

AMERICAN GRAFFITI



Ingredienti

- 1 caffè espresso Portioli
- 1 cl di Aromatizzatore Vaniglia Portioli
- 6 cl di Coca-Cola

Preparazione

- Versa l'Aromatizzatore nel bicchiere vetro Portioli
- Aggiungi il caffè espresso Portioli
- Riempi il bicchiere con alcuni cubetti di ghiaccio
- Aggiungi la Coca-Cola e mescola
- Decora con una fetta di lime e una stecca di vaniglia.



AMERICAN GRAFFITI

CREATIVITY DRINK

COFFEE COW



Ingredienti

- 1 caffè espresso Portioli
- 2 cl di Aromatizzatore Portioli Nocciola o Caramello
- 12 cl di latte parzialmente scremato
- Cioccolata Classica Portioli

Preparazione

- Metti in un blender il caffè espresso, il latte e 10 cubetti di ghiaccio e frulla il tutto
- Prepara la Cioccolata Portioli e spalmala con un cucchiaino sulle pareti di un bicchiere di vetro Portioli
- Una volta che la bevanda ha raggiunto la consistenza di una mousse, versala nel bicchiere di vetro
- Decora con panna montata e Cioccolatini Portioli.



COFFEE COW

CREATIVITY DRINK

ETHIOPIAN DREAM



Ingredienti

- 1 bustina di Tisana Portioli Panna e Fragola
- 1 fetta di zenzero fresco
- 1,5 cl di zucchero liquido o 3 bustine di fruttosio Portioli
- 1 cl di succo di limone

Preparazione

- Prepara la Tisana Portioli lasciando in infusione la bustina con 5 cl di acqua per 6-7 minuti
- In una tazza mug Portioli pesta una fetta di zenzero con il succo di limone e lo zucchero o fruttosio Portioli
- Versa la Tisana nella tazza mug
- Aggiungi alcuni cubetti di ghiaccio
- Decora con una fragola e pezzi di zenzero.



ETHIOPIAN DREAM

CREATIVITY DRINK

GINGER & FRED



Ingredienti

- 1 cl di zucchero liquido o 2 bustine di fruttosio Portioli
- 0,5 cl di succo di limone fresco
- una fetta di zenzero
- un caffè espresso Portioli
- 2 cl di Cedrata

Preparazione

- In un vasetto piccolo da conserva pesta lo zenzero con lo zucchero o fruttosio Portioli e il succo di limone
- Aggiungi il caffè espresso Portioli e mescola
- Riempi il vasetto di ghiaccio
- Completa aggiungendo la Cedrata
- Decora con una fetta di zenzero e buccia di limone tagliata a listarelle.



GINGER & FRED

CREATIVITY DRINK



KIMONO



Ingredienti

- 1 caffè al Ginseng Portioli (dose grande)
- 1 fetta di zenzero
- 6 o 7 Cioccolatini Portioli
- frutta candita

Preparazione

- Metti in una piccola bowl oriental style una fetta di zenzero sbucciata
- Prepara il caffè al Ginseng Portioli e versalo nella bowl con lo zenzero
- Pesta lo zenzero nel Ginseng
- Aggiungi cubetti di ghiaccio e i Cioccolatini Portioli
- Decora con uno spiedino di frutta candita mista e servi insieme ad un cucchiaino da zuppa.



KIMONO

CREATIVITY DRINK

MICKEY MOU



Ingredienti

- 4 cl di Cioccolata Classica Portioli
- 4 biscotti "Dolcezza di Frolla" Portioli
- 10 cl di latte intero o altro a preferenza
- 1 cl di Aromatizzatore Caramello Portioli

Preparazione

- Sbriciola i biscotti in una tazza da cappuccino
- Versali in un bicchiere vetro alto Portioli e aggiungi la Cioccolata Portioli precedentemente preparata
- Versaci sopra il latte montato preparato con l'aggiunta dell'Aromatizzatore Caramello Portioli, creando due strati ben separati tra loro
- Decora con i Cioccolatini Portioli.



MICKEY MOU

CREATIVITY DRINK

MO(R)JITO



Ingredienti

- 1 cl di succo di lime
- 2 rametti di menta con foglie
- 2 cl di zucchero liquido o 4 bustine di fruttosio Portioli
- 1 caffè espresso Portioli
- acqua tonica

Preparazione

- Inserisci in un tumbler alto lo zucchero liquido o il fruttosio Portioli, il succo di lime e le foglie di menta
- Pesta delicatamente il tutto senza rompere le foglie
- Aggiungi un caffè espresso Portioli
- Riempi il tumbler di acqua tonica e ghiaccio
- Decora con lime, menta e chicchi di caffè.



MO(R)JITO

CREATIVITY DRINK

SOFIA'S ICE BERRY COFFEE



Ingredienti

- 5 more
- 5 lamponi
- 2 cl di zucchero liquido o 4 bustine di fruttosio Portioli
- 1 caffè espresso Portioli

Preparazione

- In un blender inserisci alcuni cubetti di ghiaccio insieme alle more e ai lamponi
- Aggiungi lo zucchero o il fruttosio, frulla e versa nel bicchiere take away Portioli grande
- Prepara un caffè Portioli, zuccherandolo a piacere
- Versa il caffè espresso in una fiala di vetro e inseriscila nel frullato di frutta
- Decora con more e lamponi.



SOFIA'S
ICE BERRY
COFFEE
CREATIVITY DRINK

SPARKLING SUNSET



Ingredienti

- 1 bustina di Tisana Portioli "Pesca"
- 1 bustina di zucchero bianco Portioli
- 2/3 gocce di Angostura
- 6 cl di acqua frizzante

Preparazione

- Prepara la Tisana in una tazza da tè con 5 cl di acqua calda, lasciando in infusione per 6-10 minuti
- Versa nella tazza vetro mug Portioli lo zucchero e le gocce di Angostura
- Aggiungi l'acqua frizzante, mescola e riempi il bicchiere con cubetti di ghiaccio
- Aggiungi la Tisana e mescola il tutto
- Decora con ciliegie al maraschino, scorza d'arancia e una fetta di limone.



SPARKLING SUNSET

CREATIVITY DRINK

SPICY CHOCOLATE H₂O



Ingredienti

- 1 bustina di Cioccolata Fondente Portioli
- 12 cl di acqua
- peperoncino in polvere
- cannella in polvere
- zenzero fresco

Preparazione

- Monta con la lancia vapore la Cioccolata Fondente Portioli con l'acqua anzichè con il latte, fino alla densità voluta
- Aggiungi un pizzico di peperoncino e trito di zenzero
- In una tazza da cappuccino vetro Portioli metti una o 2 fette di zenzero e poi versaci sopra la cioccolata calda
- Aggiungi sulla superficie una spolverata di cannella
- Decora la bevanda con peperoncini interi e una fettina di zenzero.



SPICY CHOCOLATE H₂O

CREATIVITY DRINK

THE P-FACTOR GROG



Ingredienti

- 1 caffè espresso Portioli
- 5 cl di acqua calda
- 2 bustine di zucchero bianco Portioli
- 2 chiodi di garofano
- 1 bastoncino di cannella
- 2 semi di cardamomo
- scorze di arancia e limone

Preparazione

- In una tazza cappuccino vetro Portioli metti i chiodi di garofano, la cannella e il cardamomo
- Aggiungi le scorze di arancia e limone
- Prepara il caffè espresso Portioli allungandolo con acqua calda e aggiungi lo zucchero
- Versa il caffè nella tazza vetro e mescola
- Decora con scorza di arancia, cannella e vaniglia.



THE P-FACTOR GROG

CREATIVITY DRINK

VEGAN COFFEE JULEP



Ingredienti

- 1 caffè espresso Portioli ristretto
- 6 cl di bevanda alla soia
- 2 bustine di zucchero bianco Portioli
- foglie di menta

Preparazione

- In un secchiello per cocktails inserisci le foglie di menta, lo zucchero Portioli e la bevanda alla soia
- Pesta delicatamente il tutto, senza rompere le foglie
- Aggiungi un caffè espresso Portioli ristretto
- Riempi il secchiello di ghiaccio e mescola
- Decora con twist di arancia e foglie di menta.



VEGAN COFFEE JULEP

CREATIVITY DRINK