

Pressemitteilung Juni 2019

MARINI FERLAZZO

{Kreativer Kaffeegenuss mit Aktivkohle}

Ein neuer Trend, ursprünglich aufgekommen in den USA, hält nun auch in Europa Einzug: der Black Latte. Das bekannte Heißgetränk wird mit Aktivkohle versetzt und sieht damit nicht nur besonders interessant aus, sondern soll noch dazu entschlackend und entgiftend wirken. Dem dunklen Alleskönner wird nachgesagt, das Hautbild zu verbessern, die Zähne aufzuhellen und sogar dem Kater nach einer langen Nacht die Stirn zu bieten. Ob es stimmt oder nicht, der trendige Black Latte überzeugt! Das neue Kultgetränk beeindruckt dabei besonders wirkungsvoll in Kombination mit den wunderschönen Bechern und Tellern der Serie MARINI FERLAZZO von MAXWELL & WILLIAMS.

Geschmackvoll und kreativ präsentieren sich die liebevoll floral verzierten Tierzeichnungen auf der beliebten Kollektion. Majestätische Löwen, niedliche Koalas und die weise alte Schildkröte leisten gerne Gesellschaft bei der wohlverdienten Kaffeepause und laden ein, sich für die nächste Gedankensafari von einem neuen Kaffeetrend inspirieren zu lassen – am liebsten in Begleitung köstlicher Mini-Cakes für den kleinen Hunger. Mit MARINI FERLAZZO setzen Sie dabei stilbewusst ganz auf Schwarz-Weiß!



Becher, Giant Panda
450 ml | EUR 12,50



Teller, Koala
20 cm | EUR 14,95



Becher, Green Sea Turtle
450 ml | EUR 12,50



Teller, African Lion
20 cm | EUR 14,95



Becher, African Giraffe
460 ml | EUR 12,50



Teller, Carnaby's Cockatoo
20 cm | EUR 14,95

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

REZEPT



BLACK LATTE MIT AKTIVKOHLE

Für 1 Portion | Zubereitungszeit: 10 Minuten | Schwierigkeitsgrad: einfach

In einem möglichst hohen Topf die Milch langsam erhitzen, jedoch nicht kochen. In der Zwischenzeit den Espresso frisch zubereiten und zur Seite stellen. Wenn die Milch die gewünschte Temperatur hat, mit dem Milchaufschäumer aufschäumen, bis ein luftiger Schaum entsteht. Den fertigen Espresso mit dem Aktivkohlepulver und dem Vanillezucker bzw. Ahornsirup vermengen. Den Milchschaum in einen Becher gießen, mit dem Aktivkohle-Espresso aufgießen und für eine schöne Optik noch etwas Aktivkohlepulver auf den Milchschaum streuen. Am besten gleich heiß genießen!

Tipps:

- der Black Latte lässt sich auch vegan mit Pflanzenmilch (z.B. Hafermilch) zubereiten
- zum Süßen eignen sich natürlich auch herkömmlicher Zucker, Honig oder Agavendicksaft



ZUTATEN

- 150 ml Milch
- 50 ml frisch zubereiteter Espresso
- 40 g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 Kapseln Aktivkohle-Pulver
- 1 TL Vanillezucker oder Ahornsirup

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.