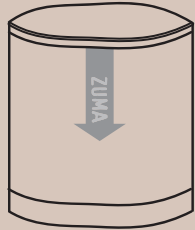


HOE MAAK IK HOT CHOCOLATE

- ZUMA ORIGINAL, FAIRTRADE DARK OR WHITE HOT CHOCOLATE
- ZUMA CHOCOLATE SCOOP
- MELK



1



Doe 1 scoop (20 g) Zuma Hot Chocolate in een melkkan.

2



Voeg 180 ml melk toe en schuim op met de stoompijp van uw espressomachine.

3



Serveer met slagroom, mini marshmallows en een vleugje cacaopoeder.

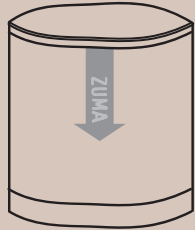


ZUMA



HOT CHOCOLATE RECEPTEN

- ZUMA ORIGINAL,
FAIRTRADE DARK OR
WHITE HOT CHOCOLATE
- ZUMA CHOCOLATE
SCOOP
- MELK



CHOCOMINT

- 1 scoop (20g) Zuma
Dark of Original Hot Chocolate
- 2 pompjes Sweetbird
Munt siroop
- 180 ml melk

Schuim alles op met de stoompijp van uw espresso-machine. Roer en serveer.

WHITE CHERRY

- 1 scoop (20g) Zuma
White Hot Chocolate
- 2 pompjes Sweetbird
Kersen siroop
- 180 ml melk

Schuim alles op met de stoompijp van uw espresso-machine. Roer en serveer.

TOASTED MARSHMALLOW

- 1 scoop (20g) Zuma
Dark of Original Hot Chocolate
- 2 pompjes Sweetbird Toasted
Marshmallow siroop
- 180 ml melk

Schuim alles op met de stoompijp van uw espresso-machine. Roer en serveer.

SPICED HOT CHOCOLATE

- 1 scoop (20g) Zuma
Dark Hot Chocolate
- 1 pompje Sweetbird
Kaneel siroop
- 1 pompje Sweetbird
Ontbijtkoek siroop
- 180 ml melk

Schuim alles op met de stoompijp van uw espresso-machine. Roer en serveer.

ZUMA

