso
- 1 karote vaniļas saldējuma

1. Pagatavojiet espresso un nolieciet malā.
2. Glāzē pievienojiet vienu karoti saldējuma.
3. Uzlejiet espresso tieši uz saldējuma.
4. Dekorējiet ar sakapātām pistācijām vai rīvētu šokolādi



Sage[®]
www.sage.lv