



PLANTAARDIG GENIETEN

4 RECEPTEN VOOR
VERKOELENDE VEGAN IJSKOFFIE

A guilt-free pleasure



Plantaardige koffierecepten

6 dingen die je moet weten

1. Tijd voor een podium!

Koffie met plantaardige drinks zijn hot! Consumenten maken steeds bewustere keuzes voor een duurzame en gezonde levensstijl. Zo ook bij hun koffiekeuze. Kortom, tijd om deze koffie's een podium te geven!

3. Alpro for Professionals

Vanuit Peeze geven we de voorkeur aan de producten van Alpro For Professionals. Deze producten zijn speciaal voor de Out of Home-markt ontwikkeld en laten zich goed opschuimen.

5. Tips voor opschuimen

Het opschuimen van deze drinks vraagt een andere aanpak dan je met melk gewend bent. Zo kun je de Alpro Almond het beste opschuimen tot maximaal 60°C en de andere varianten tot 65°C.

2. Vele smaakvarianten

Als plantaardig alternatief voor melk wordt soja het meest in de koffie gebruikt. Maar er zijn nog veel meer alternatieven die heerlijk smaken met koffie, zoals haver, amandel en kokosnoot.

4. Koelen voor gebruik

Hoewel je de pakken ongeopend buiten de koelkast kunt bewaren, adviseren we je om de melk altijd te koelen voordat je gaat opschuimen. Zo krijg je het beste schuim als resultaat.

6. Zelf experimenteren!

De smaakmogelijkheden zijn eindeloos! Ga daarom zelf met ingrediënten experimenteren, betrek je gasten en ontdek welke smaak het beste past bij jouw doelgroep!

ICED ALMOND LATTE

VERKOELEND VEGAN IJSKOFFIE

A guilt-free pleasure



Ingrediënten en benodigdheden:

- Een glas naar wens
- 1 shot espresso
- Amandeldrink
(bijv. Alpro Almond For Professionals)
- Ijsblokjes
- Rietje of lange lepel

Bereidingswijze:

- Vul het glas met ijsblokjes
- Zet een espresso
- Schenk amandeldrink in het glas tot 1,5 cm van de bovenrand
- Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje
- Serveer met een lange lepel of papieren rietje

Tip: Garneer met een sinaasappelschijfje voor een mooie uitstraling en bijpassende smaak.

ICED COCONUT LATTE

VERKOELENDE VEGAN IJSKOFFIE

A guilt-free pleasure



Ingrediënten en benodigdheden:

- Een glas naar wens
- 1 shot espresso
- Coconutdrink
(bijv. Alpro Coconut For Professionals)
- Ijsblokjes
- Rietje of lange lepel

Bereidingswijze:

- Vul het glas met ijsblokjes
- Zet een espresso
- Schenk coconutdrink in het glas tot 1,5 cm van de bovenrand
- Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje
- Serveer met een lange lepel of papieren rietje

Tip: Maak van dit recept een guilty pleasure door bijvoorbeeld kokos- en chocoladesiroop toe te voegen. Zo krijg je een heerlijke bounty smaak!

ICED OAT MAPLE LATTE

VERKOELENDE VEGAN IJSKOFFIE

A guilt-free pleasure



Ingrediënten en benodigdheden:

- Een glas naar wens
- 1 shot espresso
- 30 ml ahornsiroop
- Haverdrink
(bijv. Alpro Oat For Professionals)
- Ijsblokjes
- Rietje of lange lepel

Bereidingswijze:

- Vul het glas met ijsblokjes
- Zet een espresso
- Schenk 30 ml ahornsiroop over de ijsblokjes
- Schenk haverdrink in het glas tot 1,5 cm van de bovenrand
- Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje
- Serveer met een lange lepel of papieren rietje

Tip: Varieer het type glas om het weer nét een andere look te geven.

ICED SOYA AGAVE LATTE

VERKOELENDE VEGAN IJSKOFFIE

A guilt-free pleasure



Ingrediënten en benodigdheden:

- Een glas naar wens
- 1 shot espresso
- 30 ml agavesiroop
- Sojadrink
(bijv. Alpro Soya For Professionals)
- Ijsblokjes
- Rietje of lange lepel

Bereidingswijze:

- Vul het glas met ijsblokjes
- Zet een espresso
- Schenk 30 ml agavesiroop over de ijsblokjes
- Schenk sojadrink in het glas tot 1,5 cm van de bovenrand
- Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje
- Serveer met een lange lepel of papieren rietje

Tip: Door de espresso rustig over één ijsblokje uit te schenken krijg je mooie laagjes.