

nutri pro®

Nestlé Professional Nutrition Magazine

KAKAO A SLAD

OBSAH

- Nápoj bohov –
história kakaa
- Od bôbov ku
kakaovému prášku
- Zdravotné výhody
kakaa
- Od obilia k sladu
- Zdravotné výhody
nápojov MILO
a NESQUIK

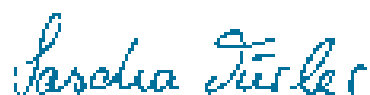
KOMENTÁR

Drahí priatelia,
v minulosti bolo kakao – „nápoj bohov“ – dostupné iba pre elitu a popíjané iba počas náboženských rituálov. Dnes neustále pribúda ľuď, ktorí si vychutnávajú kakaové výrobky ako sú NESQUIK a MILO. Následkom toho sa celosvetová spotreba kakaa zvýšila až na ročný počet 2,2 %. Dôvodom nie je iba vynikajúca chuť, ale tiež ich význam pre zdravie. Viac informácií nájdete v tomto vydaní magazína NutriPro. Pevne dúfam, že obsah práve tohto čísla si ozajstne vychutnáte.



Werner Bauer, Executive Viceprezident
Riaditeľ výroby

Drahí čitatelia,
väčšina z nás „vyrástla“ na výrobkoch NESQUIK a MILO, prospešných nášmu zdraviu nielen kvôli pridávanému mlieku, ale tiež kvôli kakau bohatému na minerály a vitamíny. Kakaový prášok je navyše dôležitým zdrojom polyfenolov, najmä flavonoidov. Rad štúdií potvrdzuje, že tieto látky majú pozitívny vplyv na krvný tlak a hladinu cholesterolu. Tak nás môže kakao chrániť pred kardiovaskulárnym ochorením. Toto vydanie magazínu NutriPro ponúka informácie o kakaovom prášku a slade, používaných vo výrobkoch NESQUIK a MILO a o ich zdravotných výhodách.



Sascha Türler-Inderbitzin, NESTLÉ PROFESSIONAL
Obchodné oddelenie

Potrava bohov –
história kakaa

Už od svojho objavenia v Južnej Amerike obohacujú kakaové bôby život ľuď na celom svete. Napriek tomu, že pôvod slova „kakao“ a metódy, ako sa z kakaových bobov pôvodne pripravoval čokoládový nápoj, nie je dodnes presne známy, je celkom jasné, že už Majovia a Aztékovia poznali úspešné metódy ich pestovania.

Kakao bolo kedysi v Južnej Amerike symbolom luxusu a kakaové nápoje boli určené iba pre elitu a používané najmä na náboženské účely. Na prípravu týchto nápojov boli kakaové bôby rozdrvené, zmiešané s vodou a ochutené korením, čili a bylinami, aby sa prekryla pôvodná horká chuť. Počas 16. storočia si kakao našlo svoju cestu do Európy. Krištof Kolumbus bol síce prvý Európan, ktorý kakaový nápoj ochutnal, ale až španielsky dobyvateľ Don Hernán Cortés ho priviezol do Španielska. V roku 1657 otvoril v Londýne Francúz XY prvý tzv. „čokoládový dom“. Prvá továreň na výrobu kakaového prášku bola otvorená v Holandsku (1828) a jej majiteľom nebol nikto iný, ako Coenraad Johannes van Houten. V roku 1753 švédsky prírodovedec Karl Linné pomenoval kakao botanickým názvom „Theobroma cacao L“, čo znamená „potrava pre bohov“.

Kakaových bôbov sú celkom štyri druhy

1. Criollo

- Najvzácnejší a najjemnejší druh kakaových bôbov, ktorý je niekedy nazývaný „kakaový princ“. Dnes je ho možné nájsť iba na najstarších kakaových plantážach v Mexiku, Kolumbii a Venezuele.
- Je o niečo viac horký a aromatický než ostatné odrody a má výnimočne jemnú a čistú chuť, ktorá je porovnávaná s kávou Arabica. Po spracovaní je chuť aromatickejšia než obyčajne silná a jemná.

2. Forastero

- Tieto bôby sú niekedy až extrémne horké a ponúkajú obmedzený rozsah prevažne horkých chutí. Majú vyšší obsah tukov a antioxidantov než bôby criollo.
- Je to najpopulárnejšia odroda, ktorá tvorí asi 80 % svetovej produkcie kakaa.

3. Trinitario

- Ide o hybridnú odrodu vzniknutú krížením predchádzajúcich dvoch druhov kakaových bôbov.
- Tieto bôby majú skvelú chuť a všeobecne sa vyznačujú dobrým aromatickým senzoryckým profilom.

4. Nacional

- Túto odrodu pestujú iba v Ekvádore a je oblúbená pre svoju „arriba“ kvetinovo-korenistú chuť, ktorá vzniká po krátkej trojdňovej fermentácii.



Svetoví výrobcovia kakaa

Kakaovníky – malé, stále zelené stromy – sú schopné rásť len v obmedzenej geografickej oblasti, 10° severne a južne od rovníka. Pôvodne rástli v amerických dažďových pralesoch, ale dnes tvoria asi 70 % svetovej produkcie úrody v západnej Afrike.



Výrobcovia kakaa - štatistika

Celková produkcia kakaových bôbov v tisíčiach tonách

	2005 / 06	2006 / 07 (Predpoved')
svet	3731	3388
Afrika	2666	2347
Amerika	439	431
Ázia / Oceánia	626	610

Afrika

Západná Afrika		
Kamerun	173	175
Pobrežie Slonoviny	1519	1380
Ghana	740	582
Nigéria	190	165
Medzsúčet (W/A)	2622	2302
Afrika ostatné	44	45
Afrika celkom	2666	2347

Amerika

Brazília	162	145
Ekvádor	115	120
Amerika ostatné	162	166
Amerika celkom	439	431

Ázia/Oceánia

Indonézia	520	500
Malajzia	27	28
Ázia ostatné	79	82
Ázia celkom	626	610

Zdroje: ICCO, USDA, FAO, LMC

ZAUJÍMAVÉ FAKTY

Kakaové kuriozity

- Aztékovia a Majovia používali kakaové bôby ako lokálne platidlo. Králik stál desať bôbov, otrok sto.
- Pitie rituálneho kakaového nápoja bolo dovolené iba mužom. Verilo sa, že kakao je pre ženy a deti jedovaté.
- V histórii kakao slúžilo aj ako liek. Napríklad kardinál Richelieu ho používal na liečenie zväčšenej sleziny.
- V prvom čokoládovom dome v Británii museli hostia za jednu šálku kakaa zaplatiť 10 až 15 šilingov, čo zodpovedalo cene novej muškety.

Zloženie kakaových bôbov



JE DOBRÉ VEDIEŤ

Kakao alebo horúca čokoláda?

Niektorí ľudia nevidia medzi horúcou čokoládou a kakaom rozdiel, ale v skutočnosti to sú dva rôzne onaké nápoje. Kakao sa pripravuje ako zmes kakaového prášku (niekedy v instantnej forme), cukru a mlieka alebo vody. Oproti tomu horúca čokoláda sa vyrába priamo z kúskov čokolády (horúcej, polomliečnej, alebo mliečnej), ktorá už obsahuje kakao, cukor a kakaové maslo. Rozdiel medzi týmito nápojmi je teda kakaové maslo, ktoré je dôvodom, prečo je kakao menej tučné než horúca čokoláda.

JE DOBRÉ VEDIEŤ

Kakaové maslo

Ide vlastne o teobromínový olej, teda svetložltý tuk, ktorý sa skladá najmä z mastných kyselín (asi z 36 % sú mononasýtené). Je to jeden z najstabilnejších tukov, pretože obsahuje prírodné antioxidanty (napr. vitamín E), ktoré obmedzujú frakciu a umožňujú skladovanie po dobu 2–5 rokov. Má jemnú čokoládovú chuť a arómu, takže je to jedna z významných ingrediencií čokolády. Okrem potravinárstva sa používa aj v kozmetickom priemysle, ako prísada v plet'ových vodách, balzamoch na pery, šampónoch lebo mydlách. Ale tiež vo farmaceutickom priemysle – mlieka a oleje obsahujúce kakaové maslo sú často používané v aróma terapii a pri masážach, pretože podporujú relaxáciu a pocit pohody.

Od bôbu ku kakaovému prášku

Po zbere sú kakaové plody otvorené a prevezené do fermentačných priestorov. Fermentácia je jeden z rozhodujúcich krokov pre výslednú kvalitu kakaa. Počas tohto procesu, ktorý zahŕňa celý rad rôznych chemických zmien, sa vyvíja charakteristická chuť a vôňa. Fermentácia trvá tri dni u Criollo odrody v Ekvádore, ale aj 6–7 dní u bobov Forastero, ktoré sa pestujú najmä v Brazílii a Západnej Afrike. Po skončení fermentácie sú bôby sušené, aby sa redukoval obsah vody z pôvodných 60 % na približne 7 %. Postupy sušenia sú dva – pomocou slnka, kedy sa dosahujú lepšie výnosy, a umelé sušenie. Ďalším krokom pri výrobe kakaového prášku je praženie. Tým sa obsah vody ďalej znižuje až na 2 % a vytvorí sa mnoho látok dôležitých pre chuť a vôňu. Potom sú pražené bôby rozbité. Odstránenie ich tenkej šupky sa nazýva triedenie drviny. Výsledkom sú kakaové „špičky“, ktoré obsahujú viac než 600 rôznych chemických látok zodpovedných za chuť a arómu výsledného produktu. Potom nasleduje alkalizácia a vzniká tzv. kakaová hmota, ktorá obsahuje 53–58 % kakaového masla. Posledným krokom je lisovanie, kedy dochádza k stláčaniu kakaovej hmoty pod vysokým tlakom. Výsledným produktom je kakaové maslo a kakaový prášok.

Nie je kakao ako kakao

Každý výrobca používa svoj vlastný typ prášku, so špecifickým obsahom kyselín a hodnotou pH (stupeň kyslosti) a tiež s charakteristickou arómou a farbou.

Podľa obsahu tuku môže byť kakaový prášok rozdelený do troch kategórií:

1. Kakao s 20–22% kakaového masla

Tento typ môže byť používaný v nápojoch pre svoje sensorické vlastnosti, t. j. plnosť chuti.

2. Kakao s 10–12% kakaového masla

Štandardný prášok používaný v nápojoch Nestlé, t. j. NESQUIK, NESCAU alebo MILO.

3. Kakao bez kakaového masla

Prášok používaný prevažne výrobcami nápojov pre jeho bezproblémovú zmáčavosť a rozpustnosť.

Okrem nápojov sa tento kakaový prášok používa ako aromatický prostriedok do zmrzlín, nátierok, výrobkov mliečného priemyslu, sušienok a sladkostí. Farba kakaového prášku môže mať v závislosti na výrobnom procese a stupni acidity mnoho odtieňov, od žltoranžovej až po hnedočervenú.



ZAUJÍMAVÉ FAKTY

História NESQUIKU

Tento nápoj tvorený kakaovým práškom obohateným o arómu vanilky a škoricu a neskôr aj o vitamíny a minerály, bol vyvinutý v USA v roku 1948 a uvedený na trh ako Nestlé Quik. V päťdesiatych rokoch prišiel do Európy už ako NESQUIK. V roku 1959 bola predstavená jahodová príchuť, ktorá je dosiaľ obľúbená ako aj rada ďalších, napr.: banánová a vanilková. V roku 1973 bol vyvinutý Quik Bunny – teraz známy ako Quick the NESQUIK. Najprv bol ozdobený veľkým modrým „Q“, náhrdelníkom v tvare goliera, ale od roku 2004 sa môže pyšiť atribútmi, ktoré sú viac „cool“ a ktoré lepšie vyjadrujú modernosť tejto značky. V roku 1999 bol názov značky vo všetkých krajinách zjednotený na NESQUIK. Počas posledných niekoľkých rokov boli predstavené v USA, Nemecku a Kanade varianty bez cukru a so zníženým obsahom cukru.

Celé kakaové lusky

kakaové lusky rozbité pre ďalšie zpracovanie

kakaová hmota

kakaové maslo

kakaový prášok



JE DOBRÉ SI ZAPAMÄTAŤ

Kofeín a teobromín v šálke nápoja

Nápoj	Kofeín (v 1 šálke)	Theobromín (v 1 šálke)
káva	60–180 mg	–
kakao	6–42 mg	200–300 mg
zelený čaj	20–110 mg	< 3 mg

Význam kakaa pre zdravie

Alexander von Humboldt na adresu kakaa poznamenal: “Nikde inde príroda nezhusťala také množstvo blahodarných výživných látok do takého malého priestoru ako v kakaových bôboch”.

Kakaový prášok je skvelým zdrojom:



Alkaloidov

Kakaové bôby obsahujú kofeín, ale v omnoho nižšej koncentrácii než bôby kávové. Najvýznamnejším alkaloidom obsiahnutým v kakau je **teobromín**, ktorý má podobný účinok ako kofeín, ale je asi 10 krát slabší a nemá taký výrazný vplyv na nervovú sústavu. Teobromín je slabý diuretický (zvyšuje produkciu moču) a uvoľňuje hladké svalstvo priedušiek v pľúcach.

Minerálov, najmä:

• Horčíka

Je základným kameňom pre správnu funkciu nervov a svalov. Organizmus potrebuje horčík, aby premieňal živiny na energiu. Napokon zvyšuje absorpciu vápnika a vitamínu C.

• Fosforu

Podporuje tvorbu energie v telových bunkách a je zodpovedný – spoločne s vápnikom – za tvorbu tvrdých minerálnych kryštálov v kostiach a zuboch.

Polyfenolov

Asi 8–13% kakaových bôbov je tvorených z polyfenolov, ale jednotlivé výrobné procesy ich celkový obsah znižujú. Polyfenoly v kakau sú skupinou fytochemikálií, ktoré zahŕňajú aj flavonoidy.

Prednosti flavonoidov

Dosiaľ bolo identifikovaných viac než 4000 flavonoidov a ani toto číslo nie je konečné. Môžu byť rozdelené do mnohých podtried a sú im pripisované mimo iných aj protizápalové, antimikrobiálne, protialergické a protirakovinové účinky. Sú tiež silnými antioxidantmi, omnoho silnejšími než vitamín C alebo E, a tým pomáhajú chrániť bunky pred pôsobením voľných radikálov. A práve kakao je na flavonidy bohaté, najmä na subtriedu flavonov.

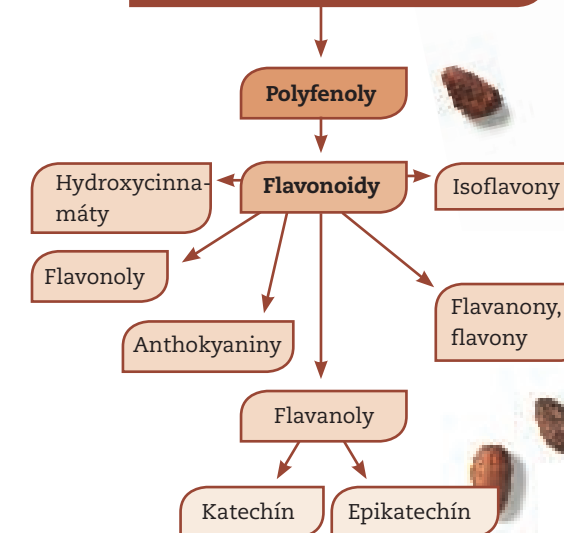
Konzumácia kakaa je tak nepriamo spojená s vyváženým krvným tlakom, má významný protizrážanlivý účinok a znižuje zápal v ľudskom tele. Navyše bolo dokázané, že kakaové polyfenoly zvyšujú hladinu HDL cholesterolu a bránia oxidácii LDL cholesterolu. Môžeme teda konštatovať, že kakao môže tiež pomáhať ako ochrana pred kardiovaskulárnym ochorením.

JE DOBRÉ VEDIEŤ

Fytochemikálie

Termín fytochemikálie zahŕňa tisíce biologicky aktívnych látok, ktoré sa nachádzajú v rastlinách a ktoré pôsobia špecifickým blahodarným účinkom. Prijímanie fytochemikálií potravou má na ľudské telo mnoho pozitívnych vplyvov; niektoré z nich sú antioxidanty, ďalšie pomáhajú znižovať krvný tlak – najvýznamnejší rizikový faktor pre kardiovaskulárne ochorenia – a iné majú ochranné účinky proti rakovine. Tajomstvo ako si zaistiť stály prísun týchto blahodarných účinkov spočíva vo vyváženej strave, predovšetkým v konzumácii pestrej zmesi zeleniny, ovocia aj bylín.

Fytochemikálie



JE DOBRÉ VEDIĚT

Čo je slad?

Ide o koncentrovaný extrakt zo: sladových obilnín, obyčajne jačmeňa alebo ciroku.

Od obilia k sladu

Najviac používaná obilnina na výrobu sladového extraktu je jačmeň. Nielen kvôli vysokému obsahu škrobu, ale aj ako vítaný zdroj vitamínov a minerálov.

Výrobný proces sladového extraktu:

Prvé štádium – sladovanie – zahŕňa tri kroky:

- Máčanie:** Jačmeň je máčaný vo vode, aby sa podporilo klíčenie aj rast. Obvykle trvá 12–24 hodín, počas ktorých je voda dvakrát vymenená. Na konci tohto kroku jačmeň obsahuje asi 38–40 % vody.
- Klíčenie:** Počas tejto fázy sú produkované rozdielne skupiny enzýmov, nevyhnutné pre ďalšie procesy. Zmeny, ktoré prebiehajú počas klíčenia sa nazývajú „modifikácie“.
- Sušenie:** Pri tomto finálnom kroku sladovacieho procesu je zo sladu extrahovaná voda, ktorá sa nazýva „zelený slad“, aby vlhkosť klesla na 10%. Pri sušení je teplota v sušiarň postupne zvyšovaná, aby sa mohla rozvinúť typická vôňa a farba sladu. Na konci sušenia je obsah vody medzi 4–5 %.

Otruby

nerozpustná vláknina, hemicelulóza, celulóza, lignin

Vrstva lepku

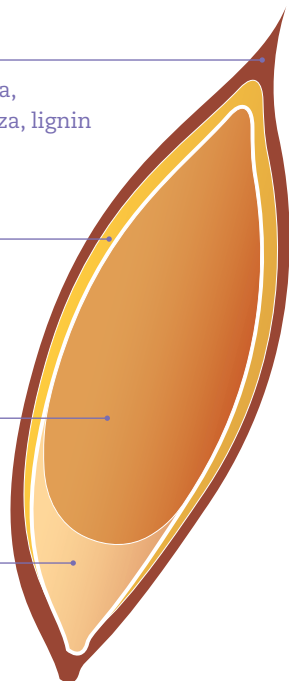
vláknina, cukry, bielkoviny, tuky, polyfenoly

Endosperm

škrob, bielkoviny, vláknina

Klíček

cukry, bielkoviny, tuky, minerály, polyfenoly



Druhé štádium – výroba samotného extraktu

Tento krok začína čistením sladu. Zrná sú postupne drvené, aby sa vytvoril sladový šrot a zmiešané v kadiach s horúcou vodou. Sladové enzýmy, vytvorené počas klíčenia premieňajú škrob na cukry, ktoré sa rozpúšťajú vo vode. Nakoniec je tekutina, nazývaná mladina, separovaná od zostávajúcich sladových šupiek a rýchlo koncentrovaná do viskózne tekutiny – sladového extraktu.

MILO obsahuje Protomalt®, patentovaný sladový extrakt so špecifickým sacharidovým profilom a s obmedzeným množstvom jednoduchých cukrov. Pre výrobky MILO je používaná táto ochranná známka.



JE DOBRÉ VEDIĚT

História výrobku MILO

MILO bolo vyvinuté Thomasom Maynom v Austrálii už v roku 1934. Názov je odvodený od rímskeho atléta MILONA, ktorý sa stal slávnym počas športových hier v Grécku, okolo roku 600 p. n. l. vďaka svojej sile.

V roku 2002 bolo MILO fortifikované ACTIGENOM-E (unikátna kombinácia 8 vitamínov a 4 minerálov). Môže byť podávané studené i teplé, jednoducho pridaním mlieka alebo vody.

MILO sa teší veľkej obľube po celom svete ako výrobok zdravej výživy a býva spájané s energiou, pevným zdravím a aktívnym životným štýlom.

MILO je tekutý koncentrát so špecifickou chuťou aj pri príprave za studena a väčšinou je používaný v samoobslužných reštauráciách.

Sušný jačmeň → jačmenné zrná → sladový jačmeň → sladový extrakt



JE DOBRÉ SI ZAPAMÄTAŤ

Mlieko pre zdravie

Mlieko je jednou z najvýživnejších zložiek potravy, ktorá sa skladá z unikátnej zmesi karbohydrátov, bielkovín, tukov, vitamínov a minerálov. Konzumácia najmenej troch porcií mlieka denne má pozitívny vplyv na naše zdravie a prevenciu proti chorobám.

MILO a NESQUIK

sú výživové nápoje obsahujúce rad cenných minerálov a vitamínov.

Sú dôležitým zdrojom:

Kalcia

Najviac zastúpený minerál v ľuďskom tele je nevyhnutný pre rast a vývoj kostí, rovnako ako pre stavbu a udržanie silných zubov. Navyše je kalcium nezastupiteľné v rade biologických procesov, ako sú napr.: nervové funkcie, svalové kontrakcie a krvná zrážanlivosť. Prísun dostatočného množstva vápnika je zásadný najmä pre deti a adolescentov, najmä kvôli správne mu rastu kostí.

Železa

Je nezastupiteľnou zložkou hemoglobínu, ktorý dopravuje kyslík k bunkám a myoglobínu, ktorý ukladá kyslík vo svalovom tkanive. Navyše pôsobí ako kofaktor rady dôležitých enzýmov, ktoré sú zastúpené napríklad pri výrobe energie a imunitného systému.

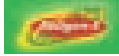
Vitamínov


Ide o nevyhnutné kofaktory enzýmov. Nektore sú dôležité, niektoré pre svalový metabolizmus (najmä vitamíny B1 a B2), iné na tvorbu krvných buniek (najmä vitamín B2) a vitamín B12 je významný pre metabolizmus folátov a správnu funkciu nervovej sústavy.

Energia

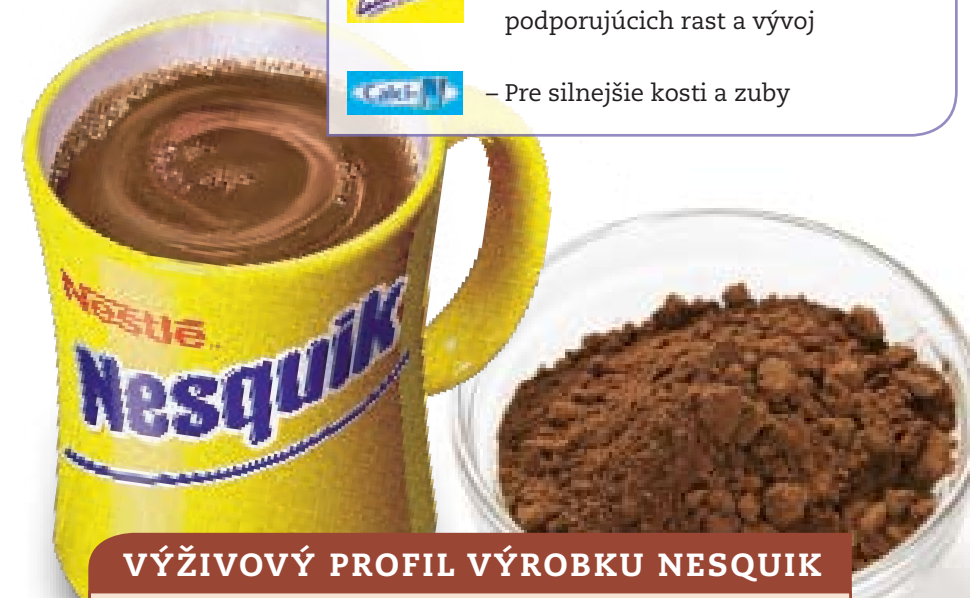
Sacharidy zásobujú naše telo glukózou. Glukóza je prioritný zdroj energie pre mozog a je uložená vo svaloch a pečeni. Sacharidy sú nevyhnutné pre udržovanie fyzickej aj mentálnej energie, napr. pre deti v škole. Preto je dobré ich konzumovať v priebehu dňa.

Aktívny prínos značiek

 – Kombinácia 8 vitamínov a 4 minerálov

 – Kombinácia stopových prvkov podporujúcich rast a vývoj

 – Pre silnejšie kosti a zuby



VÝŽIVOVÝ PROFIL VÝROBKU NESQUIK

živina	Jednotky	v 15g prášku	v šálke*
Energia	kcal	55.0	152.0
	kJ	233.0	634.0
bielkoviny	g	0.6	7.3
cukry celkom	g	13.0	22.0
tuk	g	0.5	3.7
sodík	mg	47.0	49.0
dietetická vlákna	g	0.8	0.8
kalcium	mg	18.0	261.0
horčík	mg	21.0	46.0
fosfor	mg	20.0	210.0
Vitamín B ₁	mg	0.1	0.2
Vitamín B ₃	mg	2.6	2.7
Vitamín B ₅	mg	0.3	1.0
Vitamín B ₆	mg	0.2	0.3
Vitamín B ₉	µg	30.0	39.0
Vitamín C	mg	7.1	11.0
Vitamín D	µg	0.8	0.8
Vitamín E	mg	1.5	1.6

Example based on NESQUIK powder, France

* 15g in 200 ml of semi-skimmed milk

NutriPro Nápoje – NESTLÉ PROFESSIONAL Nutrition Magazine

VÝŽIVOVÝ PROFIL NÁPOJA MILO

živina	Jednotky	Priemerná hodnota v 20g podávaných s 200ml plnotučného mlieka (1,4 %)	Priemerná hodnota v 10g podávaných s 200ml odstredeného mlieka (0,1 %)
energia	kcal	184.0	143.0
	kJ	770.0	600.0
bielkoviny	g	10.6	10.0
tuky	g	4.8	2.2
cukry	g	24.1	23.5
kalcium	mg	400.0	400.0
železo	mg	6.0	6.0
vitamín B ₁	mg	0.6	0.6
vitamín B ₂	mg	0.6	0.6

Example based on MILO powder, Australia

* based on a 2000kcal diet

NutriPro Nápoje

KVÍZ

- Kakao pochádza:**
B zo Švajcarska
C z Južnej Ameriky
D zo Severnej Ameriky
- Ktorá odroda kakaových bôbov sa nazýva „kakaový princ“?**
O Criollo
L Forastero
M Trinitario
- Kol'ko rozdielnych chemických látok je obsiahnutých v kakaových „špičkách“?**
A 500
C 600
E 700
- Kol'ko kakaového masla obsahujú kakaové bôby?**
J zhruba 20 %
K zhruba 37 %
O zhruba 54 %
- Aký je obsah tuku v štandardnom prášku používanom vo výrobku NESQUIK?**
C 0 %
A 10–12 %
D 20–22 %
- Je NESQUIK kakao alebo horúca čokoláda?**
P kakao
O horúca čokoláda
- Vláknina obsiahnutá v kakaových bôboch je nevyhnutná pre:**
A správnu funkciu nervov a svalov
E uvoľnenie hladkého svalstva
O pomalú absorpciu glukózy
- Ktorý je najvýznamnejší alkaloid v kakau?**
V kofeín
W theobromín
- Užívanie kakaa je nepriamo spájané s**
B dobrým spánkom
C diabetom
D krvným tlakom
- Ktorá je najčastejšia obilnina je používaná v MILO?**
E jačmeň
F ryža
G merlík
- MILO je vítaným zdrojom:**
S vitamínu C
R kalcia
T folátu

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Správne odpovede: cocoa powder



NESCAFÉ®

Káva NESCAFÉ - ideálne riešenie podávania raňajkovej kávy v každom hoteli

Navrhujeme riešenie podávania raňajkovej kávy ako prostredníctvom technológií, tak bez nich.

Príprava raňajkovej kávy prostredníctvom kávovarov

NESCAFÉ nápojové systémy ponúkajú technológie, ktoré sa vyznačujú:

- presnou a jednoduchou evidenciou vydaných nápojov
- rýchlou prípravou nápoja stlačením jedného tlačidla
- prípravou nápoja do kanvíc alebo jednotlivo po šáľkach
- samoobslužnosťou
- možnosťou mobilného zariadenia bez pevného prívodu vody



Príprava raňajkovej kávy bez využitia technológií

Táto forma je ideálna na prípravu raňajkovej kávy tam, kde nie je možné využiť prístroj na kávu, a tiež pre riešenia individuálnych požiadaviek hostí.

Buondi. caffè

Kvalitná zrnková káva pre hotelový lobby bar aj kaviareň

Doprajte svojim hosťom šálku silného talianskeho espressa, lahodného cappuccina alebo ďalšiu z mnohých kávových špeciáľí.

Zrnková káva Buondi prináša vysokú kvalitu, lahodnú chuť a neopakovateľnú arómu.



Ku kvalitnej káve patrí aj kvalitná podpora:

- profesionálny servis a poradenstvo
- kvalitná technológia
- materiály na podporu predaja kávy

NESCAFÉ
nápojové systémy

Nestlé Slovensko s.r.o., Teslova 19,
821 02 Bratislava, Slovakia
www.nescafe.sk/napojovesystemy, infolinka: 0800 135 135

