

# EISKALT MEHR UMSATZ MACHEN.

KALTGETRÄNKE  
AUF BASIS VON KAFFEE,  
TEE UND KAKAO



# „ICH WEISS, WARUM DARBOVEN!“

Seit über 150 Jahren ist Kaffee unsere große Leidenschaft und schon lange zählen auch Tee und Kakao dazu. Dank unserer langjährigen Erfahrung rund um die Produktion, den Vertrieb und die Zubereitung von Heißgetränke-Spezialitäten wissen wir genau, worauf es unseren Kunden ankommt, und setzen konsequent alles daran, unser Angebot optimal zu gestalten.

Als führender Spezialist im Außer-Haus-Segment bieten wir unseren Kunden ein breites Leistungsspektrum, das sich perfekt auf die individuellen Bedürfnisse und Anforderungen der unterschiedlichen gastronomischen Bereiche zuschneiden lässt. Grundlage dafür ist unser breites Produkt- und Markensortiment, das alle Wünsche in puncto Heißgetränke erfüllt: Kaffee, Tee und Kakao in großer Vielfalt, unterschiedlichste Bestellmengen, regionale wie internationale Marken und zahlreiche Produkte in zertifizierter Bio- und Fairtradequalität.

Persönliche Beratung, individualisierbare Zusatzartikel und attraktive Werbemittel, Unterstützung bei Auswahl und Finanzierung von Kaffeemaschine und Co. oder auch professionelle Schulungen für Ihre Mitarbeiter - rund um Ihr Heißgetränke-Angebot stehen wir Ihnen mit starken Serviceleistungen als zuverlässiger Partner zur Seite. Selbstverständlich alles aus einer Hand, damit Sie sich auf die Wünsche Ihrer Gäste konzentrieren können.

Was können wir für Sie tun? Sprechen Sie uns an - wir freuen uns auf Ihre Wünsche!





# Eiskalt mehr Umsatz mit Kaffee, Tee und Kakao

<b>Kaltgetränke mit J.J. Darboven</b>	4
<b>Kaffee kalt kombiniert</b>	6
Espresso und Schokoladeneis	7
Espresso-Drinks mit Alkohol	8
Rezepte für Filterkaffee	10
<b>Tee-Ideen für den kalten Genuss</b>	12
Früchtetee mit Sahne	13
Homemade Ice Teas	14
Cocktails mit Tee	18
<b>Sommerliche Kakao-Spezialitäten</b>	20
<b>Erfrischend einfach: Kaltgetränke auf Instantbasis</b>	22
Iced Cappuccino	23
Chaipur-Style	24
<b>Cold &amp; Ready to Drink</b>	26
J. Hornig	26
Cold.t	30

# ERFRISCHUNGEN FÜR IHR SOMMER-ANGEBOT

## Cooler Tipps für warme Tage von Ihrem Experten für Heißgetränke

Der schnelle Espresso, ein Becher Filterkaffee oder wärmender Pfefferminztee - Heißgetränke zählen dank der guten Marge zu den unverzichtbaren „Umsatzbringern“ in der Gastronomie. Wenn die Temperaturen steigen, sinkt allerdings die Nachfrage nach Kaffee, Tee und Co. Mit unseren Ideen für kalte Erfrischungen auf Basis unserer Heißgetränke machen Sie Ihre Getränkekarte fit für den Sommer und profitieren vom starken zusätzlichen Umsatzpotenzial.

Vom klassischen Iced Cappuccino über Tee-Cocktails bis hin zu trendigen Cold-Brew-Spezialitäten bietet das breite Spektrum an Kaltgetränken für jeden Geschmack das richtige Erfolgsrezept. Überraschen Sie Ihre Gäste diesen Sommer doch einfach mal ganz eiskalt mit tollen Erfrischungen - mit den Produkten von J.J. Darboven ist das viel einfacher, als Sie denken!

Mit diesem Heft möchten wir Ihnen einen Vorgeschmack geben und zeigen, was alles möglich ist. Als Experten für die breitgefächerten Anforderungen der Gastronomie achten wir bei den Rezepten neben Geschmack und Optik auch auf eine unkomplizierte Zubereitung. Natürlich ist für jeden etwas dabei: schnelle Drinks, die sich auch mit wenig Aufwand und kleiner Ausstattung servieren lassen, genauso wie raffinierte Rezepte für Bars und Szenelokale.





*« Probieren Sie doch einfach das eine oder andere einmal aus.  
Und wenn Sie dabei auf den Geschmack gekommen sind,  
stehen wir Ihnen mit weiteren frischen Rezepten immer gerne  
zur Verfügung - wir freuen uns auf Sie! »*

# SO VIEL MEHR ALS KALTER KAFFEE

Im Sommer belebend und erfrischend zugleich - Spezialitäten mit kaltem Kaffee liegen voll im Trend und stellen bei steigenden Temperaturen eine gute Angebotserweiterung dar. Mit einer Vielzahl raffinierter Getränke, die sich einfach zubereiten lassen, findet sich hier für jeden Geschmack das Richtige.



*Alfredo*  
ESPRESSO

#### Unsere Kaffeewelt

Als führender Anbieter im Außer-Haus-Segment bieten wir mit zahlreichen etablierten Marken ein breites Portfolio an, das alle Anforderungen der verschiedenen gastronomischen Bereiche erfüllt.



## Affogato al Caffè e Cioccolato

### Zutaten

- 1 Alfredo Espresso Futuro
- 2 Kugeln Schokoladeneis
- 200 ml Milch
- Nachhaltige Nuss-Nougat-Creme

### Zubereitung

Zunächst den Espresso zubereiten und die Milch erhitzen. Das Schokoladeneis in ein 300-ml-Tumbler-Glas füllen und mit flüssiger Nuss-Nougat-Creme beträufeln. Kurz vor dem Servieren mit warmer Milch und Espresso aufgießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Nachhaltiger  
**Schokogenuss**  
mit Espresso

« Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer perfekten Kombination aus Espresso und Eis. Für alle Schokoladenfans, die einen kleinen Koffein-Kick zu schätzen wissen. »



### Alfredo Espresso Futuro

Feinste Crema und fair gehandelt - der Espresso Futuro von Alfredo Espresso präsentiert sich ausgewogen würzig-fruchtig und bietet Ihren Gästen einen bewussten Genuss.



### Einfach gut: Cocktails mit Espresso

Die typische Geschmacksnote kombiniert mit dem belebenden Koffein macht Espresso zu einer idealen Cocktailzutat. Zur leckeren Verwandlung beliebter Klassiker oder für neue Kreationen - der kleine Schwarze verleiht Drinks eine ganz eigene Note. Und weil sich in jeder guten Bar auch eine Espressomaschine findet, steht der Zubereitung nichts im Weg.



## Espresso Amaretto Sour

#### Zutaten

- 1 Alfredo Espresso Caffè
- 5 cl Amaretto
- 6 cl Zitronensaft
- 10 cl Orangensaft
- 3 cl J.AY-J.AY's Sirup Amaretto
- Eiswürfel, Orangenschale

#### Zubereitung

Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft und Sirup mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Den Cocktail in ein 300-ml-Glas mit Eiswürfeln geben und mit einem Espresso übergießen. Mit einer Orangenschale dekorieren und sofort servieren.

Schnell, süß & sauer  
**Amaretto**  
mit Espresso



« Erfrischend und eine tolle Ergänzung für Ihre sommerliche Getränkekarte: der Cocktail-Klassiker Amaretto Sour kombiniert mit einem leckeren Espresso. »

#### Alfredo Espresso Caffè

Die edle Mischung schonend gerösteter Arabica- und Robustasorten verleiht diesem Espresso einen vollmundigen Körper und einen samtig malzigen Geschmack mit einer äußerst angenehmen Säure.



## Espresso Negroni

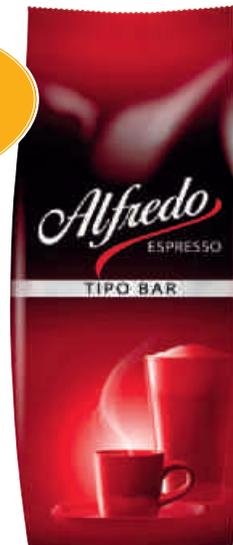
### Zutaten

- 1 Alfredo Espresso Tipo Bar
- 5 g Feinzucker oder Puderzucker
- 30 ml Gin
- 30 ml Campari
- Eiswürfel
- Orangenscheibe

### Zubereitung

Den Espresso zubereiten, Feinzucker oder Puderzucker einrühren und abkühlen lassen. Eiswürfel in ein 200-ml-Glas geben und den Gin und Campari über die Eiswürfel träufeln. Die Espresso-Zucker-Mischung hinzufügen und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Bitter-süßer  
**Sommerhit**  
mit Dolce Vita



« Ein Klassiker unter den italienischen Aperitifs neu interpretiert - dieser Negroni begeistert Ihre Gäste mit einer erfrischenden Espresso-Note. »



### Alfredo Espresso Tipo Bar

Besonders schonend geröstet brilliert der Espresso Tipo Bar mit einer verführerischen Crema und harmonisch ausbalancierten Aromenoten.

### Filterkaffee eiskalt veredelt

Natürlich lassen sich auch mit klassischem Filterkaffee zahlreiche attraktive Kaltgetränke zaubern, die sich im Sommer auf jeder Getränkekarte gut machen. Mit dem richtigen Rezept hält sich der Aufwand dabei in überschaubaren Grenzen. So können Sie auch ganz ohne Espressomaschine abwechslungsreiche kalte Kaffeespezialitäten anbieten.

#### J.J. DARBOVEN Classics Casino

Die perfekte Balance zwischen würzigen und harmonischen Komponenten machen diesen Filterkaffee aus dem beliebten Sortiment zu einem echten Alleskönner.



## Casino Coffee Ginger Ale

#### Zutaten

30 ml Filterkaffee Casino  
100 ml Ginger Ale  
2 Cocktailkirschen und  
Cocktailkirsch-Wasser  
Eiswürfel

#### Zubereitung

Ginger Ale zusammen mit den Eiswürfeln in ein Glas füllen und langsam mit dem Kaffee übergießen. Anschließend etwas Cocktailkirsch-Wasser hinzufügen, mit Kirschen dekorieren und servieren.

Alkoholfreier  
Ginger-Drink  
mit Kaffee



« Ein besonderer Kaffeegenuss voller  
Finesse, aber herrlich unkompliziert  
in der Zubereitung. »

« Gut zubereiten und toll anzuschauen -  
ein vanillig-süßes Kaffee-Special für den  
modernen Geschmack. »»



## Geeister Kaffee in Vanillemilch

### Zutaten

1 l starker Kaffee  
2 Vanilleschoten  
750 ml Milch  
Zucker

### Zubereitung

Kaffee am Vortag aufbereiten und in Eiswürfelbeuteln einfrieren. Vanilleschoten längs aufschneiden und Mark herauskratzen. 500 ml der Milch in einen Topf geben und mit Vanillemark und ausgehöhlter Vanilleschote aufkochen lassen, anschließend die Schote herausnehmen und die Vanillemilch abkühlen lassen. Restliche Milch aufschäumen, Kaffee-Eiskugeln aus dem Beutel nehmen und auf der Vanillemilch verteilen. Milchschaum dazugeben, nach Bedarf zuckern.

Ein trendiger  
**Eiskaffee**  
der besonderen Art



**C**  
J.J. DARBOVEN  
SEIT 1866  
**CLASSICS**

# TEE ERFRISCHEND ANDERS

Kenner wissen, dass Tee in jede Jahreszeit passt und kalt getrunken gerade im Sommer ein besonderer Genuss ist. Wenn es richtig warm wird, präsentieren sich Früchte- und Kräutertees als ideale Durstlöcher und schwarzer wie grüner Tee machen ganz natürlich munter. Klassischer Eistee ist dabei nur eine von zahlreichen Varianten, Tee erfrischend kühl zu genießen. Die Vielfalt von EILLES TEE ermöglicht Ihnen eine große Auswahl kalter Tee-Spezialitäten.



## **EILLES TEE - Gutes bleibt**

Mit über 250 Sorten in den unterschiedlichsten Ausführungen bietet die traditionsreiche Tee-Premiummarke für alle Bereiche der Gastronomie und Hotellerie das Richtige.

# Sahnige Sommerbeere

## Zutaten

250 ml Wasser  
2 EILLES TEE Sommerbeere Tea Diamond®  
10 g Ahornsirup  
50 ml Sahne oder Kokosmilch (vegan)  
Eiswürfel, frische Beeren  
(Himbeeren oder Brombeeren zur Dekoration)

## Zubereitung

2 Tea Diamonds® Sommerbeere mit 250 ml sprudelnd kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen und danach die Pyramidenbeutel entfernen. Anschließend den Ahornsirup zugeben, gut umrühren und vollständig durchkühlen. Das Servierglas abwechselnd mit Eiswürfeln und der Beerenmischung füllen und den Teesud darüber gießen. Langsam die Sahne bzw. Kokosmilch als Topping ins Glas geben, um den schönen Farbkontrast zu erhalten.

Zeitaufwand: 10 Minuten + Kühlzeit

Außergewöhnliche  
Teekreation  
für heiße Tage



## EILLES TEE Sommerbeere

Die liebeliche Früchtemischung mit dem verführerischen Geschmack von Erdbeeren und Himbeeren ist nur einer von zahlreichen wohlkomponierten Früchtetees.

« Bieten Sie Früchtetee doch auch mal ganz anders an - herrlich cremig mit dem süßen Geschmack von Sommer. »

## Sommer, Sonne, Eistee!

Was passt besser zu einem heißen Tag als ein frischer Eistee in einer leckeren Geschmacksrichtung, raffiniert verfeinert mit frischen Zutaten? Mit dem breit gefächerten Spektrum unterschiedlichster Sorten bietet EILLES TEE hier die große Vielfalt für Ihren Eistee nach Art des Hauses. Vom klassischen Assam-Tee über freche Frucht-Kreationen bis hin zu harmonischen Kräutermischungen lassen sich mit EILLES TEE die verschiedensten Eistees für den modernen Geschmack mixen.

### EILLES TEE Pfefferminz

Der frische Klassiker unter den Kräutertees präsentiert sich mit einem besonders aromatischen Geschmack durch die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.



## Teequito

### Zutaten

- 1 EILLES TEE Pfefferminze Tea Diamond®
- 2 TL Rohrzucker
- 1 Limone
- ca. 6 Eiswürfel
- Frische Minze

### Zubereitung

Die Limone vierteln und im Glas mit Stößel auspressen, Rohrzucker und zerkleinerte Eiswürfel (crushed ice) dazugeben. Mit frischem Pfefferminztee-Konzentrat aufgießen und mit Minzeblatt verzieren.

Zubereitung des Tee-Konzentrates:

- 1 Tea Diamond® mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Erfrischender  
Eistee mit Pfiff  
und Pfefferminz



« Pfefferminzfrisch mit Limone oder würzig im Trend mit Ingwer: Servieren Sie Ihren Gästen im Sommer mit leckeren Eisteevariationen ganz besondere Durstlöcher. »

## Ice Tea Asian Sun

Exotisch-leckere  
Erfrischung  
mit Ingwer

### Zutaten

- 1 EILLES TEE Grüntee Sonne Asiens Tea Diamond®
- 2 TL Rohrzucker
- 1 Zitronenscheibe
- 1 TL frischer Ingwer
- ca. 6 Eiswürfel

### Zubereitung

Das Sonne Asiens-Konzentrat zusammen mit dem frischen Ingwer aufbrühen und über Eiswürfel und Rohrzucker in ein Longdrinkglas aufgießen. Mit einer Zitronenscheibe dekorieren.

Zubereitung des Tee-Konzentrates:

- 1 Tea Diamond® mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.



### EILLES TEE Sonne Asiens

Dieser aromatisierte Grüntee begeistert mit einer exotischen Note und bietet Teefreunden ein zart-herbes Geschmackserlebnis.

## Grüner Tee mit Minze und Gurke

### Zutaten

250 ml Wasser  
 2 EILLES TEE Tea Diamond® Grüner Tee mit Minze  
 5 g Rohrzucker  
 5 Scheiben Salatgurke  
 Eiswürfel  
 Gurkenscheiben, Zitronenschnitt und frische Minze zur Dekoration

### Zubereitung

2 Tea Diamond® Grüner Tee mit Minze mit auf 80 °C abgekühltem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Danach die Pyramidenbeutel entfernen. Rohrzucker hinzugeben und gut umrühren. 5 Gurkenscheiben zufügen und vollständig durchkühlen lassen. Die Gurkenscheiben entfernen, ein Servierglas mit Eiswürfeln füllen und mit dem Teesud übergießen. Mit frischen Gurkenscheiben, Zitronenschnitt und frischer Minze ausgarnieren.

Zeitaufwand: 10 Minuten + Kühlzeit

Grüntee mit Gurke  
**Muntermacher**  
 für Trendsetter

### EILLES TEE Grüner Tee mit Minze

In dieser Sorte vereint EILLES TEE einen aromatischen Grüntee mit dem frischen Geschmack von Spearmint zu einem facettenreichen orientalischen Genuss.



## Relax Ayurvital meets Coffee

Cool bleiben mit  
**Tee & Kaffee**  
raffiniert kombiniert

### Zutaten

250 ml Wasser  
2 EILLES TEE Tea Diamond® Relax Ayurvital  
10 g J.AY-J.AY's Vanillesirup  
30 ml Milch oder Milchalternativen (vegan) +  
Milchschaum  
100 ml Kaffee, abgekühlt für Eiswürfel

### Zubereitung

Abgekühlten Kaffee zu Eiswürfeln verarbeiten.  
2 Tea Diamonds® Relax Ayurvital mit 250 ml  
sprudelnd kochendem Wasser übergießen und  
10 Minuten ziehen lassen. Danach die Pyramiden-  
beutel entfernen, Vanillesirup hinzugeben, gut  
umrühren und den Teesud vollständig durchkühlen.  
Kaffee-Eiswürfel ins Servierglas füllen und mit  
dem Teesud übergießen. Die Milch langsam in  
das Glas laufen lassen und alles mit Milchschaum  
toppen.

Zeitaufwand: 10 Minuten + Kühl-/Gefrierzeit

### EILLES TEE Relax Ayurvital

Dieser Kräuter-Gewürztee zählt dank seiner gut  
ausgewogenen Mischung zu den besonders beliebten  
Kompositionen unserer Tee-Experten.

« Die aufregende Verbindung von Kräutertee  
und Kaffee schmeckt nicht nur toll, sondern ist auch  
ein besonderer Blickfang. »



## Cocktail-Kreationen mit Tee

Mit oder ohne Alkohol - wenn es um die Zubereitung von Cocktails geht, erweist sich Tee als besonders vielseitige Zutat. Das große Spektrum von EILLES TEE bietet für jede Geschmacksrichtung die richtige Sorte und eröffnet Barkeepern unzählige Möglichkeiten. Servieren Sie Ihren Gästen Tee so doch einfach einmal ganz anders!



## Stormy Lemonade

### Zutaten

Infus aus 5 cl Rum mit 1 EILLES TEE  
TeaSpa MAGICA Tea Diamond®  
1 cl frischer Limettensaft  
Ingwerlimonade

### Zubereitung

Für den Infus Rum und EILLES Tea Diamond® in eine kleine Flasche geben und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Highball-Glas mit Eis füllen, Limettensaft darüber geben und mit Ingwerlimonade auffüllen. Den Rum langsam obenauf mit einem Barlöffel floaten und mit Limettenscheibe dekorieren.

Aufregender  
Sommerdrink  
mit karibischer Note



### EILLES TEE TeaSpa MAGICA

Eine faszinierende Kräutermischung aus Rooibos, Brennesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quittenaroma.



« Perfekt für Sommerabende und mit einem Hauch von Extravaganz: Tee-Cocktails mit oder ohne Alkohol lassen sich einfach zubereiten und bieten eine große Geschmacksvielfalt. »

## London & Tea

### Zutaten

Infus aus 6 cl Gin mit 1 EILLES TEE Hagebutte mit Hibiskus Tea Diamond®  
 2 cl frischer Limettensaft  
 2 Scheiben frischer Ingwer  
 1 Prise Hawaii-Salz  
 Rosenlimonade und Eiswürfel  
 Kandierter Ingwer und Blüten zur Dekoration

### Zubereitung

Für den Infus Gin in eine kleine Flasche füllen, den EILLES Tea Diamond® hineingeben und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Zwei Scheiben Ingwer in ein Highball-Glas legen, leicht andrücken und eine Prise Hawaii-Salz darauf streuen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit Eiswürfeln auffüllen. Für die Dekoration kandierten Ingwer auf einem Holzspieß mit einer verzehrbaren Blüte auf den Glasrand legen.

Farbenfroher  
**Fruchtgenuss**  
 mit frischem Ingwer

## Lemon & Fruits

### Zutaten

1 EILLES TEE Zitronenmelange Tea Diamond®  
 3 Scheiben Gurke  
 3 frische Erdbeeren  
 2 cl Yuzu Saft  
 Eiswürfel

### Zubereitung

Vorab den Tee zubereiten und kalt werden lassen. Ein Limonaden-Glas halb mit Eiswürfeln füllen, geschnittene Erdbeeren und Gurkenscheiben hinzugeben. Yuzu Saft und Tee eingießen und umrühren. Mit kandierten Himbeeren dekorieren.

Stylish-softer  
**Cocktail**  
 ganz ohne Alkohol



### EILLES TEE Hagebutte mit Hibiskus und Zitronenmelange

Zwei fruchtige Mischungen, die beide mit einem tollen Geschmackserlebnis aufwarten.



# KALTE SCHOKOLADE FÜR GENIESSER

Nicht nur Kinder, auch immer mehr Erwachsene lieben Kakao, mit dem sich gerade an warmen Tagen eine Vielzahl raffinierter Kaltgetränke für Schokofans zaubern lässt. Ob mit oder ohne Eis, süß oder eher herb, als klassische Eisschokolade oder frecher Szenedrink - Spezialitäten mit kaltem Kakao kommen im Sommer immer gut an und sind schnell gemacht!



## COCAYA

Eine große Vielfalt, beste Qualität und erstklassiger Geschmack zeichnen das umfangreiche COCAYA-Sortiment aus dem Haus J.J. Darboven aus. Mit zehn verschiedenen Sorten, zwei davon in Bio- und Fairtradequalität, ist für jeden Kakao-Geschmack etwas dabei.

## Schokosmoothie Fresh Orange

### Zutaten

- 200 ml COCAYA Premium Dark
- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 Schuss Orangensaft
- 2 cl Orangensirup oder Grand Manier
- Crushed Eis
- Deko: Schlagsahne, Prise Zimt, 1 Orangenscheibe

### Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer oder Shaker geben und gut mixen. Dann in ein eisgekühltes Longdrinkglas geben und mit Schlagsahne, Zimt und Orangenscheibe dekorieren. Für die alkoholfreie Variante lässt sich der Grand Manier auch mit etwas Orangensirup ersetzen.

Drei eiskalte  
**Schoko-Drinks**  
mit Wow-Effekt



## Schokosmoothie Pfefferminz

### Zutaten

- 200 ml COCAYA Premium Brown
- 3 Blättchen Minzschokolade
- 1 Kugel Schokoeis
- 1 Schuss Milch 3,5 % Fettanteil
- 3-5 frische Erdbeeren
- Crushed Eis
- Deko: Schlagsahne, Minzblätter, Erdbeeren

### Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer oder Shaker geben, gut durchmixen und in ein eisgekühltes Longdrinkglas geben. Mit Schlagsahne, Erdbeeren und frischen Minzblättern dekorieren.



« Erfrischen Sie Ihre Gäste auf schokoladige Art!  
Minzig oder lecker fruchtig - mit kaltem Kakao  
sind die diese Köstlichkeiten im Nu zubereitet und serviert. »

# SCHNELLER GENUSS, EISKALT SERVIERT



Einfach zubereitet, sofort fertig, praktisch portioniert und gut zu lagern - Instantgetränke bieten in der gastronomischen Praxis zahlreiche Vorteile. Natürlich lassen sich mit den Produkten von J.J. Darboven auch im Sommer ohne viel Aufwand erfrischend kühle Spezialitäten zaubern. Ob Kaffee oder Tee - bei uns kommt „Instant“ auch kalt einfach lecker!

  
**J.J. DARBOVEN**  
SEIT 1866



« Ideal, wenn es schnell gehen muss:  
Italienischer Kaffeegenuss für Ihre Gäste,  
eisgekühlt und super einfach. »

## Iced Cappuccino

### Rezept bezogen auf:

- 500 g Instantpulver Eis-Cappuccino
- 500 g J.J. Darboven Eis-Cappuccino
- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Milch
- 7 Espresso

### Zubereitung

Alle Zutaten in einem großen Behälter mischen und anschließend in ein Frappé-Zubereitungsgerät geben. Das Gerät ca. eine halbe Stunde laufen lassen, bis das Getränk richtig gekühlt ist.

Beliebter  
**Klassiker**  
veredelt mit Espresso



### Instantpulver Eis-Cappuccino

Durch die schonende Weiterverarbeitung präsentiert sich diese lösliche Kaffee-Spezialität mit einem schmackhaften, runden Aroma. Die Rezeptur ist optimal abgestimmt für eine kalte Zubereitung und begeistert mit dem charakteristischen Cappuccino-Geschmack.

## Erfrischende Würze für den Sommer

Nicht nur in der Szenegastronomie erfreut sich der Chai Latte großer Beliebtheit als exotisch-würziges Trendgetränk. Mit Chaipur aus dem Hause J.J. Darboven ist die Zubereitung der südasiatischen Spezialität denkbar einfach und lässt sich besonders gut für kalte Erfrischungen verwenden.

### Chaipur Chai Latte Classic

Die feurige Mischung aus Milch, feinem Schwarztee und exotisch scharfen Gewürzen bietet Ihren Gästen den vollen, authentischen Chai-Geschmack bei einfachster Zubereitung.



## Chaipur Chai Latte on Ice

### Zutaten

34 g Chaipur® Chai Latte  
Eiswürfel

### Zubereitung

34 g Chaipur® mit 100 ml heißem Wasser verrühren. Ein 300-ml-Longdrinkglas mit Eiswürfeln auffüllen und darüber den angerührten Chaipur® gießen.

Erfrischende  
Chai Latte  
im Nu gemacht



« *Zweimal Chai Latte, eisgekühlt und exotisch.  
Entführen Sie Ihre Gäste damit an heißen Tagen in die  
prächtigen Geschmackswelten Indiens.* »

## Chaipur Matcha Green Chai Latte Frappé

### Zutaten

34 g Chaipur® Green Chai Latte  
Crushed Ice

### Zubereitung

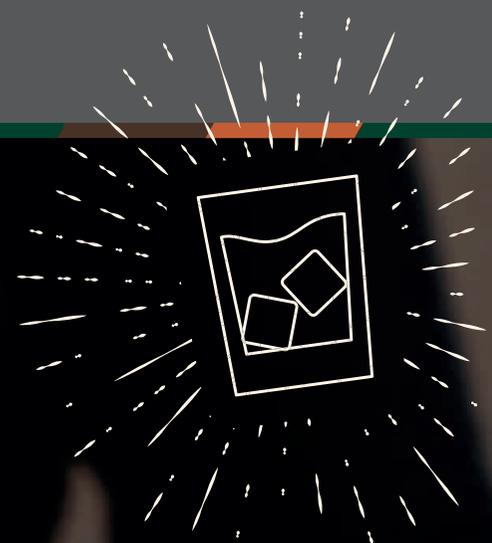
34 g Chaipur® Green Chai Latte mit 50 ml heißem  
Wasser in den Mixer geben und kurz durchmischen.  
Anschließend 250 ml Eiswürfel zugeben, crushen  
und im Longdrinkglas servieren.

Pfffige  
Chai-Variante  
mit toller Optik



### Chaipur Matcha Green Chai Latte

Matcha-Grüntee in original japanischer Premiumqualität  
kombiniert mit orientalisch scharfen Gewürzen und einer  
angenehmen Süße macht den einzigartigen Reiz dieser  
Mischung aus.



# AUF DIE DOSEN, FERTIG, LOS!

J.  
HORNIG

Nicht nur in Szenelokalen präsentiert sich Cold Brew Coffee als jüngster Trend. Der kalt extrahierte Kaffee begeistert besonders mit seinen vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten als neues Lifestyle-Getränk. Ob pur genossen, in sahnigen Iced-Coffee-Varianten oder als Dessert-Basis - Cold Brew ist ein Genuss mit vielen Facetten! Mit J. Hornig steht Ihnen dabei ein fertiger Cold Brew der Extraklasse zur Verfügung, mit dem Sie schnell und einfach coole Spezialitäten zaubern können.



#### J. Hornig Cold Brew Sparkling Orange

Hier vereinen wir unseren hochwertigen kaltgebrühten Kaffee aus ausgewählten Arabica-Bohnen mit einem fruchtigem Orangenaroma und Kohlensäure für einen erfrischenden Genuss, der in jeder Hinsicht prickelt.

#### J. Hornig Cold Brew Sparkling Ginger Lemon

Zwei Gastro-Trends in einem Getränk bietet der neueste Drink von J. Hornig. Unser Cold Brew stylisch abgerundet mit aufregendem Ingwer-Zitronenaroma und feinperliger Kohlensäure.



#### Alles andere als kalter Kaffee

Vegan, kalorienarm und mit dem Koffeinkick von zwei Espresso - die Cold-Brew-Spezialitäten von J. Hornig sind eine natürlich starke Alternative zu Energydrinks und eignen sich zudem perfekt als Basis für erfrischende Cocktails. Den vollen Geschmack verdankt unser Cold Brew der schonenden Zubereitung, bei der er volle 12 Stunden kalt gebrüht wird.

« Spritzig, fruchtig, einfach anders - mit nur wenig Zutaten machen Sie aus J. Hornigs Cold Brew einen stylischen Drink für gut gelaunte Sommerabende. »

## Cold Brew Orange Tonic

### Zutaten

Crushed Ice  
15 cl Cold Brew Sparkling Orange  
6-8 cl Tonic Water

### Zubereitung

Crushed Ice in ein Long Drink Glas füllen und Cold Brew Sparkling Orange hinzufügen. Das ganze mit Tonic Water auffüllen.

Super coole  
Koffeindrinks  
schnell gemacht

## Cold Brew Cold Fashioned

### Zutaten

Eiswürfel  
Schuss Angostura Orangen Bitter  
Cold Brew Sparkling Orange  
Orangenzeste zum Dekorieren

### Zubereitung

Eiswürfel in ein Glas geben, zwei Schuss Angostura Orangen Bitter darüber träufeln, mit Cold Brew Sparkling Orange auffüllen und langsam umrühren. Zur Dekoration eine frisch geschälte Orangenzeste andrücken und ins Glas setzen.



## Cold Brew Opera Cake

Außergewöhnlicher  
Rumcocktail  
mit Zitrusnote

### Zutaten

3 cl J.Hornig Cold Brew Sparkling Orange,  
3 cl Dark Rum, 3 cl Kaffeelikör, 1 Eiweiß,  
Crushed Ice, 1 großer Eiswürfel,  
1 cl frischer Zitronensaft  
Geriebene Schokolade und Orangenscheibe  
als Dekoration

### Zubereitung

Cold Brew, Rum und Likör in einen Shaker geben  
und schütteln. Eiweiß in separatem Shaker auf-  
schäumen. Den Cocktail über den großen Eis-  
würfel ins Glas gießen und Eiweißschaum darüber  
gießen. Geriebene Schokolade über den Drink  
streuseln, mit Orangenschale dekorieren.



« Servieren Sie Ihren Gästen einen Cocktail-Kick,  
der gleich doppelt begeistert:  
Dunkler Rum cool kombiniert  
mit der bitter-süßen Note von Kaffee. »

## Eistee in bester EILLES-Qualität

Bio, vegan, kalorienarm und ausschließlich mit Agavensaft gesüßt präsentiert sich der neue cold.t von EILLES TEE, der hochwertige Zutaten einzigartig kombiniert. Beste Botanicals und ausgewählte Früchte garantieren besondere Geschmackserlebnisse - und das natürlich sowohl pur als auch in Mixgetränken.



### EILLES TEE cold.t

Der neueste Erfrischungshit ist in drei Sorten erhältlich:

- Kräutertee mit Rosmarin-, Ingwer- und Zitronengeschmack
- Grüner Tee mit Gurken-, Grapefruit- und Basilikumgeschmack
- Früchtetee mit Hibiskus, Apfelminze und Erdbeergeschmack





### Bewusster Genuss

Mit cold.t präsentiert EILLES TEE einen Eistee aus Zutaten in zertifizierter Bioqualität, nachhaltig verpackt im wiederverschließbaren 0,5-Liter-Elopäck.

*« Holen Sie sich einen kreativen Durstlöcher auf Ihre Sommerkarte, der solo mit einem tollen Geschmack begeistert und sich super mixen lässt. »*





„ICH WEISS,  
WARUM DARBOVEN!“

[www.professional.darboven.com](http://www.professional.darboven.com)



**J.J. DARBOVEN**  
SEIT 1866

**IHR EXPERTE FÜR HEISSGETRÄNKE**

J.J. Darboven GmbH & Co. KG

Pinkertweg 13 · 22113 Hamburg

Tel.: 040 / 73335 288 · Fax : 040 / 73335 289

E-Mail: [info@darboven.com](mailto:info@darboven.com)