



Testata: Agrodolce.it
Data: 25 giugno 2021



AGRODOLCE

come cibo comanda



SPECIALI **I Segreti Del Caffè**

8 latti vegetali ideali per caffè, cappuccino, caffelatte, matcha latte

25 Giugno 2021 di Carlotta Mariani

Sono tanti i motivi che ci spingono a preferire i diversi **latti vegetali** piuttosto del classico latte vaccino. Stili di vita, problemi di salute, ricerca di leggerezza oppure soltanto il desiderio di assaggiare sapori nuovi e ancora poco esplorati. Del resto, le alternative vegetali stanno aumentando così come le persone che scelgono di abbandonare gli alimenti animali e diventare vegani, gli intolleranti al lattosio o chi semplicemente ama curiosare tra tutte le proposte disponibili. Il latte vegetale si può infatti ricavare da diversi ingredienti, come legumi, cereali o determinati frutti. Dal **latte di soia** a quello **di mandorla**, dal **latte di avena** all'ultimo arrivato, quello **di piselli**, le possibilità di gusto sono tante.

IL LATTE VEGETALE SPESSO
SI AMALGAMA IN MODO
DIVERSO DA QUELLO
VACCINO

A cura di



IL LATTE VEGETALE AL BAR E NEI CAFFÈ



E sono talmente richiesti che non solo li troviamo facilmente negli scaffali dei supermercati, ma anche nei nostri **bar** di fiducia. Non sempre, però, hanno le stesse caratteristiche del prodotto vaccino e, forse, avrete notato anche voi che non si montano bene, la schiuma svanisce dopo pochi istanti o il sapore è troppo caratterizzante. Come fanno allora i baristi a prepararci **un ottimo cappuccino anche con il latte vegetale**? Abbiamo chiesto ad alcuni di loro, ai titolari di alcune sale da tè italiane e alla nostra redazione di rivelarci quali prodotti usano per poterci orientare in questo mondo vastissimo. Ecco allora **i latti vegetali ideali per caffè, cappuccino, caffelatte e matcha latte**.



OraSi Barista: è la linea pensata per i bar e le caffetterie del marchio OraSi, prodotto dall'azienda ravennate Unigrà. Le quattro referenze sono state studiate per garantire una perfetta montatura delle bevande, come ci ha confermato anche **Fabiana Cangìà**, titolare della **sala da tè Il Sogno nel Cassetto** di Roma, che prepara il Matcha Latte con il latte di soia di OraSi Barista. Inoltre, *“al palato dona una sensazione di maggior corposità rispetto ad altri latti vegetali e il sapore risulta bene equilibrato”*, ha sottolineato.