

# PERFECT PARTNER FOR EACH COFFEE



SPECIALLY CRAFTED BY AND FOR BARISTAS

# ALPRO BARISTA FOR PROFESSIONALS

De **HEERLIJKE PLANTAARDIGE** drinks van de Alpro Barista For Professionals range zijn ontwikkeld **VOOR ÉN DOOR BARISTA'S**. Dit betekent dat ze makkelijk **OPSCHUIMBAAR** zijn (ideaal voor **LATTE ART**), goed matchen bij de meest uiteenlopende koffiespecialiteiten en een mooie **MICROFOAMLAAG** achterlaten op zowel warme als koude koffiecreaties.

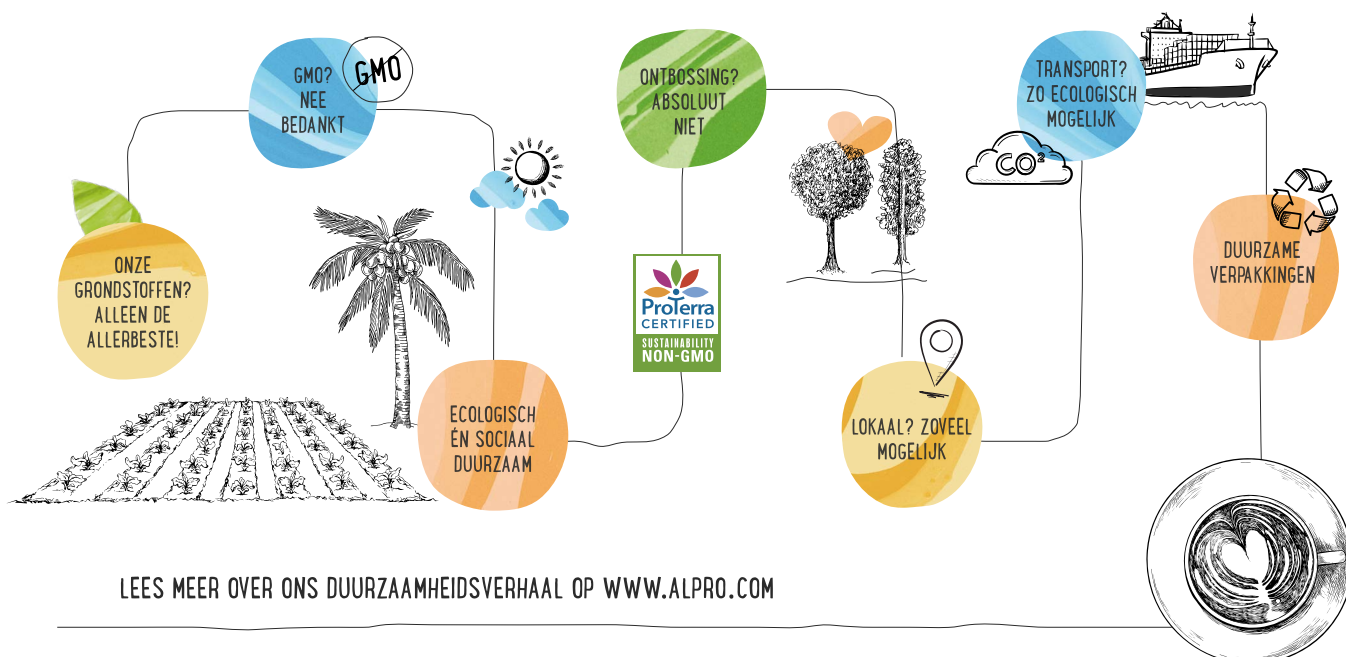
## Ecologisch én sociaal duurzaam

Al onze **SOJABONEN** zijn afkomstig uit Europa en Canada en zijn ProTerra gecertificeerd. Dit betekent dat geen enkele boom gekapt is bij het verbouwen van de sojabonen. Daarnaast garandeert het dat elke boon GMO-vrij is, maar ook dat er strikte regels zijn wat betreft werkomstandigheden én dat de boeren volgens de hoogste standaarden werken.

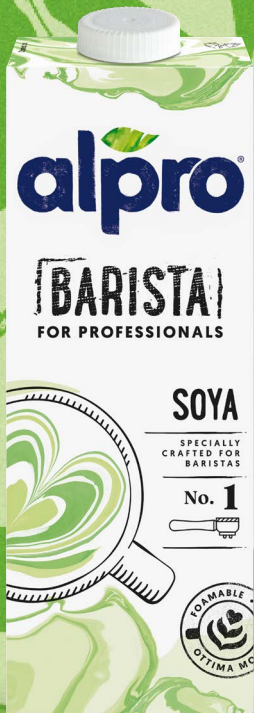
De **HAYER** die wij gebruiken komt uit Frankrijk, België en Finland, alleen Europese haver dus. Bij het verbouwen van de haver komt er geen extra water (dan regenwater) aan te pas en wordt stro gebruikt om de bodemkwaliteit te verbeteren.

Onze **KOKOSNOTEN** zijn afkomstig uit Zuid-Oost Azië waar de kokospalm inheems is en onderdeel van het ecosysteem. De kokosnoten worden door kleine boeren geteeld die allemaal op een ethische en milieubewuste manier werken (en op geen enkele wijze gerelateerd zijn aan de palmolie industrie).

**AMANDELEN** halen we in het Middellandse Zeegebied, waar samengewerkt wordt met kleinschalige boerderijen om onze impact op het lokale ecosysteem tot het absolute minimum te beperken. Zo is bijvoorbeeld 90% van het gebruikte water voor de bevloeiing van de boomgaarden regenwater.



## ALPRO BARISTA FOR PROFESSIONALS SOYA



Aangename, neutrale



Gebruik in warme én koude dranken



Van nature lactosevrij



Laag in suikers



Opschuimen tot max. 65°

Beschikbaar in 1L (tray van 12 x 1L), UHT-product, na openen koel bewaren en gebruiken binnen 5 dagen.

## ALPRO BARISTA FOR PROFESSIONALS OAT (GLUTEN FREE)

**NEW**



Neutrale en zachte  
smaak



Gebruik in warme én koude dranken



Van nature lactosevrij



Glutenvrij



Geen toegevoegde suikers



Opschuimen tot max. 65°



Bevat geen soja

Beschikbaar in 1L (tray van 8 x 1L), UHT-product, na openen koel bewaren en gebruiken binnen 5 dagen.

## ALPRO BARISTA FOR PROFESSIONALS COCONUT



Subtiële smaak van



Gebruik in warme én koude dranken



Van nature lactosevrij



Opschuimen tot max. 65°

Beschikbaar in 1L (tray van 12 x 1L), UHT-product, na openen koel bewaren en gebruiken binnen 5 dagen.

## ALPRO BARISTA FOR PROFESSIONALS ALMOND



Verfijnde  
amandelsmaak



Gebruik in warme én koude dranken



Van nature lactosevrij



Laag in suikers



Opschuimen tot max. 60°



Bevat geen soja

Beschikbaar in 1L (tray van 8 x 1L), UHT-product, na openen koel bewaren en gebruiken binnen 5 dagen.



## RUBY COCONUT CHOCOLATE LATTE



### Ingrediënten

- 220 ml Alpro Coconut Barista For Professionals
- 35 gr ruby chocolate pearls
- 2 gr rode bieten poeder

### Bereiding

1. doe de ruby chocolate pearls en het rode bietenpoeder in het glas
2. schuim de Alpro Coconut Barista For Professionals op en giet de helft bij de chocolade
3. roer tot een egale massa
4. giet de rest van de Alpro Coconut Barista for Professionals in het glas

# ALMOND ICED LATTE



## Ingrediënten

- dubbele espresso
- 135 ml gekoelde Alpro Almond Barista For Professionals
- ijsblokjes

## Bereiding

1. doe de ijsblokjes in een glas
2. giet de espresso's over het ijs
3. voeg de Alpro Almond Barista For Professionals toe

*Tip: voeg eerst de Alpro Almond Barista For Professionals toe en daarna de espresso voor een ander visueel effect.*





## SOY MATCHA LATTE

### Ingrediënten

- 130 ml Alpro Soya Barista For Professionals
- 2 gr matcha poeder

### Bereiding

1. doe het matcha poeder in een kop
2. schuim de Alpro Soy Barista For Professionals op
3. giet een beetje bij de matcha poeder en mix goed
4. voeg nu de rest van de Alpro Soy Barista For Professionals toe

# BLONDIE OAT LATTE

## Ingrediënten

- 210 ml Alpro Oat Barista For Professionals
- 35 gr witte chocolade
- 1 espresso

## Bereiding

1. doe de chocolade en espresso in een glas
2. roer totdat de chocolade volledig is gesmolten
3. schuim de Alpro Oat Barista For Professionals op en giet in het glas





**MEER WETEN?**

ga naar [alpro.com](http://alpro.com)