

De'Longhi bringt Neuheiten für Cold Brew

Vollautomat und Siebträger

Mit dem neuen Vollautomaten Eletta Explore und der neuen Siebträgermaschine La Specialista Maestro reagiert De'Longhi auf den aktuellen Trend zu kalten Kaffeegetränken. Beide Geräte bereiten auf Knopfdruck Cold Brew Spezialitäten in nur wenigen Minuten zu. Um den für diese Zubereitung typischen, leichten, fruchtigen und süßlichen Geschmack mit weniger Bitterstoffen und Säuren zu erzielen, hat De'Longhi gemeinsam mit Kaffee-Experten und Baristi eine spezielle Cold Extraction Technologie entwickelt.

Bei der traditionellen Zubereitungsweise von Cold Brew werden grob gemahlene Kaffeebohnen über einen längeren Zeitraum in kaltem Wasser extrahiert. Dieses Prinzip greift die Cold Extraction Technologie auf, beschleunigt dabei aber den Prozess deutlich. Das funktioniert so: Kaltes Wasser, das nicht wärmer als Raumtemperatur ist, wird mit sehr leichtem Druck direkt zum Kaffee-



*Cold Brew auf Knopfdruck:
Der neue Vollautomat Eletta Explore.*

mehl geleitet. Eine Pumpe lässt dabei die Flüssigkeit leicht pulsieren; gegenüber dem herkömmlichen Prozess für Heißgetränke verlängert sich die Extrahierungszeit, der intensivere Kontakt zwischen dem gemahlene Kaffee und dem Wasser ermöglicht aber eine gründliche Extraktion in wenigen Minuten. So ist das Ergebnis nach Angaben des Herstellers mit Cold Brew nach der traditionellen, langwierigen Zubereitungsart vergleichbar, wenn das Getränk auf Eiswürfeln serviert wird.

Bereits die vor einem Jahr vorgestellte erste Generation der Eletta Explore wurde auf dem Markt sofort gut angenommen, weil der Kaffeevollautomat besonders viele verschiedene Kaffeespezialitäten zube-

reiten kann. Im Herbst 2022 erhielt das Gerät als Testsieger die Bestnote im Vergleichstest der Stiftung Warentest.

Für die große Vielfalt stattete De'Longhi das Gerät mit zwei Milchschaum-Funktionen aus: dem LatteCremaHot für heißen und dem LatteCremaCool System für kalte Spezialitäten. Diese Auswahl bietet auch das neue Modell, und es kann jetzt auch sechs erfrischende Cold Brew Spezialitäten zubereiten – dank des LatteCremaCool Systems mit kaltem Milchschaum. Damit bietet die neue Eletta Explore mit jetzt 50 Getränkeoptionen auf Knopfdruck noch mehr Vielfalt als die Vorgängerin; unverändert blieben dabei deren praktische Features

wie die Möglichkeit, die Abtropfschale abnehmen und so Platz für das Befüllen großer To-go-Becher zu schaffen. Über das 3,5 Zoll große TFT Full Touch Display ist der Vollautomat leicht zu bedienen und speichert in bis zu vier Profilen die individuellen Vorlieben seiner Nutzer. Für Kundinnen und Kunden, die zu Hause echtes Barista-Feeling genießen wollen, ist die neue Siebträgermaschine La Specialista Maestro eine passende Empfehlung.

Mit ihr kann man jetzt acht Kaffeegetränke zubereiten, darunter sind die Spezialitäten Cold Brew und Cold Espresso. Letzterer zeichnet sich durch seine spezielle Zubereitungsweise aus: Die kalte Extraktion erfolgt unter hohem Druck, um ein erfrischendes Getränk mit besonderer, weicher Textur zu erzeugen. Neben diesen Neuerungen ist die neue La Specialista Maestro mit den bewährten Features des Vorgängermodells ausgestattet: Dazu gehören die Bean



Cold Brew mit Barista-Feeling: Die neue Siebträgermaschine La Specialista Maestro von De'Longhi.

Adapt Technology und die zwei Milchsysteme MyLatte für manuelles Aufschäumen und LatteCrema Hot für Milchschaum auf Knopfdruck.

Die neue Eletta Explore (UVP: 1.249 Euro) und die neue La Specialista Maestro (UVP: 1.599 Euro) kommen ab März in den Handel.



Immer mehr Kundinnen und Kunden begeistern sich für Cold Brew Spezialitäten.

Kalter Kaffee im Trend

Aromatische Cold Brew Spezialitäten werden derzeit in der Kaffeeszene immer beliebter. Besonders die jüngere Generation greift immer öfter zu erfrischenden Bohnengetränken – und zwar nicht nur in der warmen Jahreszeit. Das bestätigt eine Umfrage, die das Hamburger Marktforschungsunternehmen Appinio im August 2022 im Auftrag von De'Longhi unter

1.000 Personen durchgeführt hat. Demnach hat rund ein Drittel der befragten Kaffeefans Cold Brew bereits probiert; besonders bei warmen Temperaturen würden mehr als 92 Prozent gerne kalt zubereitete Kaffeespezialitäten trinken. Wegen der aufwändigen Zubereitungsweise wird Cold Brew allerdings häufiger auswärts getrunken als zu Hause. Denn weil die traditionellen Zubereitungsarten bis zu 18 Stunden in Anspruch nehmen können, dauert der Extraktionsprozess vielen einfach zu lange. Deshalb sehen viele der Befragten in einer Funktion für Cold Brew auf Knopfdruck einen echten Mehrwert.