



## Die Milchschaum Revolution: iSi präsentiert die Topping-Innovation für Kaltgetränke

**Köstliche Toppings verleihen Kaffee, Tee, Frappés und Cocktails das besondere Etwas. Passend zum Tag des Kaffees am 1. Oktober 2022 setzt iSi Culinary dabei auf mehr als nur Sahne – mit der neuen Ready-to-use *Schaummilch* von Frikoni, welche zusammen mit iSi Culinary entwickelt wurde, sind der Kreativität und Anwendungsvielfalt keine Grenzen gesetzt. Ob pur oder aromatisiert – ab sofort kann man mit dem iSi System im Handumdrehen kalten Milchschaum zubereiten und genießen. Cremig und geschmeidig, feinporig und stabil – ideal zur Verwendung bei Kaffeezubereitungen sowie zum Garnieren von Kaltgetränken aller Art.**

Wien, 20. September 2022 | Als Spezialist für Premium-Produkte und langjähriger Partner von klassischer Gastronomie und Systemgastronomie, Hotellerie, Coffee-Shops sowie Café- und Bar-Szene ist iSi mit den komplexen Anforderungen für einzigartige Gästerlebnisse bestens vertraut. Der perfekte Milchschaum ist die Krönung zahlreicher Getränke und für Gäste oftmals das Tüpfelchen auf dem i ihres Genusserlebnisses. Dabei ist die gekonnte Zubereitung unter anderem vom Fettgehalt der Milch sowie der Temperatur beim Aufschäumen abhängig. Kalter Milchschaum stellt viele dabei vor zusätzliche Herausforderungen, da die Luftblasen im Schaum – und damit die gewünschte Konsistenz – bei geringer Temperatur schnell in sich zusammenfallen. Gemeinsam mit dem Produzenten Frikoni hat sich iSi dieser Herausforderung angenommen und bietet nun mit *Schaummilch* in Kombination mit dem iSi System stabilen und cremigen kalten Milchschaum im Handumdrehen. Dank der einzigartigen Rezeptur der fettarmen Ready-to-use Milch, die mit einem geschmacksneutralen Texturgeber angereichert ist, können im iSi Cream Profi Whip 1L oder iSi Gourmet Whip 1L mit nur einem iSi Professional Charger außergewöhnliche Toppings für Kaffee- und Teespezialitäten, Kakaotränke, Frappés und Cocktails geschaffen werden. Dabei stehen die bewährten Vorteile der iSi Systeme erneut im Fokus: Die Trendgetränke sorgen mit ihren vielfältigen Variationsmöglichkeiten nicht nur für ein einmaliges Gästerlebnis, sondern steigern zudem durch die Zeit- und Kostenersparnis bei konstant hoher Qualität die Umsätze der Gastronomen. Ein weiteres Plus: Alle iSi Kapseln sind made in Austria und werden bereits seit 2012 mit 100 % Ökostrom produziert, zudem werden sie seit dem Frühjahr 2022 zu 100 % klimaneutral produziert\* und sind zu 100 % recycelbar\*\*.

### **The perfect match: Effizienz & Flexibilität**

Professionalität und höchste Qualitätsansprüche bei gleichzeitiger Erleichterung des Arbeitsalltags sind seit jeher das Versprechen von iSi. Diese Benefits setzen sich auch bei der Nutzung des iSi Systems mit *Schaummilch* fort: Aus 1 Liter *Schaummilch* entstehen durch die iSi Technik 2,2 Liter kalter Milchschaum, das sind bis zu 24 Portionen á 90 ml – ganz ohne Einsatz von weiteren Küchengeräten wie einem Mixer oder speziellen Milchaufschäumern. Ein weiterer Nutzen: es bedarf kein zusätzliches Personal mehr für die Zubereitung. Der Milchschaum kann bereits morgens für die Verwendung über den gesamten Tag hinweg vorbereitet werden und steht im Bedarfsfall jederzeit in hervorragender Qualität zur Verfügung. Zudem kann der Milchschaum im iSi Whip gekühlt tagelang frisch gehalten werden und so Wareneinsatz und Food Waste reduziert werden. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, denn der Milchschaum bleibt bis zu 30 Minuten stabil und verführt mit einer geschmeidigen, cremigen, weißen Oberfläche. So wird ein einzigartiges Milchschaum-Erlebnis von der Zubereitung bis zum Service am Gast ermöglicht, während mehr Gäste in gleicher Zeit bedient werden können. Dank der zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten sind auch der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Neue Kreationen und leichte, trendige Drinks mit hohem Profit-Potenzial bieten nicht nur die Möglichkeit,

\* Erreicht durch technische Innovationen, die zu einer Reduzierung der Emissionen führen, und durch Kompensation.

\*\* Entsprechend den örtlichen Vorschriften.



Gäste mit innovativen Produkten zu begeistern, sondern auch den Umsatz zu steigern. „Mit unserem iSi System und der eigens dafür entwickelten Schaummilch helfen wir Baristas & Co. dabei, den perfekten Milchschaum herzustellen. Gerade jetzt, wo auch in der Gastronomie und Hotellerie die Kosten für Energie, Strom und Gas explodieren, punktet das iSi System mit seinen Benefits: die Geräte sind mobil, flexibel und von Strom unabhängig einsetzbar“, so Rainer Kratzer, Head of iSi Culinary R&D.

### Kaltemilchschaumgetränke begeistern auch in der kühlen Jahreszeit

Die Einsatzmöglichkeiten für kalten Milchschaum sind außerordentlich vielfältig und reichen weit über klassische Kaffeespezialitäten hinaus – und das zu jeder Jahreszeit. Sorgen Sie auch an kalten Tagen für Abwechslung auf Ihrer Getränkekarte und servieren Sie zum Beispiel einen [Orangen-Milchschaum](#), welcher ausgezeichnet zu Kurkuma-Tee passt, oder einen Milchshake mit einem [Vanille-Erdbeer-Schaum](#). Köstliche Toppings auf selbstgemachter Limonade oder Cocktails, ob pur oder mit Sirupen, Likören oder bunten Lebensmittelfarben verfeinert, bieten viele kreative Möglichkeiten, den Gast neugierig zu machen und ein einmaliges Genusserlebnis zu kredenzen.

Dem veganen Trend entsprechend ist bereits eine pflanzliche Alternative zur *Schaummilch* in Entwicklung.

Alle Produktinformationen und viele köstliche Rezeptideen finden Sie auf [www.isicoldfoam.com](http://www.isicoldfoam.com) und [isi.com/culinary](http://isi.com/culinary). Einen Rezeptkalender mit vielen *Schaummilch*-Ideen für das ganze Jahr finden Sie untenstehend zum Download.

Die Frikoni *Schaummilch* ist im [Online-Shop](#) sowie in Kürze auch in gut sortierten C+C Märkten in Österreich und Deutschland erhältlich. Entdecken Sie jetzt zum Tag des Kaffees exklusive und limitierte Angebote rund um das iSi System und die Frikoni *Schaummilch* im iSi [Online-Shop](#).

iSi Produkte sind im offiziellen iSi [Online-Shop](#) sowie im Fach- und Gastronomiegroßhandel und ausgewähltem Lebensmittelhandel erhältlich.

### DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die untenstehenden Pressefotos in Druckqualität herunterzuladen, verwenden Sie bitte folgenden Link: [Download](#) | © iSi GmbH



iSi Cream Profi Whip 1L mit  
iSi Professional Chargers und



Milchschaum-Anwendung  
mit dem iSi Gourmet Whip 1L



iSi System & Milchschaum  
*Schaummilch*



Erdbeer-Shake mit Vanilleschaum

[REZEPT](#)



Orangen-Milchschaum

[REZEPT](#)



Iced Coffee mit Milchschaum



Himbeer-Milchschaum  
aus dem iSi Cream Profi Whip



Pistazien-Milchschaum



Schoko-Kardamom-Milchschaum

[REZEPT](#)

Um den Rezeptkalender mit vielen *Schaummilch*-Ideen für das ganze Jahr herunterzuladen, verwenden Sie bitte folgenden Link: [Download](#).



## Über iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Kapseln und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.

**„Mit iSi gelangen köstliche Kreationen im Handumdrehen.“**

Lass dich inspirieren auf [isi.com/culinary](https://www.isi.com/culinary)



## Rückfragehinweis

iSi GmbH  
Kürschnergasse 4, 1210 Wien  
Telefon: +43 1 250 99 0  
E-Mail: [presse@isi.com](mailto:presse@isi.com)

## Pressekontakt

Putz & Stingl GmbH  
Badstraße 14a, 2340 Mödling  
Isabella Dundler, BA  
Telefon: +43 699 124 424 23  
E-Mail: [dundler@putzstingl.at](mailto:dundler@putzstingl.at)