

# I·O

100% caffè



## Cinnamon Latte

Dem Gewürz Zimt werden viele positive Eigenschaften zugesprochen – eine davon ist der einzigartige Geschmack, der perfekt mit dem I·O espresso harmoniert.

### Zutaten (für ca. 250 ml)

- 150 ml heiße Milch
- 38 g Azuco Vollmilch
- 10 ml (2 Pump) AZUL Aroma-Sirup Zimt
- 1 I·O espresso

### Topping: Mocca-Sahnehaube

- 90 ml (3 Pump) Schokosauce (z. B. Da Vinci)
- 2 TL Zimtpulver
- 1 Liter Sahne
- Zimtpulver als Deko

### Zubereitung

Den I·O espresso in ein Glas geben und mit der Milch, dem AZUL Aroma-Sirup und der Azuco Vollmilch verrühren. Sahne oben drauf geben und mit Zimtpulver dekorieren.

Herstellung der Mocca-Sahne:  
Schokosauce und 2 TL Zimtpulver mit 1 Liter Sahne verrühren und aufschlagen.