

DIE ABKÜHLUNG FÜR DEN SOMMER

Frappé, Sorbetto und Co**Die italienische Art, sich ganz cool durch den Sommer zu schlürfen ...**

Wenn es um die wahrlich süßen Dinge des Sommers geht, so liegt Italien mal wieder mindestens eine Nasenlänge voraus - wahrscheinlich, weil man in Italien die Strategien gegen die Sommerhitze gerade in der Welt des Gusto über Jahrhunderte perfektioniert und in die stolze Tradition aufgenommen hat.

Da inzwischen die Sommerhitze auch in Deutschland zunehmend schwer zu ertragen ist, hat der Dessert-Spezialist bindi für Sie vorgesorgt: Neben den klassischen Desserts aus dem Hause gibt es inzwischen ein riesiges Angebot an „Abkühlern“ der Gourmet-Klasse, die man nur wieder entdecken muss - hier ein paar trendige und wirklich „coole“ Ideen.

Sorbetti

Es sind hervorragende Aperitivi, die bei typisch italienischen Speiseabfolgen nicht nur vor dem Essen, sondern auch gern zwischen den Gängen serviert werden, um den Gau-

men zu erfrischen. Als kühlerer Genuss oder als frisches Dessert sind die Sorbetti immer ein Trumpf im Ärmel des perfekten Gastgebers. Die bindi Sorbets eignen sich mit ausgesetzten Geschmackssorten ebenfalls für den späteren Abend - als ausgefallene Cocktail-Komponente, etwa für einen schnellen Strawberry Daiquiri mit fruchtigem Erdbeersorbet. Oder sie werden, wie Grüner Apfel Sorbet aufgegossen mit Prosecco, als Aperitif gereicht.

Sorbetti gab es in der arabischen Tradition schon sehr lange - auch im alten Rom war es die Bezeichnung für eine Mischung aus Schnee und Fruchtsaft. Die eigentliche Geschichte der Sorbetti, wie wir sie heute kennen, beginnt im Jahre 1530 in Catania, auf Sizilien - ein antiker Genuss, der noch heute in Süditalien gefeiert wird!

Frullati

Das etwas modernere Wort hierfür ist Milchshake. Letzteres wurde 1922 in Manhattan erfunden und beruht auf Milch und Eis als Grundzutaten - also etwa zwei Kugeln Eis und 0,3 Liter Milch in den Mixer geben, gut durchmischen und dann... salute! Das geht natürlich mit allen möglichen Eissorten, und bindi hat mit der Linie Gran Gelato für eine gute Auswahl mit Tradition gesorgt.



Das eher französisch anmutende Wort Frappé bezieht sich ebenfalls auf die Milch als Hauptzutat, gefolgt von Kaffee. Aber auch den Kaffee beherrscht kein europäisches Land so gekonnt wie Italien - und tatsächlich kommt der Begriff aus der Schweiz, wo man in den 1930er Jahren die kaltenb Kaffee-Spezialitäten zu schätzen anfang, nach Vorbild des italienischen „Shakerato“. Dieser ist eigentlich ein eiskalter Espresso-Cocktail, der im Shaker mit Eiswürfeln und Zucker zu einer cremigen Emulsion geschüttelt wird.

Eis-Kaffee

Wichtig bei allen Spezialitäten auf Basis von „kaltem Kaffe“: Der Espresso muss sehr schnell herunter gekühlt werden, sonst wird er bitter. Das Kaffee-Eis der Linie Gran Gelato von bindi wird in Italien, und daher im Wissen um die Eigenschaften des Caffè, hergestellt - also kein Problem, daraus ganz schnell einen



delikatens Eis-Kaffee herzustellen. Und wer es etwas intensiver mag, wird sich für einen „Affogato“ entscheiden - hierbei wird eine Kugel Gelato einfach mit einem heißen Espresso übergossen.

Sie mögen es raffiniert einfach? Inspiration für individuelle Kreationen finden Sie auf der Website www.bindi.de und im regelmäßig erscheinenden Newsletter.



Anzeige



BESTE ZUTATEN FÜR IHRE FINANZIERUNG

abcfinance
gastro-solutions

Vom Imbiss zum Gourmetrestaurant, vom Stehcafé bis zur Kantine: das Gastgewerbe ist so individuell wie Sie. Sollten Ihre Finanzierungslösungen da nicht ebenso individuell sein? Unsere Angebote sind perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt und mit saisonalen Ratenverläufen, individuellen Rahmenvereinbarungen und flexiblen Finanzierungszusagen gewürzt.

Bauen Sie Ihren Wettbewerbsvorteil aus, steigern Sie Ihre Umsätze und Ihren Liquiditätsspielraum. Moderne Technik und Leasing machen es möglich!

Ihr Fachhändler bietet Ihnen die passende Ausstattung – abcfinance erleichtert Ihnen die Finanzierung Ihrer Investitionen.

IHRE ABC-VORTEILE

- Unkomplizierte Vertragsabwicklung
- Planbare Raten statt Kaufbelastung
- Direkte Steuervorteile
- Flexiblere Abschreibungszeiträume
- Schonung des Eigenkapitals
- Entlastung bestehender Kreditlinien
- Bilanzoptimierung
- Investitionsschutz
- Verbesserte Wettbewerbsfähigkeit

