



EINFACH.
INSPIRIERT.
MIXEN.

Nitro - für den vollendeten
Genussmoment im Glas.

KONTAKT

KISAG AG

Bahnhofstrasse 3
CH-4512 Bellach
T +41 32 617 32 60
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



FINDE MEHR INSPIRATION
www.kisag.ch/rezepte/nitro



Liebe Leserinnen und Leser,

Genuss ist mehr als nur ein Getränk - es ist ein Erlebnis, das Erfrischung, Kreativität und Inspiration vereint. Mit unseren Produkten möchten wir Sie inspirieren, die Welt der Baristas und Mixologen ganz unkompliziert in Ihr eigenes Zuhause zu holen. Entdecken Sie in dieser Rezeptbroschüre eine vielseitige Auswahl an Kreationen, die speziell für den iSi Nitro konzipiert sind. Veredeln Sie jeden Moment mit diesen besonderen Getränken, die garantiert in positiver Erinnerung bleiben werden.

Der iSi Nitro ist nicht nur innovativ, sondern auch einfach in der Anwendung. Mit wenigen Handgriffen können Sie kalten Kaffee (Cold Brew), Tees oder fruchtige Cocktails mit Stickstoff veredeln. Der praktische Behälter sorgt für eine mühelose Handhabung, während die iSi Nitro Charger die perfekte Menge an Stickstoff liefern. Das Ergebnis? Perfekt aufgeschäumte Getränke, die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen. Ob Nitro Coffee oder kreative Cocktail-Kreationen – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Wir wünschen Ihnen ganz viel Freude beim Mixen, Sprudeln und Geniessen!

Mit kulinarischen Grüßen



Alexander Dischö
Leiter Marketing und Kommunikation Kisag AG



SEITE 1-2

DER ISI NITRO



SEITE 3-26

ALKOHOLFREI



SEITE 29-60

MIT ALKOHOL



Für weitere Produktinformationen
besuchen Sie unsere Website:
www.kisag.ch



DER ISI NITRO

Revolutionieren Sie Ihr Trinkerlebnis mit iSi Nitro! Mit diesem Whipper verleihen Sie Kaffee, Tee und Cocktails eine völlig neue Dimension. Die Infusion mit reinem Stickstoff erzeugt nicht nur den faszinierenden "Cascade-Effekt", sondern auch eine unvergleichlich cremige Textur und eine samtige Schaumkrone.

Das Beste: Die natürliche Süsse Ihrer Getränke wird hervorgehoben - ganz ohne Zuckerzusatz. Mit dem iSi Nitro bringen Sie Barista-Qualität in Ihr Glas und begeistern Ihre Gäste mit Drinks, die man nicht nur trinkt, sondern zelebriert.



ISI NITRO

Art. 1790

- Cremige Textur & optische Kaskadierung
- NSF-zertifiziert, nur Kaltanwendung
- Spülmaschinentauglich



TRICHTER & SIEB

Art. 2714

- Kompatibilität: Alle Whipper
- Volumen: 750 ml
- Sieb: Ø 15 cm, 0,5 mm Maschenweite



ISI NITRO KAPSELN 16 STK.

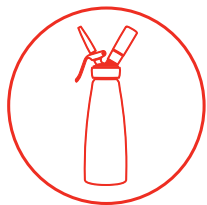
Art. 0705

- 2.4 g reiner Stickstoff pro Kapsel
- Produziert nach HACCP und höchsten Hygienestandards



Für weitere Produktinformationen besuchen Sie unsere Website:

www.kisag.ch



NITRO KOMBUCHA QUITTE

ZUTATEN

50 ml Gurkenwasser

600 ml Ginger Bier

30 ml Eiweiss

300 ml Kombucha Quitte

20 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in den iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Wer mag, kann den fertigen Drink mit einer feinen Gurkenscheibe und einem Zweig Minze garnieren.

TIPP

Dieser Nitro Kombucha Quitte besticht durch sein einzigartiges Profil: Er vereint die feine Säure des fermentierten Kombucha mit dem herben, fruchtigen Aroma der Quitte und der wunderbar cremigen, samtigen Textur, die durch das Nitro-Verfahren mit Eiweiss entsteht.





NITRO CARROT GINGERTINI

ZUTATEN

- 10 g Ingwer (entsaftet)
- 50 ml Eiweiss
- 20 ml Zitronensaft
- 300 ml Karottensaft
- 500 ml Ginger Bier
- 100 ml Limettensaft

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

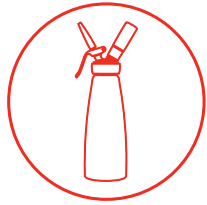
SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Ein Nitro Carrot Gingertini ist durch seine Kombination aus süsssem Karottensaft, scharfem Ingwer und Limette sowie der cremigen Nitro-Textur ein sehr spezieller, komplexer Drink. Er ist erdig, spritzig, scharf und durch das Eiweiss wunderbar samtig.





NITRO KOMBUCHA RED

ZUTATEN

- 300 ml Kombucha
- 600 ml Cold Brew Tea
(Hibiscus)
- 20 ml Hibiskus-Sirup
- 30 ml Eiweiss

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Den Cold Brew Tea mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Dieser Nitro Kombucha Red ist ein echtes optisches und geschmackliches Highlight. Durch den Hibiskustee und den passenden Sirup erhält er eine tiefrote Farbe, während der Kombucha für eine feine Säure und Komplexität sorgt. Die Textur aus dem iSi Nitro macht ihn besonders samtig.





MONIN AUSLESE

ZUTATEN

- 300 ml Dry Berry Selection
- 100 ml Monin Pfirsich Sirup
- 100 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 500 ml Wasser



ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat und die restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

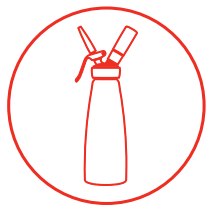
SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Dieses Rezept für die Monin Auslese – eine raffinierte Komposition aus herben Cold Brew Noten, der beerigen Tiefe der Dry Berry Selection und der sanften Süsse von Pfirsich – ist die Definition von sommerlicher Eleganz. Durch die Kombination von Koffein und Frucht ist dieses Getränk ein wandlungsfähiger Begleiter für den anspruchsvollen Gaumen.





MONIN FRUITY TONIC

ZUTATEN

- 80 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 50 ml Monin Maracuja Sirup
- 420 ml Wasser
- 200 ml Tonic Water
- 200 ml Fanta

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Das Rezept für das Monin Fruity Tonic beschreibt ein erfrischendes, komplexes Getränk, das die herbe Note von Cold Brew Coffee und Tonic Water mit der intensiven Fruchtigkeit von Maracuja und Orange kombiniert. Durch diese vielschichtige Aromenstruktur ist das Getränk ein vielseitiger Begleiter für unterschiedliche Anlässe.





MONIN NITRO SANGRIA

ZUTATEN

- 80 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 20 Spritzer Orangenbitter
- 470 ml Tonic Water
- 390 ml Wasser
- 60 ml Monin Sangria Mix Sirup

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

TIPP

Durch die Stickstoff-Infusion erhält die Monin Nitro Sangria eine besonders cremige, fast schon samtige Textur und ist sehr fruchtbetont.





NITRO CHOCOLATE COFFEE

ZUTATEN

50 ml Passionsfruchtsirup
600 ml Cold Brew Cacao
300 ml Cold Brew Kaffee
50 ml Limettensaft



ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Den Cold Brew Kaffee, den Cold Brew Cacao und die anderen Zutaten gemeinsam aufmixen und vorsichtig in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

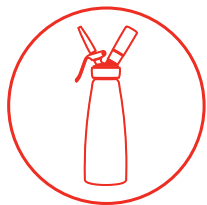
Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Ein Nitro Chocolate Coffee ist durch seine cremige Textur und das intensive Aroma ein echter Allrounder.

Dank seiner feinen Schokoladennote und der samtigen Schaumkrone harmoniert der Nitro Chocolate Coffee hervorragend mit fruchtigen Desserts oder leichtem Gebäck. Besonders zu einer Beeren-Tarte oder Macarons bildet er einen eleganten Kontrast, ohne das Dessert geschmacklich zu dominieren.





MONIN COLD BREW CHAI

ZUTATEN

580 ml Wasser

120 ml Monin Chai
Tea Sirup

120 ml Monin Cold Brew
Konzentrat

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat ins Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle anschliessend leicht schräg an der Glaswand ansetzen und den Hebel durchdrücken.

TIPP

Dank seiner würzigen Tiefe (Zimt, Nelken, Kardamom) passt der Chai hervorragend zu Gebäck wie Karottenkuchen, Bananenbrot oder Haferkekse. Bestens schmeckt er auch als Begleiter zu Pancakes mit Ahornsirup oder überraschenderweise auch gut zu milder asiatischer Küche, da die Gewürze die Aromen von Kokosmilch-Currys spiegeln.

**MONIN®**





NITRO RED BULL GINGER ALE

ZUTATEN

200 ml Limettensaft
500 ml Ginger Bier
30 ml Eiweiss
200 ml Red Bull
150 ml Gurkensaft
60 ml Melonensaft

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in den iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis kann eine zweite Nitro-Kapsel verwendet werden.

TIPP

Da der Drink sowohl süsse als auch scharfe und herbe Noten hat, passt er hervorragend zur asiatischen Küche - besonders zu Sushi, Sashimi oder leicht scharfen Thai-Gerichten. Herrlich schmeckt dieser Drink auch zu leichten Sommergerichten wie Ziegenkäsesalat mit Honig, Ceviche (roher Fisch in Limette) oder eine Burrata mit Tomaten.





NITRO KURKUMA TEE

ZUTATEN

50 ml Limettensaft

50 ml Passionsfruchtsirup

15 g Kurkuma

8 Stück
Kurkuma-Ingwertee
(Teebeutel / 16 g losen Tee)

1000 ml Wasser

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Teebeutel (oder losen Tee) mit 250 ml kochendem Wasser aufgiessen und je nach Teesorte 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend mit dem restlichen (750 ml) kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kaltstellen. Danach durch einen Kaffeefilter oder eine Küchenrolle abseihen.

SCHRITT 2

900 ml des Cold Brew Kurkuma-Ingwertees mit den restlichen Zutaten mixen und durch einen Trichter und ein Sieb in den iSi Nitro füllen.

SCHRITT 3

Den Nitro mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen, achtmal kräftig schütteln und direkt in ein Glas füllen.

TIPP

Aufgrund seines würzig-frischen Profils passt dieser Drink bestens zur asiatischen Küche wie Currys, Pad Thai oder Sushi. Auch zu Poke Bowls oder Buddha Bowls ist er eine willkommene Ergänzung. Überraschend gut passt er auch zu leichtem Gebäck wie Zitronenkuchen, Haferkekse oder Bananenbrot - die Säure der Limette im Tee hebt die Süsse des Gebäcks hervor.





MONIN GINGER-LEMON COLDBREW

ZUTATEN

80 ml Monin Cold Brew
Konzentrat

200 ml Bitter Lemon

200 ml Ginger Bier

50 ml Monin Mandarine Sirup

50 ml Limettensaft

420 ml Wasser

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Kisag Trichter und Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.


MONIN®





COLD BREW COFFEE

ZUTATEN

1000 ml Wasser

80 g Kaffee, grob gemahlen
(100% Arabica)

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Wasser und gemahlene Kaffee für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ansetzen. Anschließend durch einen Kaffeefilter abseihen.

SCHRITT 2

Nun in den Nitro füllen, eine Nitro-Kapsel aufschrauben und achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken. Fertig und genießen!

SCHRITT 3

Für einen Infused Cold Brew Coffee folgende Zutaten (optional) hinzufügen: 40 g Ahornsirup oder Honig, 10 g gehackter Szechuan-Pfeffer, 2 Stangen Rosmarin, 4 Stangen Thymian. Alle Zutaten 10-20 h kalt ansetzen und durch einen Kaffeefilter abseihen.





MONIN®
TRADITION SEIT 1912

MONIN steht für höchste Qualität mit natürlichen Aromen und Farben, sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und ohne Kompromisse beim Geschmack.

Mit über 200 Geschmacksrichtungen in verschiedenen Formaten bietet MONIN eine unübertroffene Vielfalt für Heissgetränke, Erfrischungsgetränke, Cocktails und Mocktails.

Basierend auf über 100 Jahren Know-how inspiriert MONIN zu kreativen Drink-Konzepten – von klassischen Twists bis zu modernen Signature-Drinks. In enger Zusammenarbeit mit Bar- und Kaffeeprofis entstehen kontinuierlich neue Sorten und Anwendungen, die Trends frühzeitig aufgreifen und sich einfach umsetzen lassen.



15 % RABATT

**PROMO-CODE:
MONIN15**

Mit diesem Code erhalten Sie bei topofdrinks.ch 15 % auf das MONIN Sortiment (exkl. Likör).

Der Code ist bis Ende 2027 aktiv.



MONIN®

Weitere Produktinformationen finden Sie auf www.monin.ch.



MONIN NITRO BRAMBLE

ZUTATEN

- 80 ml Zitronensaft
- 90 ml Monin Cold Brew
Konzentrat
- 430 ml Wasser
- 200 ml Ron de Jeremy XO
- 200 ml Monin Brombeer Sirup

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und in Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Der Mix aus Rum, Brombeere und Kaffee passt bestens zu einer Schokoladen-Tarte oder Brownies. Wer mag, wählt ein Tiramisu. Sehr gut passt auch ein Panna Cotta mit Waldbeersauce: Das cremige Dessert bildet einen tollen Kontrast zur herben Frische des Drinks.





MONIN NITRO MARTINI

ZUTATEN

90 ml Kahlúa

600 ml Wasser

70 ml Creme de Cacao

40 ml Monin Vanille Sirup

120 ml Monin Cold Brew
Konzentrat

80 ml Amaro Lucano

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und anschliessend mit allen restlichen Zutaten vorsichtig durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Beim Servieren die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel drückdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Da dieser Drink eine starke Kaffeenote und eine feine Süsse hat, harmoniert er perfekt mit dunkler Schokolade: Ein Schokosoufflé oder eine herbe Mousse au Chocolat bilden einen idealen Kontrast. Auch Haselnuss-Schnitten oder Mandelkekse (Cantuccini) ergänzen das Röstaroma des Kaffees.


MONIN®





MONIN NITRO WHISKY

ZUTATEN

- 100 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 50 ml Monin Maracuja Sirup
- 80 ml Makers Mark Bourbon Whisky
- 500 ml Wasser
- 270 ml Orangenfruchtsaft

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und anschliessend mit allen restlichen Zutaten vorsichtig durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Beim Servieren die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel druckdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Da dieser Nitro-Drink eine leichte Süsse und eine dichte Schaumkrone hat, passen salzige Gegenspieler wie geräucherte Mandeln oder Cashews sehr gut zum Drink - das Raucharoma ergänzt die Getreidenote des Whiskys perfekt. Alternativ kann man zum Drink auch dunkles Brot mit gesalzenem Butter reichen oder gereiften Hartkäse. Ein kräftiger Old Amsterdam oder Sbrinz halten dem Volumen des Drinks stand.





BLOODY MARY

ZUTATEN

70 ml Zitronensaft

200 ml Vodka

60 ml weisser Essig

600 ml Tomatensaft (geklärt)

50 ml Zuckersirup

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Die Bloody Mary ist der König der Frühstücks-Cocktails. Da diese Version durch den geklärten Saft leicht ist, passt sie hervorragend zu Egg Benedict (die Säure des Essigs im Drink schneidet perfekt durch die fette Sauce Hollandaise), Avocado Toast mit etwas Meersalz und Chiliflocken oder Shakshuka (orientalische Pfanne mit pochierten Eiern und Tomatensauce).





NITRO BURRATA

ZUTATEN

- 2 Burratini
- 1 Handvoll Cherrytomaten
- 800 ml Milch
- 400 ml Gin
- 1 Spritzer
Worcestershire Sauce
- 250 ml Rohrzuckersirup
- 5 Stück frische Basilikumblätter
- 350 ml Zitronensaft,
frisch gepresst
- 80 ml Rahm (mind. 32% Fett)

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Den Gin je nach Geschmack mit dem Basilikum, Worcestersauce und den Cherrytomaten mit dem Rapid Infusion Set aromatisieren.

SCHRITT 2

400 ml des infundierten Gin, Zitronensaft und Rohrzuckersirup in einen iSi Nitro füllen. Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Für das Espuma die Burratini mit dem Saft und 80 ml Rahm vermengen und mit der Milch auf 1 Liter auffüllen. Mit dem Mixstab gut pürieren und durch einen Kisag Trichter und Sieb in einen 1 Liter Whipper (z.B. Whipper Professional) füllen, den Whipper mit 2 Whipper-Kapseln unter Druck setzen und acht- bis zehnmal kräftig schütteln.

SCHRITT 4

Den Gin aus dem iSi Nitro in ein Glas füllen und mit dem Burrata-Espuma toppen.





NITRO CHOCOLATE RUM

ZUTATEN

120 ml Rum

50 g Eiweiss

750 ml Cold Brew Cacao

80 ml Schokoladen Sirup

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 2

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.

TIPP

Da der Drink Schokolade und Rum vereint, passt er hervorragend zu Nachspeisen, die entweder Frucht oder noch mehr Tiefe vertragen: Ein warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern oder eine Tarte Tatin (Apfelkuchen) - die Säure bricht dabei die Schwere des Rums. Ideal passt auch ein Walnuss-Parfait oder klassische Cantuccini zum Eintunken. Bestens eignen sich auch frische Himbeeren oder Brombeeren da sich deren Säure perfekt mit dem Cold Brew Cacao harmoniert.





NITRO COFFEE CAIPIRINHA

ZUTATEN

½ Stück Limette

10 ml Sirup (je nach Geschmack, z.B. Hibiskus- oder Rohrzuckersirup)

1 Prise Salz

60 ml Cachaça oder weisser Rum

80 g Nitro Cold Brew oder Filterkaffee (20 g Kaffee auf 100 g Wasser gibt ca. 80 g Kaffee)

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten in den iSi Nitro füllen und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor jedem Genuss kommen die Gläser ins Gefrierfach.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und direkt ins Glas servieren. Fertig und geniessen!

TIPP

Den Kaffee etwas stärker brühen als für einen normalen Filterkaffee den man einfach so genießt. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.





NITRO ELDERBERRY BELLINI

ZUTATEN

50 ml Eiweiss

700 ml Prosecco

200 ml schwarzer Holundersaft

50 ml Holunderblütensirup

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

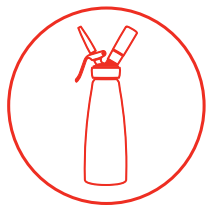
SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

TIPP

Der Cocktail balanciert Süsse, Säure und eine samtige Textur und harmoniert dadurch besonders gut mit Aperitivo-Häppchen wie italienische Bruschetta mit Tomaten, Oliven-Tapenade oder Grissini mit Parmaschinken. Er passt auch wunderbar zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln, Garnelen-Spiesse oder ein Lachs-Tatar. Geschmacklich passt der Nitro Elderberry Bellini auch wunderbar zu leichten Desserts wie ein Zitronensorbet, frische Beeren oder eine leichte Panna Cotta.





NITRO ESPRESSO MARTINI

ZUTATEN

600 ml Cold Brew Kaffee

60 ml Kahlua Kaffeelikör

120 ml Vodka

30 ml Vanille Sirup

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in den Nitro füllen. Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 2

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken. Fertig und geniessen!

TIPP

Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.





NITRO ESPRESSO MARTINI MIT PARMESAN

ZUTATEN

140 ml Vodka

70 ml Kahlúa

1 Prise Parmesan

40 ml Vanille Sirup

750 ml Cold Brew Kaffee

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten in einen iSi Nitro geben und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

SCHRITT 2

Nacheinander 2 Nitro-Kapseln aufschrauben und die Flasche mit jeder Kapsel achtmal kräftig schütteln. Die zweite Kapsel bleibt mit dem Kapselhalter am iSi Nitro.

TIPP

Ein Nitro Espresso Martini mit Parmesan ist ein Paradebeispiel für den «Foodpairing»-Trend, bei dem salzige und süsse Komponenten (Umami) verschmelzen. Auf einer Käseplatte harmonisiert er besonders gut mit gereiften Hartkäsesorten wie Parmesan oder altem Gouda. Sogar ein milder Blauschimmelkäse ist ein exzellenter Partner, da er die Süsse des Kaffeelikörs perfekt ausbalanciert.

In der herzhaften Küche setzt er überraschende Akzente: Zu Wildgerichten oder dunklen Saucen passt ein kleiner Shot hervorragend, da die Kaffeernote hier als raffiniertes Gewürz fungiert. Für ein besonders intensives Erlebnis kombinieren Sie den Drink mit Trüffelgerichten, wie etwa feinen Trüffel-Arancini, die das erdige Aroma der Komposition eindrucksvoll verstärken.





NITRO GRAND MARNIER

ZUTATEN

- 500 ml Cold Brew Kaffee
- 100 ml Grand Marnier
- 20 ml Maracujasirup
- 30 ml Whisky
- 50 ml Passionsfrucht
- 300 ml Fanta

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten in einen iSi Nitro füllen mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 2

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Der Nitro Grand Marnier ist weit mehr als ein herkömmlicher Longdrink; er ist eine sensorische Entdeckung, die klassische Eleganz mit moderner Bar-Technologie vereint. In dieser Kreation trifft die tiefgründige Würze.

Dank der präsenten Kaffeenoten und der feinen Bittersüsse harmoniert der Nitro Grand Marnier exzellent mit Desserts auf Basis dunkler Edelbitter-Schokolade oder einer klassischen Crema Catalana. Doch auch im herzhaften Bereich setzt er Akzente: Die spritzige Säure der Maracuja und die Kohlensäure der Fanta fungieren als idealer Gegenspieler zu reifem Hartkäse oder karamellisierten Nüssen. Er ist der perfekte Begleiter für anspruchsvolle Gaumen, die das Spiel zwischen herben Röstaromen und fruchtiger Frische schätzen.





NITRO LIMONCELLO

ZUTATEN

- 40 ml Limettensaft
- 100 ml Limoncello
- 20 ml Zitronensaft
- 40 g Eiweiss
- 500 ml Cold Brew Kaffee
- 300 ml Sprite

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Den Cold Brew Kaffee mit den restlichen Zutaten zusammen durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg zur Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Servieren Sie zum Nitro Limoncello ein klassisches Tiramisu al Limone oder eine Tarte au Citron da diese Zitronen-Desserts die Zitrusnoten verstärken, während der Kaffee im Drink die Süsse ausbalanciert. Wer mag kann mit nussigen Gebäcken wie Cantuccini oder ein Stück Amaretti-Kuchen wunderbar die Röstaromen des Cold Brew unterstreichen. Überraschenderweise harmoniert die Säure auch gut mit gegrilltem Scampi oder einem Lachs-Carpaccio, da die Kohlensäure der Sprite und die Frische der Limette das Fett des Fisches perfekt "durchschneidet".





NITRO MARTINI COCKTAIL

ZUTATEN

- 100 ml Wassermelonensaft
- 8 Becher Kirsch- oder Beerentee (Beutel oder 16 g losen Tee)
- 200 ml Martini Rosso
- 20 ml Limettensaft
- 100 ml Erdbeersaft klar
- 20 g Bio-Rosenblätter
- 40 ml Agavensirup
- 1000 ml Wasser

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Teebeutel mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und je nach Teesorte für ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend die Teebeutel rausnehmen, resp. abseihen und den heissen Tee mit 750 ml kaltem Wasser auffüllen. Im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

SCHRITT 2

500 ml Cold Brew Kirsch- oder Beerentee mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

TIPP

Ideal passen zu diesem Cocktail Bruschetta mit Erdbeeren und Ziegenkäse oder feine Lachshäppchen mit Dill. Wer es lieber etwas fruchtig mag, kann zu diesem Cocktail einen Melonen-Feta Salat mit Minze servieren. Auch zur asiatischen Küche passt der Nitro Martini Cocktail wunderbar: Durch die Rosenblätter und den Tee passt er zu mildem Sushi mit Avocado oder Summer-Rolls. Auch zu fruchtigen Sorbets (Zitrone oder Himbeere) oder einer leichten Panna Cotta mit Beerenkompott ist dieser Drink die passende Begleitung.





NITRO MONIN NEGRONI

ZUTATEN

- 80 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 80 ml Monin Bergamotte Sirup
- 150 ml Wermut (z.B. Martini Torino)
- 420 ml Wasser
- 150 ml Alkoholfreier Gin (z.B. Seedlip Groove 42)
- 8 Spritzer Chocolate Bitters

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Ein reifer Parmesan, Pecorino oder ein cremiger Burrata harmonieren wunderbar mit der samtigen Nitro-Textur. Wer es rustikaler mag, greift zu Focaccia oder Bruschetta – das geröstete Brot mit reichlich Olivenöl, Rosmarin oder Tomaten spielt herrlich mit den feinen Kräuternoten des Negronis. Für ein mutiges Finale sorgt die Kombination mit dunkler Schokolade ab einem Kakaoanteil von 70 %; hier verstärken sich die edlen Bitternoten von Drink und Konfekt auf besonders raffinierte Weise.





NITRO MULE

ZUTATEN

150 ml Limettensaft

300 ml Ginger Bier

60 ml Eiweiss

300 ml Kombucha Quitte

150 ml Vodka

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

SCHRITT 2

Den iSi Nitro mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. zehn- bis zwölfmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg zur Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Die Schärfe des Ginger Biers und die Säure der Limette harmonieren hervorragend mit asiatischen Aromen. Das Nitro-Eiweiss mildert zudem Schärfespitzen im Essen ab. Dieser Drink eignet sich hervorragend zu Sushi und Sashimi. Besonders fetter Fisch (Lachs oder Thunfisch) profitiert von der Kohlensäure und der Quittensäure. Auch ein grünes oder rotes Curry passt wunderbar zur Ingwer-Note des Drinks. Wer mag, kann den Nitro Mule auch bestens zu gebratenen Teigtaschen (Gyoza) mit Schweinefleisch oder Gemüse reichen.





NITRO TONIC SOUR

ZUTATEN

- 100 ml Waldmeistersirup
- 50 ml Eiweiss
- 50 ml Limettensaft
- 700 ml Tonic Water
- 100 ml Gin

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen Nitro füllen. Eine Nitro-Kapsel aufschrauben und ca. achtmal schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

TIPP

Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.

