



**LUBISZ KAWĘ NA ZIMNO?**  
**SPRAWDŹ NASZE PRZEPISY**

---



Cold Brew zawróciło Ci  
w głowie? Przygotowaliśmy  
dla Ciebie kolejne kawowe  
inspiracje na lato. Sprawdź,  
która przyniesie Ci najwięcej  
orzeźwienia!

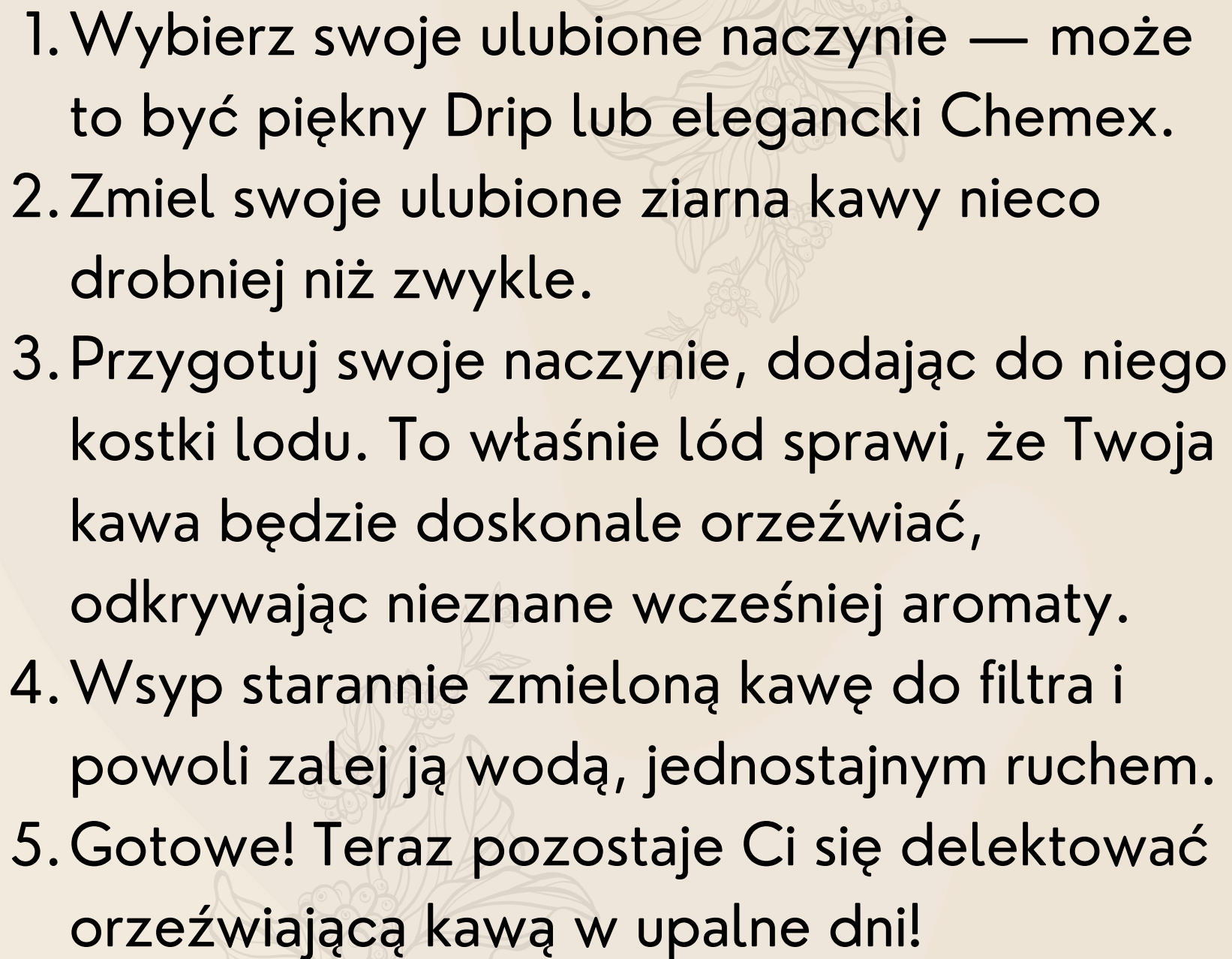
---

# DRIP LUB CHEMEX NA LODZIE

Pragniesz odkryć nowe doznania smakowe?

Nic prostszego! Teraz możesz cieszyć się wyśmienitą kawą przygotowaną na lodzie za pomocą dripa lub Chemexa.

Przygotowanie jest prawie tak samo proste jak w przypadku tradycyjnej metody, ale tutaj pojawia się jeden magiczny element — lód.

- 
1. Wybierz swoje ulubione naczynie — może to być piękny Drip lub elegancki Chemex.
  2. Zmiel swoje ulubione ziarna kawy nieco drobniej niż zwykle.
  3. Przygotuj swoje naczynie, dodając do niego kostki lodu. To właśnie lód sprawi, że Twoja kawa będzie doskonale orzeźwiać, odkrywając nieznane wcześniej aromaty.
  4. Wsyp starannie zmieloną kawę do filtra i powoli zalej ją wodą, jednostajnym ruchem.
  5. Gotowe! Teraz pozostaje Ci się delektować orzeźwiającą kawą w upalne dni!

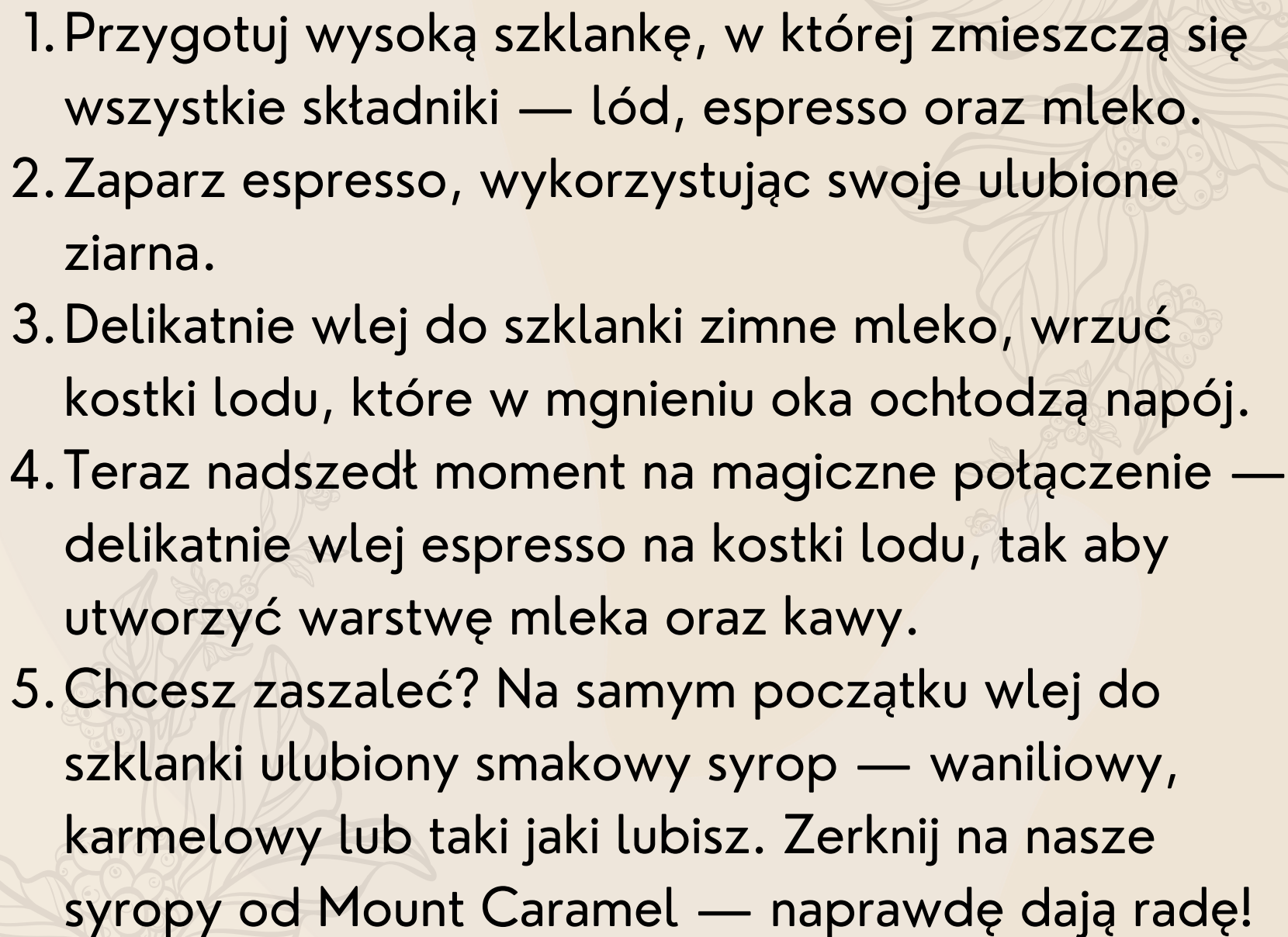


# ICED LATTE

Przelew to nie Twoja bajka? Przed Tobą przepis na latte w wersji mrożonej. Czy może być coś lepszego?



Nasz przepis jest niezwykle prosty i sprawi, że samodzielne przygotowanie Iced Latte stanie się czystą przyjemnością:

- 
1. Przygotuj wysoką szklankę, w której zmieszczą się wszystkie składniki — lód, espresso oraz mleko.
  2. Zaparz espresso, wykorzystując swoje ulubione ziarna.
  3. Delikatnie wlej do szklanki zimne mleko, wrzuć kostki lodu, które w mgnieniu oka ochłodzą napój.
  4. Teraz nadszedł moment na magiczne połączenie — delikatnie wlej espresso na kostki lodu, tak aby utworzyć warstwę mleka oraz kawy.
  5. Chcesz zaszaleć? Na samym początku wlej do szklanki ulubiony smakowy syrop — waniliowy, karmelowy lub taki jaki lubisz. Zerknij na nasze syropy od Mount Caramel — naprawdę dają radę!



**TONIC ESPRESSO**

Odkryj zderzenie dwóch niepozornych smaków: kawa i tonic. Brzmi dziwnie? Spróbuj, a na pewno je pokochasz.

1. Wrzuć do szklanki kilka kostek lodu, a następnie zalej je tonikiem, pozostawiając miejsce na espresso.
2. W osobnym naczyniu przygotuj espresso z ulubionej kawy.
3. Delikatnie dolej espresso do toniku z lodem, tak aby napój stworzył dwie warstwy.
4. Udekoruj napój plastrem soczystej pomarańczy lub limonki — według własnego gustu.





**To już wszystko, daj znać, która kawka  
najbardziej przypadła Ci do gustu!**

---