



espresso • cappuccino • latte

Breville®

Ești propriul barista la tine acasă cu
**ESPRESSOARELE
PRIMA LATTE**

Rețete aromate de espresso, cappuccino și caffè latte



Espressor de Cafea PRIMA LATTE II

Espresso, Cappuccino sau Latte?

Panoul electronic te ajută să selectezi rapid băutura dorită: apasă o dată butonul „Espresso” pentru un espresso simplu, de două ori pentru un espresso dublu, sau alege să savurezi un Cappuccino sau Latte cu spumă bogată de lapte. Totul, printr-o simplă apăsare de buton!



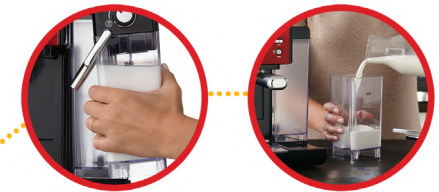
Înălțime reglabilă în funcție de ceașcă

Aceasta este o grijă de care a venit momentul să uiți, deoarece espressorul de cafea Breville Prima Latte II este prietenul tău cel mai bun și se adaptează până și ceștilor pe care le ai. Evită stropirea și colectează reziduurile ușor cu ajutorul sistemului de reglare a înălțimii, dar și a tăvițelor detașabile.



Recipient de lapte încăpător și detașabil

Espressorul de cafea Breville Prima Latte II dispune de un recipient de lapte de 600ml, detașabil și foarte ușor de curățat. Astfel, prepari cafeaua preferată cu spumă bogată de lapte pentru toți cei dragi, cu minim de efort!



Simplă, dublă, sau monodoză?

Dacă dorești să te bucuri de un espresso alături de cineva drag, alege filtrul dublu și apasă de două ori pe butonul „Espresso” pentru a prepara 2 băuturi în același timp. Pentru o singură cafea, folosește filtrul simplu, iar dacă vrei să folosești monodoze, utilizează filtrul special inclus în cutie.



Obține cafea gustoasă prin simpla apăsare a unui buton. Noul espressor de cafea Breville Prima Latte II îmbină finisajele moderne cu o modalitate mai ușoară și mai rapidă de a face o băutură espresso pe bază de lapte. Prin simpla apăsare a unui buton poți obține Espresso, Cappuccino și Latte. Cel mai recent produs din portofoliul Breville îți permite acum să faci două băuturi simultan și vine cu un sistem de pompare italian de 19 bari, care oferă o aromă optimă de extracție a cafelei.

Disponibil
în două culori



Red

Silver

Espressor de Cafea PRIMA LATTE

Funcții automate

Modurile automate pe care le pune la dispoziție modelul Breville Prima LATTE sunt excelente pentru cei care își doresc un Espresso, un Cappuccino sau un Latte rapid. Datorită panoului de control intuitiv, aparatul îți oferă băutura preferată în doar câteva minute. Cei mai pretențioși pot utiliza modul manual pentru un gust personalizat. De asemenea, pentru curățarea sistemului de preparare, este suficientă apăsarea unui buton.



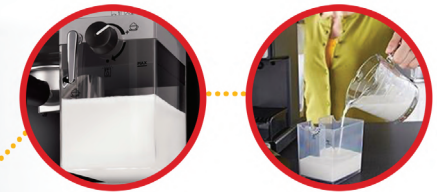
Înălțime reglabilă în funcție de ceașcă

Fie că folosești o ceașcă, o cană sau paharul dedicat pentru Latte, pentru a evita stropirea și pentru colectarea reziduurilor, tăvițele detașabile și ergonomice sunt ajutorul perfect pentru aceasta.



Recipient de lapte detașabil

Espressorul de cafea Breville Prima LATTE dispune de un recipient detașabil de 300 ml pentru folosirea laptelui proaspăt. Acesta este detașabil, iar atunci când nu este folosit, poate fi depozitat cu ușurință în frigider, pentru păstrarea prospețimii. Ai astfel oricând la dispoziție lapte proaspăt pentru un Cappuccino sau Latte savuros. Cantitatea maximă este suficientă pentru prepararea a 8 porții de cappuccino.



Opțiuni multiple

Filtrele pentru prepararea cafelei, în doză simplă, doză dublă și cel pentru monodoze de 45 mm sunt opțiunile pe care le ai la dispoziție astfel încât să obții rezultatul perfect în funcție de tipul de cafea pe care îl folosești.



Espressorul de cafea Breville Prima LATTE îți oferă o cafea gustoasă și aromată, prin simpla atingere a unui buton, fie că folosești monodoze, fie cafea măcinată. Spre deosebire de alte espressoare, poți folosi orice fel de lapte, în funcție de preferințe, rezervorul de 300 ml fiind detașabil, astfel încât poate fi depozitat ușor în frigider. Oricare ar fi alegerile tale, datorită pompei cu presiune de 15 bari, espressorul de cafea Breville Prima LATTE te va desfăta de fiecare dată cu o cafea cu spumă bogată și densă. Funcțiile automate sau selectarea manuală îți oferă posibilitatea să obții o cafea așa cum îți dorești. Rezervorul de apă, ergonomic și mai mult decât generos, de 1.5 litri, împreună cu zona de preîncălzire a ceștilor completează funcțiile pe care espressorul de cafea Breville Prima LATTE ți le oferă.

Disponibil
în două culori



Red

Silver



CAFFE LATTE

cu sos caramel

INGREDIENTE

- 2 linguri sos de caramel
- 7 g cafea macinata 100% Arabica
- 250 ml lapte integral

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte rece in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espressorului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Pune sosul de caramel in pahar si apoi prepara un latte mic.
- Pune deasupra cateva firimituri de biscuiti.

PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte II



Breville[®]



CAFFE LATTE

cu sos caramel

INGREDIENTE

- 2 linguri sos de caramel
- 7 g cafea macinata 100% Arabica
- 250 ml lapte integral

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte rece in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espressorului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Pune sosul de caramel in pahar si apoi prepara un latte mic.
- Pune deasupra cateva firimituri de biscuiti.

PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte II



Breville[®]



espresso • cappuccino • latte

Dolce CAFFE LATTE cu frișcă

INGREDIENTE

- 2 lingurițe sirop de vanilie
- 7 g cafea macinată 100% Arabica
- 300 ml lapte integral
- topping de frișcă

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte rece în recipientul special.
- Pune cafea în port filtru Espresso-ului Breville Prima Latte II Red sau Silver și presează ușor.
- Pune siropul de vanilie în pahar și apoi prepară un latte mare.
- Pune deasupra frișcă din belșug.
- Servește alături de prăjituri de ciocolată, este un deliciu!

PREPARAT CU
Espresso-ului Cafea
Prima Latte II



Breville®



CAFFE LATTE

cu ciocolată albă și scortişoară

INGREDIENTE

- 2 lingurite ciocolata alba topita
- 7 g cafea macinata
- 200 ml lapte integral
- scoartisoara macinata pentru decor

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espresso-ului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Seteaza nivelul de spuma la jumătate.
- Pune ciocolata alba topita in pahar si apoi prepara un latte mic.
- Presara deasupra putina scortisoara.

PREPARAT CU
Espresso Cafea
Prima Latte II



Breville



CAFFE LATTE

cu cremă de dovleac

INGREDIENTE

- 2 linguri piure de dovleac indulcit
- 1 lingurita vanilie
- ¼ lingurita scortisoara
- ¼ lingurita nucsoara rasa
- ¼ lingurita cardamom macinat
- 7 g cafea macinata 100% Arabica
- 300 ml lapte integral
- frisca si caramel pentru decor

MOD DE PREPARARE

- Pune laptele in recipientul special.
- Pune cafeaua in port filtrul Espresso-ului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Amesteca piureul de dovleac cu vanilia, scortisoara, nucsoara si cardamomul.
- Pune piureul de dovleac in pahar si prepara peste el un cafe latte mic.
- Decoreaza deasupra cu frisca si sos caramel.

PREPARAT CU
Espresso-ului
Prima Latte II



Breville



CAFFE LATTE

cu frișcă și sirop de
ciocolată

INGREDIENTE

- Caffe latte – 1 ceasca
- Sirop de ciocolata – 10 15 ml
- Zahar dupa preferinta

MOD DE PREPARARE

- pune intr-un pahar sau cana 2 lingurite de sirop de ciocolata
- prepara in aceeasi cana sau pahar un caffe latte la espressorul Breville Prima Latte
- cu o lingurita amesteca caffe latte-ul, apoi adauga frisca pana sus
- decoreaza cu baton de scortisoara sau ciocolata.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte

Breville

espresso • cappuccino • latte



CAFFE LATTE

cu cremă de cocos și ciocolată

INGREDIENTE

- 3-4 linguri sirop de ciocolata
- 2 linguri crema de cocos
- 150 ml lapte rece
- 1 monodoza de cafea 45 mm

MOD DE PREPARARE

- Pune sirop de ciocolata pe marginile paharului si la baza.
- Adauga doua linguri crema de cocos.
- Pune lapte in recipientul special.
- Pune o monodoza de cafea de 45 mm in port filtrul espressorului si fixeaza-l in aparat.
- Apasa o data si prepara un latte mic deasupra.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte

Breville[®]



CAFFE LATTE

cu ciocolată și sirop de vanilie

INGREDIENTE

- 7 - 8 g cafea macinata pentru espresso
- 270 ml lapte 3,5 grasime
- 15 g ciocolata cu lapte
- 10 - 15 ml sirop vanilie

MOD DE PREPARARE

- Pune doza de cafea in porfiltru si presati-o
- Pune lapte 3,5 grasime in recipientul dedicat cel puțin 270 ml
- Pune in pahar 15g ciocolata taiata in bucati mici apoi 10-15 ml sirop vanilie peste
- Preparati peste cafe latte la espressorul Breville Prima Latte

Recomandari:

Folositi cafea 100% Arabica.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte

Breville[®]

espresso • cappuccino • latte



CAFFE LATTE

cu ciocolată

INGREDIENTE

- Caffe latte 1 ceasca
- Ciocolata alba
- Ciocolata neagra

MOD DE PREPARARE

- Preparati un cafe latte la espressorul Brevill Prima Latte
- Apoi razuiti ciocolata alba si neagra peste bautura.

Recomandari:

Folositi cafea 100% Arabica.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte

Breville®



CAPPUCCINO

cu sirop de mentă

INGREDIENTE

- 2 lingurite sirop de menta
- 7 g cafea macinata 100% Arabica
- 200 ml lapte integral

MOD DE PREPARARE

- Pune laptele rece in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espressorului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Seteaza nivelul de spuma la jumătate.
- Pune siropul de menta la baza paharului si apoi prepara un cappuccino mic.

PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte II



Breville



CAPPUCCINO

cu sirop de vanilie și scortisoară

INGREDIENTE

- 2 lingurite sirop de vanilie
- 7g cafea macinata
- 200 ml lapte integral
- scortisoara macinata pentru decor

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espresso-ului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Seteaza nivelul de spuma la jumătate.
- Pune siropul de vanilie in cana si apoi prepara un cappuccino mic.
- Presara deasupra putina scortisoara.

PREPARAT CU
Espresso-ului Breville
Prima Latte II



Breville

Nutella CAPPUCCINO

INGREDIENTE

- 1 lingura nutella
- 7 g cafea macinata 100% Arabica
- 200 ml lapte integral

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte rece in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espressorului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Pune nutella la baza paharului.
- Seteaza nivelul de spuma de lapte la jumatate si apoi apasa o data si prepara un cappuccino mic.

PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte II



Breville



Duo
CAPPUCCINO
Clasic

INGREDIENTE

- 7 g cafea macinata
- 200 ml lapte integral

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espressorului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Seteaza nivelul de spuma de lapte la jumatate si apoi apasa o data si prepara un cappuccino mic.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte II

Breville[®]



Double Chocolate CAPPUCCINO

INGREDIENTE

- 2 linguri cu ciocolata neagra topita
- 7 g cafea macinata 100% Arabica
- 200 ml lapte integral

MOD DE PREPARARE

- Pune lapte in recipientul special.
- Pune cafea in port filtrul Espressorului Breville Prima Latte II Red sau Silver si preseaza usor.
- Pune ciocolata topita in pahar si apoi prepara un cappuccino mare.
- Presara deasupra putina cacao.
- Serveste alaturi de cubulete de ciocolata.

PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte II



Breville



espresso • cappuccino • latte

Prima Latte **CAPPUCCINO** cu înghețată de caramel

INGREDIENTE

- Cappuccino 1 ceasca
- Inghetata 2 cupe

MOD DE PREPARARE

- Pune in pahar sau cana doua cupe de inghetata de caramel
- Preparati un cappuccino la espressor-ul Breville Prima Latte si turnati-l peste inghetata.
- Savurati cu placere!

Recomandari:

Folositi cafea 100% Arabica.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte

Breville®



CAPPUCCINO

vienez cu cremă de whiskey

INGREDIENTE

- Cappuccino – 1 ceasca
- Frisca
- Crema de whiskey 20 ml
- Zahar dupa preferinte

MOD DE PREPARARE

- pune in ceasca 4 lingurite crema de whiskey
- prepara in aceeasi ceasca un cappuccino la espressorul Breville Prima Latte
- adauga frisca deasupra
- decoreaza cu un praf de cafea macinata.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte



Breville[®]

2 ESPRESSO cu aromă de turtă dulce

INGREDIENTE

- 7 g cafea 100% Arabica
- 1 lingura zahar brun
- ¼ lingurita scortisoara macinata
- ¼ lingurita nucsoara rasa
- ¼ lingurita ghimbir macinat
- ¼ lingurita cardamom macinat

MOD DE PREPARARE

- Amesteca zaharul brun cu condimentele macinate.
- Pune in fiecare pahar de espresso cate o lingurita din amestecul de condimente cu gust de turta dulce si asaza paharele in Espressorul Breville Prima Latte II Red sau Silver.
- Prepara deasupra un espresso dublu.
- Amesteca usor sa combini aromele si serveste imediat.
- Pune alaturi niste turta dulce.

PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte II



Breville[®]



ESPRESSO

cu înghețată de caramel
și sirop de migdale

INGREDIENTE

- Espresso 1 ceasca
- Lapte 100 ml
- Înghețată 2 cupe
- Sirop de migdale 10 – 15 ml

MOD DE PREPARARE

- Puneti intr-un pahar o cupa de înghețată și siropul de migdale
- Preparati un espresso la espressorul Brevill Prima Latte și turnati-l peste înghețată
- Apoi turnati laptele rece peste.

Recomandari:
Folositi cafea 100% Arabica.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte

Breville



FRAPPUCCINO

cu frișcă și mentă

INGREDIENTE

- 2 lingurițe sirop de mentă
- 150 ml lapte
- 1 monodoza cafea 45 mm
- 1 cupă înghețată de mentă
- frișcă
- fulgi de ciocolată
- frunza de mentă
- bete de napolitană pentru decor

MOD DE PREPARARE

- Pune siropul de mentă în pahar.
- Pune lapte în recipientul special.
- Pune o monodoză de cafea de 45 mm în port filtrul espressorului și fixează-l în aparat.
- Reglează spuma de lapte la mediu.
- Prepară un cappuccino mare deasupra.
- Adaugă apoi o cupă de înghețată de mentă, frișcă și fulgi de ciocolată.
- Decorează cu un baton de napolitană și o frunză de mentă proaspătă.



PREPARAT CU
Espressor Cafea
Prima Latte

Breville[®]



espresso • cappuccino • latte



IRISH COFFEE

INGREDIENTE

- 7 - 8 g cafea macinata pentru espresso
- 30 ml Irish whiskey
- 100 ml frisca

MOD DE PREPARARE

- Pune doza de cafea in porfiltru si preseaza-o
- Apasa butonul espresso dublu cand acesta ramane aprins aprins (nu mai clipeste)
- Toarna whiskey peste cafea apoi adaugati frisca moale

Recomandari:
Folositi cafea 100% Arabica.



PREPARAT CU
Espresso Cafea
Prima Latte

Breville

Breville®

www.breville-romania.ro

Telefon Call Center: 031 9993

Program: Luni - Vineri: 09:30 - 18:00