



# 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 인텐소**로 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