

GENIET NU ON DEMAND VAN HEERLIJKE COLD BREW-KOFFIE MET DE NIEUWE
DE'LONGHI LA SPECIALISTA MAESTRO

De'Longhi brengt de innovatieve "Cold Extraction Technology" naar Belgische koffieliefhebbers

In antwoord op de toenemende populariteit van cold brew-koffie en op de vraag naar kwaliteitskoffie thuis heeft De'Longhi de nieuwe **La Specialista Maestro** op de markt gebracht en daarmee de nieuwste Cold Extraction Technology in België geïntroduceerd.

De revolutionaire pompdruk espressomachine La Specialista Maestro bereidt in minder dan 5 minuten verrukkelijke cold brew-koffie en heeft daarvoor dus niet de 15-24 uur nodig, die het traditionele proces in beslag neemt. Met 8 maalinstellingen, 5

temperatuurinstellingen en regeling van dosering en kwaliteit biedt

La Specialista Maestro barista's thuis de mogelijkheid om de

bereiding van hun koffie optimaal af te stemmen op de gebruikte

koffiebonen, de roast en hun persoonlijke voorkeuren. Bovendien heeft deze machine maar liefst 8 vooraf ingestelde recepten voor warme en koude koffievariaties, waaronder **Cold Brew** en **Espresso Cool**.



Cold Brew heeft een milde, verfrissende smaak en is het lekkerst met ijs. Espresso Cool is een uniek, door De'Longhi ontwikkeld recept en niet zomaar een traditionele espresso die afgekoeld is. Espresso Cool ziet er misschien wel uit als een gewone espresso met een dikke cremalaag. Deze koffievariatie smaakt daarentegen veel milder en zoeter, heeft een zacht, romig mondgevoel en is minder bitter dan een traditionele espresso.

Cold brew wordt normaal gesproken bereid door gemalen koffiebonen afhankelijk van de gewenste koffiesterkte tot 24 uur in water te laten trekken. De innovatieve technologie achter La Specialista Maestro, die in samenwerking met de Specialty Coffee Association is ontwikkeld, maakt een nauwkeurige waterstroom en druk in combinatie met specifieke extractietemperaturen mogelijk, waardoor in minder dan 5 minuten verrukkelijke Cold Brew of De'Longhi's eigen Espresso Cool wordt bereid.

De nieuwe La Specialista Maestro wordt gekenmerkt door een aantal innovatieve technologieën, die deze machine onderscheiden van andere koffiemachines. De belangrijkste kenmerken zijn:

- **Cold Extraction Technology:** een apart watercircuit passeert hierbij het verwarmingselement en met de optimale druk wordt een uitgebalanceerde koffie-extractie verkregen die perfect is voor Cold Brew en de nieuwe, unieke Espresso Cool.



- **8 one-touch recepten voor warme en koude koffievataties:** onderverdeeld in Warm, Melk en Koud, met onder andere het innovatie Cold Brew-recept in minder dan 5 minuten en De'Longhi's unieke eigen recept, Espresso Cool.
- **Sensor Grinding Technology:** uitgerust met twee sensoren om de hoeveelheid bonen in de molen te meten en om een consistente dosering te garanderen als de maalinstellingen worden aangepast.
- **Smart Tamping Station:** met 20 kg druk tamp je de gemalen koffie perfect aan zonder geknoei.
- **5 temperatuurprofielen:** actieve temperatuurregeling met 5 temperatuurprofielen tussen 88-96°C die de temperatuur van het water nauwkeurig regelt, zodat de extractietemperatuur perfect op alle soorten koffiebonen en roasts wordt afgestemd en de volle smaak van de bonen optimaal tot zijn recht komt.
- **Handmatig en automatisch melk opschuimen:** dankzij de combinatie van het My LatteArt-stoompijpje en het automatische LatteCrema-systeem kunnen gebruikers koffievataties met perfect opgeschuimde melk bereiden, handmatig of met de consistente kwaliteit van het automatische melkopschuimsysteem.

De nieuwe La Specialista Maestro zet de missie van De'Longhi voort om verse koffiebonen te transformeren tot de perfecte koffiebeleving thuis.

La Specialista Maestro heeft een adviesprijs van 1449 euro.

Voor meer informatie over de De'Longhi La Specialista Maestro, surf naar www.delonghi.com

Over De'Longhi

Ons verhaal gaat over een Italiaans bedrijf dat in slechts enkele decennia de top van de internationale markt heeft weten te bereiken en nu is uitgegroeid tot een wereldleider en grote multinationale groep.

De'Longhi staat synoniem voor innovatieve huishoudelijke apparatuur met een unieke combinatie van design en kwaliteit, waardoor elke dag beter wordt.

Wij zijn internationaal georiënteerd en onze medewerkers zetten zich met veel passie en toewijding in om het succes van De'Longhi verder uit te breiden.