

# CIAO LAPRESSA!



# LA DOLCE VITA - LAPRESSA

L'espresso il mio amore -  
das ist Kaffeeliebe auf Italienisch!

Durchatmen und den Moment genießen,  
ganz zwanglos. Das beschreibt das italienische  
Lebensgefühl „La dolce vita“. Druck erfährt  
hier nämlich nur die Bohne: Die für den  
perfekten Caffè.

Los geht's auf eine genussvolle Entdeckungs-  
reise. Wir t(r)ampen nach Italien!  
Das Ziel: Lapressa...

Ti Amo





*Dolce Vita*



*il Bar*

## UN CAFFÈ IL BAR - LEBENSMITTELPUNKT

In Italien angekommen, locken an jeder Straßenecke Bars, rund 116 000 an der Zahl! Sie sind hell, einladend und zur Straße hin offen.

Vom morgendlichen Cappuccino bis hin zum Aperitivo am Abend bekommt man hier alles, was das Genießerherz begehrt.

---

### ***Urlaub - Kaffee - Italien***

*Im außerdeutschen Urlaub schmeckt 39 % der Deutschen der Kaffee in Italien am besten.  
(Quelle: Tchibo Kaffeereport 2022)*

---

# SOSPESO - GEBEN UND NEHMEN

Das Prinzip dahinter: Wer etwas zu feiern hat, einem erfolgreichen Tag entgegenseht oder aber einfach etwas Gutes tun möchte, bestellt in der Bar einen „Sospeso“ (dt.: Aufgehobener).

Man erhält einen Espresso und bezahlt zwei. So haben Menschen, die sich aufgrund ihrer Armut keinen Espresso leisten können, die Möglichkeit kostenlos in der Bar den „Aufgehobenen“ zu trinken.



la Baia



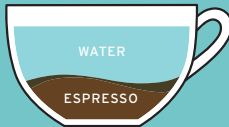
Godimento



# Caffè Amore



ESPRESSO



AMERICANO



MACCHIATO



CAPPUCCINO



DOPPIO



FLAT WHITE

# CREME DE LA CREMA - JETZT GIBTS DRUCK!

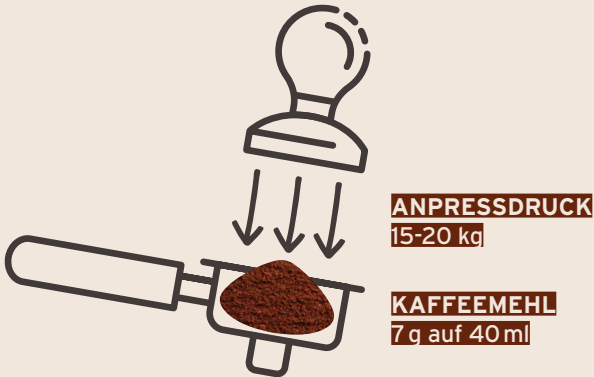
**Charakteristisch für die Siebträgermaschine ist der Tamper.**  
Zuerst wird der Siebträger mit Kaffeemehl gefüllt.

**Jetzt kommt der Tamper zum Einsatz:**

Gleichmäßig wird damit das Kaffeemehl festgedrückt. Nur so kann sich das volle Aroma beim Zubereiten entfalten. Dann wird der Siebträger in die Maschine eingespannt.

**Es folgt die Pre-Infusion bzw. das Vorbrühen:**

Bei der Pre-Infusion wird das Kaffeemehl vor der eigentlichen Extraktion befeuchtet. So kann das Kaffeepulver aufquellen und Aromastoffe freigeben. Anschließend wird das Wasser durch das Kaffeemehl gedrückt. Und fertig ist der Espresso mit seiner stabilen Crema.



---

## HANDGEMACHT GENIESSEN

*Die Liebe zum perfekten Espresso braucht also Handarbeit und etwas Zeit, feinstes Kaffeemehl und ganz viel Liebe beim Zubereiten. Aufwändig? Vielleicht. Aber es lohnt sich. Versprochen!*

---

# PERFEKTER ESPRESSO: SO GEHT'S!

TAMPEN



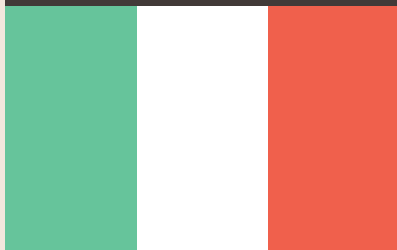
EIN-  
SPANNEN



LOS



# IT AL!





## LAPRESSA FACTS:

- Siebträgermaschine zur Zubereitung von Espresso mit zweifachem Auslauf (einfach und doppelt)
- Drehbare Milchschaumdüse für die Zubereitung von Milchspezialitäten
- Abnehmbarer Wassertank mit 980 ml
- Höhenverstellbare Tassenabstellfläche
- Integrierte Abschaltautomatik nach 9 Minuten
- Farben: Edelstahl, Schwarz, Rot
- Preis: ab ca. 149 €



**NEU**  
ab Oktober  
2022

Gerne stellen  
wir Ihnen ein  
Testmuster zur  
Verfügung

*Tchibo*

Karina Schneider  
Corporate Communications  
karina.schneider@tchibo.de

Bildmaterial unter:  
<https://bit.ly/3NvAiQ5>  
Passwort: tchibo