



NESPRESSO

SUMMER RECIPES



NESPRESSO
PROFESSIONAL

CREATION ICE INTENSO
크리에이션 아이스 인텐소

시즌 한정



아로마 특징 | 로스팅향 / 고소한 곡물향 / 우디향
추천 레시피 | 아이스아메리카노, 아이스라떼 ☕

풍부한 로스팅향을 선사하는
아이스 인텐소로 특별한
여름 레시피를 즐겨보세요.
다크 로스팅한 커피로 얼음 위에 부어
아이스로 즐길 때 최상의 맛을
느끼실 수 있습니다.

ICE RECIPES

*원하시는 레시피의 사진을 터치해보세요.



1.아이스 인텐소 오트베리 라테

LITTLENECK ICE INTENSO
OATBERRY LATTE

2.아이스 아메리카노

STRAIGHT OVER ICE



3.아이스 라테

STRAIGHT OVER LATTE



4.트로피컬 커피 펀치

TROPICAL COFFEE PUNCH



ICE RECIPES

*원하시는 레시피의 사진을 터치해보세요.



5.워터멜론 커피 칠러

WATERMELON COFFEE
CHILLER

6.시트러스 블룸 커피

CITRUS BLOOM COFFEE



7.피치 브루 커피

PEACH BREW COFFEE



LITTLENECK

아이스 인텐소 오트베리 라테

LITTLENECK ICE INTENSO
OATBERRY LATTE



아이스 인텐소 오트베리 라테

LITTLENECK ICE INTENSO
OATBERRY LATTE

INGREDIENTS

크리에이션 아이스 인텐소 커피 1개

귀리우유 120 ml

라즈베리 시럽 10 ml

얼음

추가 준비물 네스프레소 에어로치노

INSTRUCTIONS

STEP 1



귀리우유 120 ml,
라즈베리 시럽 10 ml를
네스프레소 에어로치노에 넣고
차갑게 거품을 내주세요.

STEP 2



컵에 얼음을 채우고 거품 낸
라즈베리 귀리우유를
넣어주세요.

STEP 3



아이스 인텐소 커피 1개를
에스프레소로 추출하여
라즈베리 귀리우유에
부어주세요.

아이스 아메리카노

STRAIGHT OVER ICE



아이스 아메리카노

STRAIGHT OVER ICE

INGREDIENTS

크리에이션 아이스 인텐소 커피 1개
얼음

INSTRUCTIONS

STEP 1



컵에 3~4개의
얼음을 넣어주세요.



STEP 2



아이스 인텐소 커피를
에스프레소로 추출하여 얼음이
담긴 컵 위에 부어주세요.



STEP 3



취향에 따라 물을
90 ml 추가하세요.

아이스 라테

STRAIGHT OVER LATTE



아이스 라테

STRAIGHT OVER LATTE

INGREDIENTS

크리에이션 아이스 인텐소 커피 1개
차가운 우유 90 ml
얼음

INSTRUCTIONS

STEP 1



컵에 3~4개의
얼음을 넣어주세요.

STEP 2



아이스 인텐소 커피를
에스프레소로 추출하여
얼음이 담긴 컵 위에
부어주세요.

STEP 3



우유를 90 ml 넣고
잘 섞어주세요.

트로피컬 커피 펀치

TROPICAL COFFEE PUNCH



트로피컬 커피 펀치

TROPICAL COFFEE PUNCH

INGREDIENTS

크리에이션 아이스 인텐소 커피 2개

파인애플 주스 50 ml

심플 시럽 20 g, 티키 시럽 10 g

얼음

INSTRUCTIONS

STEP 1



잔에 파인애플 주스 50 ml,
심플 시럽 20 g,
티키 시럽 10 g을 넣고
잘 섞어주세요.

STEP 2



얼음을 컵에
가득 넣어주세요.

STEP 3



아이스 인텐소 커피 2개를
에스프레소로 추출하여
얼음이 담긴 컵 위에 부어주세요.

워터멜론 커피 칠러

WATERMELON COFFEE CHILLER



워터멜론 커피 칠러

WATERMELON COFFEE CHILLER

INGREDIENTS

크리에이션 아이스 인텐소 커피 2개

수박 시럽 30g

토닉 워터 50ml

얼음

추가 준비물 셰이커

INSTRUCTIONS

STEP 1



셰이커에 얼음을 가득 넣고
아이스 인텐소 캡슐 2개를
에스프레소로 추출하여
넣어주세요.

STEP 2



셰이커를 흔들어 주세요.

STEP 3



잔에 얼음을 가득 채운 뒤,
수박 시럽과 토닉워터를
넣어주세요.

STEP 4



STEP 3 잔 위에 셰이킹한
커피를 넣어주세요.

시트러스 블룸 커피
CITRUS BLOOM COFFEE



시트러스 블룸 커피

CITRUS BLOOM COFFEE

INGREDIENTS

크리에이션 아이스 인텐소 커피 2개

오렌지 주스 80 ml

심플 시럽 30 g

얼음

INSTRUCTIONS

STEP 1



잔에 오렌지 주스 80 ml,
심플 시럽 30 g을 넣고
잘 섞어주세요.



STEP 2



얼음을 컵에
가득 넣어주세요.



STEP 3



아이스 인텐소 커피 2개를
에스프레소로 추출하여
컵 위에 부어주세요.

피치 브루 커피

PEACH BREW COFFEE



피치 브루 커피

PEACH BREW COFFEE

INGREDIENTS

크리에이션 아이스 인텐소 커피 2개

복숭아 퓨레 10g

황설탕 20g

물 50 ml, 얼음

추가 준비물 셰이커

INSTRUCTIONS

STEP 1



셰이커에 황설탕 20g,
물 50 ml를 넣어주세요.

STEP 2



아이스 인텐소 캡슐 2개를
에스프레소로 추출하여
넣어주세요.

STEP 3



셰이커에 얼음을
가득 넣고 흔들어 주세요.

STEP 4



컵에 복숭아 퓨레와 얼음을 넣고
그 위에 음료를 부어주세요.



NESPRESSO
PROFESSIONAL