

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswww.dorotea.pl/kawa-rozpuszczalna-tiramisu-p-152.html>

Kawa rozpuszczalna smakowa WŁOSKIE TIRAMISU 200g



Cena	27,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☕ Kawa Rozpuszczalna Włoskie Tiramisu – Deser w 30 Sekund!

Masz ochotę na tiramisu, ale nie masz czasu na moczenie biszkoptów i ubijanie mascarpone? Mamy dla Ciebie skrót! Nasza kawa o smaku słynnego włoskiego deseru to propozycja dla niecierpliwych smakoszy. Łączy w sobie moc naturalnej kawy rozpuszczalnej z aromatem, który natychmiast przywodzi na myśl delikatne ciasto, kakao i nutę kremowego serka.

To idealne rozwiązanie, gdy potrzebujesz słodkiej chwili relaksu w pracy, w podróży lub gdy goście zapowiedzieli się za 5 minut. Wystarczy gorąca woda, ulubiony kubek i gotowe – bez pieczenia, bez brudzenia naczyń, za to z pełnią włoskiego temperamentu.

Dlaczego ta kawa to Twój nowy „grzeszny” rytuał?

- **Smak bez wyrzutów sumienia:** Ciesz się aromatem tiramisu bez liczenia kalorii prawdziwego ciasta.
- **Błyskawiczna magia:** Rozpuszcza się szybciej, niż zdążysz powiedzieć „buongiorno!”.
- **Włoski klimat:** Aromat jest tak autentyczny, że poczujesz się, jakbyś siedział na placu w Wenecji.
- **Naturalna baza:** Podstawą jest wysokiej jakości kawa rozpuszczalna, która realnie stawia na nogi.

☐☐ Czy wiesz, że...? (Tiramisu Facts)

- **Podnieś mnie!:** Nazwa *Tiramisù* dosłownie oznacza w języku włoskim „podnieś mnie” (popraw mi nastrój). Nasza kawa robi to podwójnie – kofeiną i zapachem!
- **Afrodyzjak?:** Legenda głosi, że tiramisu powstało w XVII wieku w Treviso i było serwowane w tamtejszych domach schadzek, by dodawać energii kochankom. Pijesz więc napój z niezłą historią!
- **Kawa w kawie:** Prawdziwe tiramisu nie istnieje bez kawy, w której moczy się biszkoptry. My po prostu zamknęliśmy ten cały proces w jednej tyżeczce suszu.

☐☐ Charakterystyka Produktu:

Baza: Kawa rozpuszczalna naturalna
Nuta aromatyczna: Biszkoptry, kakao, mascarpone (Tiramisu)

Przygotowanie: 1-2 łyżeczki zalać gorącą (nie wrzącą) wodą
Przechowywanie: Szczelne opakowanie, suche i chłodne miejsce

☐☐ Jak pić, żeby poczuć się jak we Włoszech?

1. **Klasycznie:** Zalej gorącą wodą i ciesz się czarnym, deserowym naparem.
2. **Kremowo:** Dodaj chmurkę spienionego mleka. Wtedy aromat tiramisu łączy się z mleczną słodyczą, tworząc płynne ciastko.
3. **Na bogato:** Posyp wierzch odrobiną kakao. To już poziom „wyższy stopień wtajemniczenia”.