

Három trend, amely meghatározza a kávézást 2025-ben

Létrehozás: 06/03/2025 - 14:00

Szerző: Melano

 [1]

A kávézás nemcsak a családtagokat, hanem a barátokat és a kollégákat is összeköti. Ahogyan a technológia, úgy a kávézást meghatározó trendek is változnak.

1. Cold brew dominancia

A hidegen főzött kávé egyre népszerűbbnek számít a piacon, ami a nyári hónapokban hatványozottan igaz. A kánikulában a koffein rajongók szívesebben fogyasztanak hideg kávékülteményeket. De mit is takar a cold brew? Nos, ennek elkészítéséhez a kávé hideg, vagy szobahőmérsékletű vízben kell áztatni órákon keresztül, amely így lágyabb, kevésbé savas, gyomorkímélőbb, természetesebb ízű italt eredményez. „További előnye, hogy előre elkészíthető és hűtőben tárolva bármikor fogyasztható. Manapság már számos ízesített változat létezik belőle (gyümölcsös, kakaós, csokoládés), így mindenki megtalálhatja az ízlésének legjobban megfelelőt” – emelte ki Fazekas Imre, a Sage termékmenedzsere.

2. Pisztáciás kávé

A dubai csoki tavalyi sikere több termék esetén is újra előtérbe hozta a pisztácia felhasználását. Nincs ez másképpen a kávéval sem, így az idei év egyik meghatározó trendjévé vált a pisztáciás kávé, amely egyre több kávézó kínálatában fedezhető fel. „A pisztáciás kávé lényegében egy ízesített kávé, amely a pisztácia krémes, diós jegyeit ötvözi a kávé gazdag aromájával” – árulta el Fazekas Imre. Hozzátette: a pisztácia természetes olajai és aromái tökéletesen harmonizálnak a kávéval, cukorral vagy mézzel ízesítve pedig akár desszertkávéként is fogyasztható.

3. Otthoni barista kultúra

Az otthoni barista kultúra folyamatosan fejlődik, amelynek háttérében a prémium eszközök egyre nagyobb térhódítása is felfedezhető. „Az emberek egyre többet kísérleteznek otthon, és a kávékészítés már nem csupán egy reggeli rutin, hanem egy kreatív hobbi is” – világított rá a Sage termékmenedzsere. Kiemelte, hogy éppen emiatt válnak egyre keresettebbé a barista tanfolyamok, amelyek személyesen, vagy akár online módon is elvégezhetők.

A Sage portfóliójában jelenleg a SES 881-es kávégép számít az egyik legnépszerűbb készüléknek, amellyel egyszerre akár két espresszó is készíthető. A készülék emellett nemcsak a tehén, hanem a növényi tejekből is képes megfelelő állagú tejszhabot előállítani.

Ezért érdemes figyelemmel követni a kávézás folyamatosan változó világát, hiszen az új trendek és

innovációk mindig izgalmas lehetőségeket kínálnak.

Színes:

[Ízek](#) [2]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/harom_trend_amely_meghatarozza_a_kavezast_2025_ben

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sage_oracle_jet_lpe_slideshow_4_2260x1271_1_1.jpg

[2] <https://www.melano.hu/szines/izek>