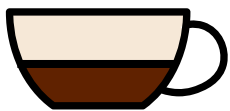


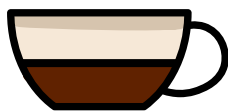
Koffie

De kunst van koffie: richtlijnen voor barista's



Flat white

2 shots espresso
2/3 gestoomde melk



Cappuccino

1 shot espresso
1/3 gestoomde melk
1/3 opgeschuimde
melk of microschuim



Cortado

1 shot espresso
1/2 gestoomde melk
met een dunne
schuimlaag



Mocha

1 shot espresso
2/4 chocolademelk
1/4 gestoomde melk



Koffie

1 lang koffie shot



Espresso

1 shot espresso



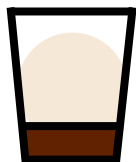
Ristretto

1 shot espresso met
kortere extractietijd



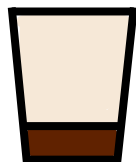
Americano

1 shot espresso
2/3 heet water



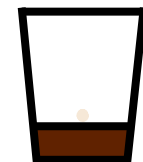
Affogato

1 shot espresso
Bolletje vanille ijs



Koffie verkeerd

1 lang shot koffie
3/4 gestoomde melk



Espresso Macchiato

1 shot espresso
Dot melkschuim



Latte Macchiato

1 shot espresso
3/4 gestoomde melk
met laagje melkschuim