



# COFFEES





## CAPPUCCINOS

- 2 cl TEISSEIRE Zimt Sirup,
- 1 cl TEISSEIRE Mandel Sirup,
- 3 cl Milch.
- 20 cl Kaffee dazugeben.

## CAPPUCCINOS

- 1 cl TEISSEIRE Vanille Sirup,
- 1 cl TEISSEIRE Karamel Sirup,
- 9 cl Milch,
- 12 cl Kaffee dazugeben.

## ESPRESSO

- 2 cl TEISSEIRE Schokolade Sirup,
- 2 Espressos.

## LATTE

- 2 cl TEISSEIRE Haselnuss Sirup,
- 2 cl TEISSEIRE Zimt Sirup,
- 9 cl Milch,
- 20 cl Kaffee dazugeben.

## ORANGE COFFEE

- 2 cl TEISSEIRE Orange Sirup,
- 20 cl Kaffee dazugeben.

Sahne über einen Löffelrücken auf den Kaffee fließen lassen, damit sie auf der Oberfläche schwimmt.

## FLAVORED CREAMY COFFEE

- 2 cl Sahne,
- 2 cl Bananen-Nektar,
- 3 cl TEISSEIRE Irish Cream Sirup,
- 2 cl heiÙe Kaffee dazugeben.

## CAFÉ FRAPPÉ

- 1 large Kaffee,
  - 2 cl TEISSEIRE Mandel Sirup oder 2 cl TEISSEIRE Schokolade Sirup,
- Zutaten werden in einem Shaker mit Eiswürfel geschüttelt.

## MOKA

- 12 Kaffee,
- 6 cl Milch,
- 3 cl TEISSEIRE Schokolade Sirup,
- Schokoladepulver dazugeben.

### BESONDERS EMPFEHLENSWERT ZUM AROMATISIEREN VON KAFFEE:

Zimt, Karamel, Schokolade, Erdbeere, Himbeere, Grenadine, Irish Cream, Haselnuss, Kokosnuss, Orange, Mandel, Rohrzucker, Vanille, Pina Colada.



CAPPUCCINOS



ESPRESSO



LATTE



ORANGE COFFEE



CAFÉ FRAPPÉ



WWW.TEISSEIRE.COM

TEISSEIRE

BP 287

38016 GRENOBLE

FRANCE

TEL: +33 (0) 476 43 69 33

FAX: +33 (0) 476 85 51 30

EMAIL:

EXPORT@TEISSEIRE.FR