



**Espresso** Prawdziwa chluba Włochów... mocna kawa o wyrazistym smaku, z gęstą orzechową pianką, powstała z mieszanek przynajmniej kilku gatunków ziaren kawy. Bez espresso mieszkańcy basenu Morza Śródziemnego nie wyobrażają sobie dnia...



**Cappuccino** Kolejna włoska kawowa wirtuozeria, polecana szczególnie na początek dnia... kawa powstała na bazie espresso z dodatkiem spienionego mleka, szczypty kakao lub sypek czekolady. Pienista subtelność równie dobrze smakuje podczas leniwego, słonecznego popołudnia...



**Latte** Włoskie „spienione mleko” polecane jest szczególnie dla osób uwielbiających delikatny i wyszukany smak... powstaje z połączenia mleka z dodatkiem espresso. Prawidłowo przyrządzone jest także rozkoszą dla wzroku, ponieważ składa się z trzech warstw...



**Duża czarna kawa** dla miłośników mocnych wrażeń... czerń łączy z mocą i aromatem. Jej właściwości pobudzające utrzymuje się przez dłuższy czas...



**Mocca** Podstawowy składnik stanowi w tym przypadku kakao, natomiast niewielka dawka espresso sprawia, że napój zyskuje wyrazisty i wyrafinowany smak...



**Czekolada** Niezwykle wykwintne lekarstwo dla duszy i ciała. Dzięki zawartym składnikom działa stymulująco na samopoczucie, wprawiając za każdym razem w dobry nastrój.... uwielbiana także przez dzieci...

**Kawa Espresso  
najlepiej smakuje w HL**



e-mail: [hl@pohl](mailto:hl@pohl)  
[www.pohl.pl](http://www.pohl.pl)