

— KÁVÉLAP —



MÉRILLO
ESPRESSO

Egy Tradicionális ital



RANCILIO

coffeeing the World

jura
SWISS MADE

HA KÁVÉ VAN, MINDEN VAN!

WWW.MERILLO.HU

— EXCLUSIVE COFFEE —



MERILLO CAFFEE

Merillo Espresso

..... Ft EUR

3-5 cl kávé

Cappuccino Trieste

..... Ft EUR

1 rész (7 gr.) Merillo® Caffee főzetét öntse össze 3,6%-os tejjel + cukorral, gőzölje krémesre. (D) Kochen Sie einen Kaffe aus einem Teil (7 Gr.) Merillo® Kaffee mit der von der Firma gegebener Maschine, glessen Sie Milch (Fettgehalt 3,6 %) dazu, geben Sie Zucker dazu, alles zusammen cremig aufschäumen.

Cappuccino Italiano

..... Ft EUR

1 rész (7 gr.) Merillo® Caffee, 3,6 %-os tejet gőzöljön fel és tegye a kész kávéra. Cukorral ízesítse és ezzel hozzájutott egy valódi Cappuccino Italiano-hoz! (D) Kochen Sie einen Kaffe aus 1 Teil (7 Gr.) Merillo® Caffee mit der von der Firma gegebener Maschine, schämne Sie die Milch (Fettgehalt 3,6 %) auf, tun Sie den Milchschaum auf den fertigen Kaffee und damit haben Sie einen echten italienischen Cappuccino!

Cappuccino Vienna

..... Ft EUR

1 rész (7 gr.) Merillo® Caffee főzetét (3-5 cl) cukorral ízesítse. Tegyen a tetejére va-lódi tejszínhabot, szórja meg kakaóporral és íme az eredeti Bécsi Cappuccino! (D) Kochen Sie einen Kaffe aus einem Teil (7 Gr.) Merillo® Kaffee mit der von der Firma gegebener Maschine, tun Sie echte Schlagsahne darauf, bestreuen Sie das Ganze mit feinem Kakaopulver. Damit ist Ihr echter Wiener Cappuccino fertig!

Irish cream Merillo® caffe

..... Ft EUR

1 rész Irish cream + cukor, tegye rá a felgőzölt tejet és főzz rá egy hosszú Merillo® kávé. Magas pohárban szervírozza, hosszú keverőkanállal. (D) Nehmen Sie einen Teil Irish cream + Zucker, darauf die aufgeschäumte Milch und eine große Tasse Merillo® Kaffee. Servieren Sie diesen in einem hohen Glas, mit einem langen Mixerlöffel.

Caffe kardamom

..... Ft EUR

Vegyen 1 rész (7 gr.) Merillo® Caffee főzetét, főzze össze kevés frissen őrölt kardama fűszerrel, kevés cukorral ízlés szerint tejjel tálalja! (D) Nehmen Sie einen Teil (7 gr.) Merillo® Kaffee, kochen Sie diesen zusammen mit dem gemahlenen Kardamon, servieren Sie den Kaffee mit wenig Zucker ganz nach Ihrem Geschmack!

A kávé rohanó világunk egyetlen nyugodt pontja. Pár perc az ízek élvezetéért, kortyonként, kis kavargatások, kevés tej, kis sütemény, pár perc gondolatainkban. Nyugalom életünkben, naponta egyszer-kétszer és hajsza tovább.

Egy kis visszatekintés.

Az első magyar vonatkozású feljegyzésünk:

II. András a keresztes háborúk során eljutott Marokkóig, ahol az ottani araboktól látta és kóstolta a kávé. Majd innen szállította nagy Magyarországra, ahonnan több európai uralkodónak küldött ajándék képen. Innen ismeri a mai Európa.

A kávé nagyüzemi termesztése csak a holland kereskedők megjelenése után kezdődött, miután az arab és afrikai termelőkötől ellopták és Brazíliában meghonosították. Azóta Brazília a legnagyobb kávétermelő közre tartozik. A kávé az egyenlítő mentén mindenütt megterem. Jó minőségű kávé termelnek Indiában, ahol arabicát és robusztát is termelnek. Nagyon telt, de mégis lágy szemű kávé.

Etiópia, a kávé őshazája. „Blue Monté” a világ legdrágább kávéja.

Kenya, nagyon jó minőségű robusztát termelnek. Uganda, Elefántcsont part, Brazília, Kolumbia stb.

A keleti nedű. Mohamed próféta áldása után az arab világ borának nevezték.

A keresztény világban is kezdetét veszi a rohamos terjedése miután VIII. Kelemen

Pápa áldását adta a fogyasztására, és megáldotta a kávé. Ezután rohamosan terjed a fogyasztása, és egyre több kávéház kezdte meg működését Itáliában. Később pörkölő gépeket készítettek és elkezdődött az üzemi termelés.

Gépek tökéletesítése: új típusú kávégépekről azonban csak az 1930-as évektől beszélhetünk. Mai presszóberendezések az 1950-es évektől léteznek itt az öreg kontinensen.

Azóta számos kávérecept készült legnagyobb örömünkre—ezekből kóstolhatnak e helyen néhányat.

Szíves egészségükre!

Gratzag István ajánlásával.

