



JAVA GENUSSBOOKLET

Sommerliche Rezeptkreationen





Liebe Genießer von Java Premiumcafe,

wir von JAVA stehen nicht nur für beste Kaffeequalität, sondern auch für beste Beratung und Betreuung. Daher ist es mir eine besondere Freude, Ihnen den ersten Teil unserer JAVA Genussbooklets präsentieren zu können.

Wahrscheinlich geht es Ihnen wie mir und Sie möchten gelegentlich Neues probieren und trotzdem dabei nicht auf guten Kaffee verzichten. Deshalb wollen wir Sie mit einigen JAVA Rezeptideen und Tipps für die Sommermonate unterstützen.

Wir versprechen Ihnen, dass jedes JAVA Sommergetränk mit Sicherheit gelingt! Denn wir haben auch großen Wert auf eine einfache und schnelle Zubereitung gelegt – so kann einem erfrischenden Sommer nichts mehr im Wege stehen.

Ich bin überzeugt, dass auch für Ihren Geschmack das perfekte JAVA Rezept dabei ist.

Viel Freude und gutes Gelingen wünscht Ihnen,

Jürgen Steindl
Verkaufsleitung JAVA Premiumcafe



Fruit Explosion

EINE ERFRISCHENDE SPEZIALITÄT
MIT CHARAKTER

Material

- Barglas
- Strohhalm

Zutaten

- Eiswürfel
- Maracuja Saft
- Espresso von JAVA Premiumcafe
- frische Minze

Zubereitung

1. Eiswürfel in das Glas geben
2. mit ca. 1/8 l Maracujasaft aufgießen
3. Espresso zubereiten
4. langsam eingießen
5. mit frischer Minze dekorieren

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●

JAVA TEMPRAMENTA

elegant-rassig
für temperamentvollen Kaffeegenuss

Indien, Indonesien und Brasilien schwingen im kräftig aromatischen Corso der rassigen Mischung deutlich mit, während Arabica aus Guatemala dem Ganzen eine elegante Würze hinzufügt.

Besonders optimal für
die Zubereitung
von Espresso.



JAVA TEMPRAMENTA
Art.-Nr. 693275

Produktipp!

RAUCH MARACUJA NEKTAR
1 KRT. = 24 FL., 0,2 L



RAUCH MARACUJA NEKTAR
Art.-Nr. 1625672



Espresso Tonic

ELEGANT UND
EINFACH ZUGLEICH

Material

- Longdrink Glas
- Strohhalm

Zutaten

- Eiswürfel
- Fentimans Tonic
- Espresso von JAVA Premiumcafe

Zubereitung

1. Eiswürfel in das Glas geben
2. mit ca. 1/16 l Tonic aufgießen
3. Espresso zubereiten und langsam eingießen

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○

JAVA NATURA

biologisch-fair
für natürlichen Kaffeegenuss

Ein kräftiger Körper von Arabicas aus Zentralamerika prägt die biologische Mischung, wodurch feine Duftnoten und starke Aromen sich ausgewogen vereinen.



JAVA NATURA
Art.-Nr. 69376

Produktipp!

FENTIMANS TONIC
aus England
1 KRT. = 24 FL., 0,125 L



FENTIMANS TONIC
Art.-Nr. 1665793



Knock Out
EINE CREMIG-SÜSSE
VERSUCHUNG

Material

- JAVA Latte Glas
- Strohalm

Zutaten

- Spitz Eierweinbrand
- Milchschaum
- Espresso von JAVA Premiumcafe
- Vanilleeis

Zubereitung

1. 4 cl Spitz Eierweinbrand in das Latte Glas geben
2. mit einem doppelten Espresso aufgießen
3. 2 Kugeln Vanilleeis ins Glas geben
4. mit Milchschaum auffüllen

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●

JAVA CLASSICA

vornehm-fein
für klassischen Kaffeegenuss

Kräftige Provenienzen aus Zentralamerika und Indonesien verleihen der vornehmen Mischung einen gehaltvollen Körper, während das milde Aroma Brasiliens für Ausgewogenheit sorgt.



JAVA CLASSICA
Art.-Nr. 693465

Produktipp!

SPITZ EIERWEINBRAND
AUS ÖSTERREICH
1 KRT. = 6 FL., 1 L



SPITZ EIERWEINBRAND
Art.-Nr. 68429



Affogato

ITALIENISCHER KLASSIKER
IM GLAS

Material

- Espresso Tasse oder JAVA Wasserglas

Zutaten

- Espresso von JAVA Premiumcafe
- Vanilleeis
- Auer Spirolli Hippen

Zubereitung

1. eine Kugel Vanilleeis in die Tasse bzw. das Glas geben
2. mit einem Espresso übergießen
3. mit Spirolli Hippen garnieren

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●

JAVA NATURA

biologisch-fair
für natürlichen Kaffeegenuss

Ein kräftiger Körper von Arabicas aus Zentralamerika prägt die biologische Mischung, wodurch feine Duftnoten und starke Aromen sich ausgewogen vereinen.



JAVA NATURA
Art.-Nr. 69376

Produkt Tipp!

AUER SPIROLLI HIPPEN
1 PKG. = 165 STK.



AUER SPIROLLI HIPPEN
Art.-Nr. 825356

Höchster Genuss frisch aus der
PREMIUM-RÖSTEREI

JAVAREI

Eine eingetragene Marke von
Transgourmet Österreich.

Transgourmet Österreich GmbH
Bienensteinstraße 3
A-8600 Bruck/Mur

www.javacafe.at



Besuchen Sie uns auch auf
www.facebook.com/javapremiumcafe