

Die Krönung echten italienischen Kaffeegenusses: cremig-zarter Milchschaum für jeden Geschmack

(Neu-Isenburg, Juli 2018) – Latte Macchiato, Cappuccino, Caffè Latte – viele italienische Kaffeespezialitäten werden erst aufgrund ihres feincremigen Milchschaums zum echten Genuss. Mit 26 Prozent der Kaffeeliebhaberinnen liegen Kaffeevariationen mit Milch vor allem bei Frauen weit vorne in der Beliebtheitskala.¹ Und mit etwas Fantasie und Übung werden Cappuccino und Co. sogar richtige kleine Kunstwerke – die „Latte Art“. Wer auch zu Hause in den Genuss cremigen Milchschaums kommen möchte, der findet in den Kaffeevollautomaten von De’Longhi einen verlässlichen Partner. Mithilfe des patentierten LatteCrema Systems des Kaffeeexperten wird sowohl aus Kuhmilch als auch aus pflanzlichen Milchalternativen ein dichter, feinporiger und lang haltender Milchschaum kreiert, der sich sogar für die filigrane Kunst „Latte Art“ eignet – für leckere Kaffeevariationen, die sich sehen lassen können. Das Highlight im Sommer: Dank der speziellen Mix Karaffe der PrimaDonna Elite Experience steht selbst kalter Milchschaum per Knopfdruck zur Verfügung – zum Beispiel für leckeren Caffè freddo.

Cremiger Milchschaum entsteht durch das Durchmischen der Milch mit Luft. Beim Aufschäumen bilden sich Strukturen aus den Eiweißen der Milch, die die Luftbläschen umschließen und so den Schaum ergeben. „Der ideale Milchschaum sollte feinporig, cremig und perfekt temperiert sein, damit er nicht zu schnell in sich zusammenfällt“, erklärt Markus Schwichtenberg, Brand Manager De’Longhi Deutschland GmbH. Hat der Schaum die passende Cremigkeit, lassen sich aus den Milchschaumhäubchen trinkbare Kunstwerke zaubern. Um diese Konsistenz per Handaufschäumung zu erreichen, ist auch von erfahrenen Barista viel Fingerspitzengefühl gefordert, was mit dem patentierten LatteCrema System von De’Longhi auf Knopfdruck möglich ist.

LatteCrema System – ausgezeichnete Milchschaumgenuss

Dank des patentierten, mehrfach ausgezeichneten LatteCrema Systems des Kaffeespezialisten De’Longhi kommen Fans italienischer Milchkafeespezialitäten auch ohne Baristaerfahrung jeden Tag auf ihre Kosten. Milch, Luft und Dampf werden zu einem cremig-kompakten Milchschaum gemischt, mit dem sich auch fantasievolle Milchkunstwerke realisieren lassen – und zwar aus Kuhmilch ebenso wie aus Mandelmilch und Co. Die gewünschte

¹Quelle: Statista (2018): „Was für Kaffee trinken Sie insgesamt am liebsten?“, Befragung von 959 Personen ab 18 Jahren, die mindestens selten Kaffee trinken.



[Download Bildmaterial](#)



Das LatteCrema System – getestet mit verschiedenen Milchalternativen



Das LatteCrema System kreiert cremigen Milchschaum aus Kuhmilch...



... Mandelmilch...



... Reismilch...



... und Sojamilch.

[mehr >>](#)

Presseinformation

Milchschaumkonsistenz lässt sich individuell per Variodrehregler einstellen. Der Clou: Mithilfe des doppelten Dampfsystems wird die Milch unabhängig vom Kaffee zubereitet, sodass häufiges Aufheizen und Abkühlen vermieden wird. Entsprechend wird der optimal temperierte Dampf für heiße, seidig-glatten Milch oder den samtigen Milchschaum parallel erzeugt, was Energie und Zeit spart. Und auch die Hygieneroutinen sind schnell und einfach ausgeführt. Mithilfe der Auto-Clean-Funktion – einstellbar per Variodrehregler – wird das Milchsystem im Anschluss automatisch gereinigt. Im spülmaschinenfesten Milchbehälter kann die Milch nach der Nutzung einfach im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Einzigartig für Kaffeefullautomaten:

kalter Milchschaum für sommerlichen Kaffeegenuss

Als bislang einziger Kaffeefullautomat auf dem Markt lässt sich mit dem Flaggschiff von De'Longhi, die PrimaDonna Elite Experience, sogar kalter Milchschaum zubereiten – optimal für sommerliche Kaffeespezialitäten. Ein in der Maschine eingebauter Magnet ermöglicht die Nutzung der speziellen Mix Karaffe. In diese wird ein Aero Rührstab eingesetzt, der mithilfe des elektronisch gesteuerten Magnetrührsystems nicht nur Eiswürfel und Espresso in eine kühle Erfrischung verwandelt, sondern auch cremig-glatten kalten Milchschaum zaubert. So lassen sich italienische Klassiker wie Caffè freddo, Kaffee Cocktails und Spezialitäten wie kalter Marocchino, Cold Rose Cappuccino oder auch eine geeiste Schokolade spielend leicht kreieren – für italienisches „la dolce vita“ auf dem heimischen Balkon.

Rezepte für Klassiker und ausgefallene Kaffee- und Milchreationen gibt es unter www.delonghi.com/de-de/produkte/kaffee/kaffeerezepte. Weitere Informationen zu De'Longhi und den Produkten unter www.delonghi.de.

Unverbindliche Preisempfehlung

PrimaDonna Elite Experience, ECAM 656.85.MS	1.899,- €
PrimaDonna Class, Edelstahl, ECAM 556.75.MS	1.299,- €
PrimaDonna Class, schwarz, ECAM 556.55.SB	1.099,- €
PrimaDonna Class, weiß, ECAM 556.55.W	1.099,- €

Über De'Longhi:

Der italienische Elektrokonzern De'Longhi S.p.A. gehört zu den führenden Unternehmen seiner Branche. Mehr als 8.300 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2017 über 2,01 Milliarden Euro Umsatz. Vom italienischen Treviso aus verkauft das Unternehmen seine Produkte weltweit, in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst Hunderte verschiedener Artikel, von der Espressomaschine über Bodenpflege bis hin zu mobilen Klimageräten. Seit 2001 gehört die Kenwood Appliances Plc. vollständig zu De'Longhi und die Aktien des Unternehmens werden an der Mailänder Börse gehandelt. 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 130 Mitarbeiter. Solide aufgestellt in den vier Geschäftssparten Heizen/Klimageräte/Luftbehandlung, Bügeln/Bodenpflege, Espresso/Kaffee und Food-Preparation, konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich steigern, im Jahr 2017 auf 268,6 Millionen Euro. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood und Braun und setzt im deutschen Markt auf eine Dreimarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.de, www.kenwoodworld.de und www.braunhousehold.de abrufbar.



Die Milchkaraffe kann nach der Nutzung einfach im Kühlschrank aufbewahrt werden

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Romy Cutillo

E-Mail: r.cutillo@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-14

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Andrea Ficht

E-Mail: andrea.ficht@delonghigroup.com