



# 5 punten waar je op let bij het kiezen van warme dranken naast koffie!

*“Ik wil mijn menukaart uitbreiden met nieuwe drankjes; Wat adviseer je?” Deze vraag wordt ons regelmatig gesteld door eigenaren en bedrijfsleiders van restaurants, catering, koffiebars en lunchrooms. Enkele vragen:*

## **1. Wie is je publiek?**

Chai Latte kent inmiddels na vele jaren (sinds 1970!) een brede groep liefhebbers, die regelmatig een Chai Latte bestelt. In het bijzonder vallen de volgende groepen op:

- Dames in de leeftijdsgroep van 12 - 35 jaar. Zij hebben vaak Chai Latte leren kennen in een koffiebar en zijn verzot op de smaak.
- Mannen en vrouwen, leeftijd 12 - 50, die niet teveel koffie (cafeïne) willen drinken. In deze groep vinden we ook een groot aantal mensen dat geen koffie lust (schatting rond de 50%).
- Gasten, die wel eens willen variëren en iets nieuws proberen.
- Kosmopolieten: Dit is een groep, inclusief ouderen, die bekend is met de Chai in India of Amerika en die bekend is met trends als yoga, mediteren en verlichting.

## **2. Wat is jouw personeelsbezetting?**

Chai Latte kan je op vele manieren bereiden. Dat wil zeggen met een snelle bereiding of iets meer ambachtelijk.

### **Snel - Bondi Chai droge mix**

10 gram toevoegen aan 180 ml koude melk en opstomen met stoompijpje of met volautomaat (Lattiz) warme melk opgieten. Bondi Chai droge mix in een glas doen en hier 180 ml warme melk opgieten. Even roeren en klaar.

### **Ambachtelijk - Sticky Chai**

Ongeveer 15 gram in een baristakom doen en een beetje warm water toevoegen. Enkele seconden laten weken en vervolgens koude melk toevoegen en dit opstomen tot 65° C. Vervolgens uitgieten door een zeefje of presenteren in een cafetière.

### 3. Keuze Chai Latte Basis bepalen

a

**Bondi Chai** – meest populaire Chai latte

- Normaal gebruik 10 gram. De proefsachet is voor 250 ml.
- Club Cinnamon is meest populair. Zoet en spicy als een echte Chai.
- Bij aankoop van 1 kg ontvang je gratis een bewaarblik, maatschepje en tafelkaartjes.
- Bondi Chai is er in 3 varianten:  
Club Cinnamon / Vanilla Honey / Ginger 'n Spice – vegan



b

**Chai Company** – dit is een vloeibare basis in tetrapack

- De Chai basis is vegan, glutenvrij, kosher
- In 4 smaken:  
Masala  
Spicy Oolong  
Rooibos  
Grizzly – half sweet - Masala
- Bereiding is ¼ glas vullen met Chai latte basis – aanvullen met melk naar keuze en opschuimen met stoompijpe.
- 1 pak maakt 24 servings.
- Pak is geopend meer dan 5 weken houdbaar in de koelkast.
- Deze vloeibare Chai basis is bijzonder geschikt voor bereiding van Iced Chai door gewoon koude melk en een paar ijsklontjes toe te voegen.



c

**Sticky Chai** – een mix met echte theeblaadjes en grof gecrushte specerijen. Deze Chai Latte wordt opgekookt met melk en geserveerd in een cafetière of uitgegoten door een zeefje. Sticky Chai is er in 2 versies:

- Simara Nectar Sticky Chai – bereid met kokosbloesemsuiker. Vegan.
- Arkadia Honey Sticky Chai – bereid met honing.



#### 4. Welke rol op de kaart?

- Chai Latte hoort tussen de koffie en theedranken te staan. Niet alleen als Chai Latte, maar ook als "Dirty Chai", dit is een Chai Latte met een shot Espresso erin.
- Chai Latte is ook een zoete afsluiter, als dessert, bij een maaltijd. Geserveerd in een glas of kom (Max 180 ml) met een bolletje roomijs of stukje appeltaart.
- Verfrissende "iced" koude dranken. Chai Latte is uitstekend koud te serveren. De gember en kardemom zijn verkoelend.

#### 5. Eigen merk en andere retail concepten in Chai Latte

Voor wederverkoop of eigen merk zijn er verschillende mogelijkheden. Voor meer informatie neem contact op met alex@fsmi.net of bel met 0529 42 69 60.

Voor meer informatie of bestellen  
[breakoutChailatte.com](http://breakoutChailatte.com)

Foodservice Marketing Foods B.V.  
T 0529 42 69 60 | E [info@breakoutChai.com](mailto:info@breakoutChai.com)

**BREAK  
-OUT**  
latte drinks