



isi[®]

INSPIRING
Recipes

isi NITRO SYSTEM



Content

iSi NITRO & iSi NITRO CHARGERS	4
COLD BREW COFFEE & INFUSED COLD BREW COFFEE	6
NITRO COFFEE	8
NITRO CURCUMA TEA	10
NITRO MARTINI COCKTAIL	12
NITRO SOUR COCKTAIL	14
EASY APPLICATION	16
ALLERGENS	19





iSi Nitro & iSi Nitro Chargers

THE SMOOTH REVOLUTION.

EN

Enjoy barista-quality nitro coffee. You'll be convinced by the cold brew coffee, charged with nitrogen, available in a fantastic range of flavors.

Available in 1L (1 US Quart)
High quality stainless steel
For the preparation of cold Nitro drinks – developed for professional use

iSi Nitro System – only compatible with iSi Nitro Chargers

Dishwasher safe
2 year warranty

- Refreshing, unsweetened coffee drink with few calories
- Soft, creamy taste with a slight sweetness
- For the full flavor spectrum offered by coffee beans
- Natural energy boost due to high caffeine content
- For the preparation of nitro coffee, nitro tea and nitro cocktails, as well as other nitro-infused creations

DE

Nitro Coffee in Barista-Qualität genießen. Der mit Stickstoff versetzte, kalt gebrühte Kaffee (Cold Brew) überzeugt mit unglaublicher Aromenvielfalt.

Erhältlich als 1 L iSi Nitro

Aus hochwertigem Edelstahl

Für die Zubereitung kalter Nitro Getränke im professionellen Bereich

Nur mit iSi Nitro Chargers kompatibel

Spülmaschinenfest
2 Jahre Garantie

- Erfrischendes ungesüßtes Kaffeegetränk mit wenig Kalorien
- Sanfter, cremiger Geschmack mit leichter Süße
- Für das volle Geschmacksspektrum der Kaffeebohne
- Natürlicher Energie-Kick durch höheren Koffeingehalt
- Zur Zubereitung von Nitro Coffee, Nitro Tea und Nitro Cocktails sowie anderen Nitro-infused Kreationen

FR

Café Nitro: toutes les saveurs d'un café d'exception en qualité barista. Le mélange du café infusé à froid (Cold Brew) et de l'azote offre une incroyable richesse d'arômes.

Siphon iSi Nitro 1 L
Acier inoxydable

Préparation de boissons froides Nitro – conçu pour un usage professionnel

Compatible exclusivement avec les capsules iSi Nitro

Résistant au lave-vaisselle
2 ans de garantie

- Boisson à base de café rafraîchissante et non sucrée, faible en calories
- Goût onctueux et crémeux, légèrement sucré
- Révèle toute la palette d'arômes du grain de café
- Concentré d'énergie naturel grâce à la teneur élevée en caféine
- Convient à la préparation de cafés, thés et cocktails Nitro ainsi qu'à d'autres créations Nitro à base d'infusions

IT

Gustare il Nitro Coffee con qualità da Barista. Il caffè all'azoto, preparato con caffè estratto a freddo, convince per la sua incredibile varietà di aromi.

Disponibile come iSi Nitro da 1 L

Realizzato in acciaio di alta qualità

Per l'uso professionale nella preparazione di bevande all'azoto

Compatibile solo con iSi Nitro Chargers

Lavabile in lavastoviglie
Garanzia di 2 anni

- Bevanda al caffè dissetante, senza zuccheri aggiunti e poco calorica
- Gusto delicato, cremoso e leggermente dolce
- Per gustare tutta la gamma di sapori dei chicchi di caffè
- Una sferzata naturale di energia grazie all'elevato grado di caffeina
- Per la preparazione di Nitro Coffee, Nitro Tea e Nitro Cocktail, nonché altre creazioni infuse all'azoto

ES

Disfrute del Nitro Coffee con calidad de barista. El café preparado en frío (Cold Brew) y mezclado con nitrógeno le convencerá con su increíble variedad de aromas.

Disponible como iSi Nitro de 1 L

De acero inoxidable de alta calidad

Para preparar bebidas Nitro frías en el ámbito profesional

Solo compatible con iSi Nitro Chargers

Apto para lavavajillas
2 años de garantía

- Bebidas a base de café bajas en calorías refrescantes y sin azúcar
- Sabor más suave y cremoso con menos azúcar
- Para toda la variedad de sabores del grano de café
- Una dosis de energía natural por su alto contenido en cafeína
- Para preparar Nitro Coffee, Nitro Tea y Nitro Cocktails, así como otras creaciones con Nitro



COLD BREW COFFEE

AND INFUSED COLD BREW COFFEE

EN

INGREDIENTS

1L water
80 g coarsely-ground coffee (Tip: Use 100% Arabica coffee beans)

Steep the ground coffee in the water for at least 12 hours in the refrigerator. Afterwards, pass through a coffee filter.

For infused cold brew coffee add the following (optional) ingredients: 40 g maple syrup or honey, 10 g chopped Szechuan pepper, 2 rosemary sprigs, 4 thyme stalks; Preparation: Mix all ingredients and leave to steep for at least 12 hours in the refrigerator. Then strain through a coffee filter.

DE

ZUTATEN

1L Wasser
80 g grob gemahlener Kaffee (Tipp 100% Arabica verwenden)

Wasser und gemahlene Kaffee für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ansetzen. Anschließend durch einen Kaffeefilter abseihen.

Für einen Infused Cold Brew Coffee folgende Zutaten (optional) hinzufügen: 40 g Ahornsirup oder Honig, 10 g gehackter Szechuan-Pfeffer, 2 Stangen Rosmarin, 4 Stangen Thymian; Zubereitung: Alle Zutaten für mindestens 12 Stunden kalt ansetzen und durch einen Kaffeefilter abseihen.

FR

INGRÉDIENTS

1 l d'eau
80 g de café grossièrement moulu (Conseil: utiliser du café 100 % arabica)

Placer l'eau et le café moulu pendant au moins 12 heures au frigo. Filtrer ensuite le mélange à l'aide d'un filtre à café.

Pour un café infusé à froid aromatisé, ajouter les ingrédients suivants (en option): 40 g de sirop d'érable ou de miel, 10 g de poivre de Sichuan concassé, 2 branches de romarin, 4 branches de thym; Préparation: Mélanger tous les ingrédients et placer la préparation au réfrigérateur pendant au moins 12 heures, puis filtrer à l'aide d'un filtre à café.

IT

INGREDIENTI

1L d'acqua
80 g di caffè macinato grosso (Suggerimento: utilizzare caffè 100% arabica)

Mettere l'acqua e il caffè macinato per almeno 12 ore in frigorifero. Dopo di che, filtrare con un filtro per caffè.

Per un caffè preparato a freddo infuso, aggiungere (facoltativamente) i seguenti ingredienti: 40 g di sciroppo d'acero o miele, 10 g di pepe di Sichuan tritato, 2 bastoncini di rosmarino, 4 bastoncini di timo; Preparazione: Mettere a freddo tutti gli ingredienti per almeno 12 ore e filtrarli con un filtro per caffè.

ES

INGREDIENTES

1L de agua
80 g de café molido grueso (Consejo: utilizar 100 % Arábica)

Guarde el agua y el café molido en el frigorífico durante un mínimo de 12 horas. A continuación, cuélelos a través de un filtro de café.

Añada los siguientes ingredientes (opcional) para un Infused Cold Brew Coffee: 40 g de jarabe de arce o miel, 10 g de pimienta de Sichuan molida, 2 ramitas de romero, 4 ramitas de tomillo; Preparación: Dejar reposar todos los ingredientes durante un mínimo de 12 horas en frío y pasarlos por un filtro de café.



NITRO COFFEE

WITH COLD BREW COFFEE

EN

INGREDIENTS

1L cold brew coffee
(for basic recipe see
previous page)

Pour the cold brew coffee into the iSi Nitro, charge with one iSi Nitro Charger and shake 8x. Pour straight into a glass.

DE

ZUTATEN

1 L Cold Brew Coffee
(Grundrezept siehe
vorherige Seite)

Cold Brew Coffee in den iSi Nitro füllen, eine iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

FR

INGRÉDIENTS

1L de café infusé à froid
(voir recette de base à la
page précédente)

Verser le café infusé à froid dans l'iSi Nitro, visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

IT

INGREDIENTI

1 L di caffè estratto a
freddo (per la ricetta
base, vedere la pagina
precedente)

Riempire l'iSi Nitro con il caffè estratto a freddo, avvitare una Capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

ES

INGREDIENTES

1L de Cold Brew Coffee
(consulte la receta básica
en la página anterior)

Llene el iSi Nitro con Cold Brew Coffee, enrosque una cápsula Nitro, agítelo ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.



NITRO CURCUMA TEA

WITH PASSIONFRUIT

EN

INGREDIENTS

900ml cold brew
curcuma ginger tea*
50 ml passionfruit syrup
50 ml lime juice
15 g curcuma

Mix the cold brew curcuma ginger tea with the rest of the ingredients and pour through the iSi funnel & sieve into the iSi Nitro. Charge with one iSi Nitro Charger, shake 8 x and pour straight into a glass.

*Basic cold brew tea recipe: 1 L water, 8 tea bags / 16-20 g loose tea; Preparation: Add the tea to 250 ml (8.5 fl. oz) of boiling water and depending on the type of tea, leave to brew for 5-10 minutes. Top up with 750 ml (25 fl. oz) cold water and leave to cool for at least 12 hours. Strain through a coffee filter or a paper towel.

DE

ZUTATEN

900ml Cold Brew
Kurkuma-Ingwertee*
50 ml Passionsfruchtsirup
50 ml Limettensaft
15g Kurkuma

Cold Brew Kurkuma-Ingwertee mit den restlichen Zutaten mixen und durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Nitro füllen. Eine iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

*Grundrezept Cold Brew Tea: 1 Liter Wasser, 8 Teebeutel / 16-20 g losen Tee, Zubereitung: Teebeutel (oder losen Tee) mit 250ml kochendem Wasser aufgießen und je nach Teesorte 5-10 Min. ziehen lassen. Anschließend mit 750 ml kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kaltstellen. Danach durch einen Kaffeefilter oder eine Küchenrolle abseihen.

FR

INGRÉDIENTS

900 ml de thé curcuma-
gingembre infusé à froid*
50 ml de sirop de fruit
de la passion
50 ml de jus de limette
15 g de curcuma

Mélanger le thé curcuma-gingembre infusé à froid avec les autres ingrédients et verser la préparation dans l'iSi Nitro en la passant dans l'entonnoir & tamis iSi. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

*Recette de base du thé infusé à froid: 1 l d'eau, 8 sachets de thé / 16 à 20 g de thé en vrac; Préparation: Verser 250 ml d'eau bouillante sur le thé en sachets ou en vrac et laisser infuser 5 à 10 min selon le type de thé. Ajouter ensuite 750 ml d'eau froide et mettre au frais pendant au moins 12 heures. Filtrer le mélange à l'aide d'un filtre à café ou de feuilles d'essuie-tout.

IT

INGREDIENTI

900 ml di tè allo zenzero e
curcuma infuso a freddo*
50 ml di sciroppo di frutto
della passione
50 ml di succo di lime
15 g di curcuma

Mescolare il tè allo zenzero e curcuma infuso a freddo con il resto degli ingredienti e riempire l'iSi Nitro con l'iSi Imbuto & Colino, avvitare una Capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

*Ricetta di base del tè infuso a freddo: 1 L d'acqua, 8 bustine di tè/16-20 g di tè sfuso; Preparazione: Versare 250 ml di acqua bollente sulle bustine di tè (o sul tè sfuso) e lasciare in infusione per 5-10 minuti a seconda del tipo di tè. Successivamente, aggiungere 750 ml di acqua fredda e lasciar raffreddare per almeno 12 ore. Dopo di che, filtrare con un filtro per caffè o carta da cucina.

ES

INGREDIENTES

900 ml de Cold Brew de té
de jengibre y cúrcuma*
50 ml de jarabe de
fruta de la pasión
50 ml de zumo de lima
15 g de cúrcuma

Mezcle el Cold Brew de té de jengibre y cúrcuma con el resto de ingredientes e introdúzcalo en el iSi Nitro mediante el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula Nitro, agítelo ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

*Receta básica de Cold Brew Tea: 1 L de agua, 8 bolsitas de té/16-20 g de té en hojas; Preparación: Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre las bolsitas de té (o sobre el té en hojas) y déjelas infusionar durante 5-10 min según la variedad de té. A continuación, añada 750 ml de agua fría y déjelo reposar en frío un mínimo de 12 horas. A continuación, cuélelo a través de un filtro de café o un papel de cocina.



NITRO MARTINI COCKTAIL

WITH ROSE PETALS AND WILD BERRIES

EN

INGREDIENTS

600 ml cold brew cherry or berry tea*
100 ml watermelon juice
100 ml clear strawberry juice
20 g edible rose petals
20 ml lime juice
40 ml agave syrup
200 ml Martini

Mix the cold brew cherry or berry tea with the rest of the ingredients and pour through the iSi funnel & sieve into the iSi Nitro. Charge with one iSi Nitro Charger, shake 8 x and pour straight into a glass.

*Basic cold brew tea recipe: 1 L water, 8 tea bags / 16-20 g loose tea; Preparation: Add the tea to 250 ml (8.5 fl. oz) of boiling water and depending on the type of tea, leave to brew for 5-10 minutes. Top up with 750 ml (25 fl. oz) cold water and leave to cool for at least 12 hours. Strain through a coffee filter or a paper towel.

DE

ZUTATEN

600 ml Cold Brew Kirsch- oder Beerentee*
100 ml Wassermelonensaft
100 ml Erdbeersaft klar
20 g Bio-Rosenblätter
20 ml Limettensaft
40 ml Agavensirup
200 ml Martini

Cold Brew Kirsch- oder Beerentee mit den restlichen Zutaten mixen und durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Nitro füllen. Eine iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

*Grundrezept Cold Brew Tea: 1 Liter Wasser, 8 Teebeutel / 16-20 g losen Tee; Zubereitung: Teebeutel (oder losen Tee) mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und je nach Teesorte 5-10 Min. ziehen lassen. Anschließend mit 750 ml kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kaltstellen. Danach durch einen Kaffeefilter oder eine Küchenrolle abseihen.

FR

INGRÉDIENTS

600 ml de thé à la cerise ou aux fruits des bois infusé à froid*
100 ml de jus de pastèque
100 ml de jus de fraise clair
20 g de pétales de rose bio
20 ml de jus de limette
40 ml de sirop d'agave
200 ml de Martini

Mélanger le thé à la cerise ou aux fruits des bois infusé à froid avec les autres ingrédients et verser la préparation dans l'iSi Nitro en la passant dans l'entonnoir & tamis iSi. Visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

*Recette de base du thé infusé à froid: 1 l d'eau, 8 sachets de thé / 16 à 20 g de thé en vrac; Préparation: Verser 250 ml d'eau bouillante sur le thé en sachets ou en vrac et laisser infuser 5 à 10 min selon le type de thé. Ajouter ensuite 750 ml d'eau froide et mettre au frais pendant au moins 12 heures. Filtrer le mélange à l'aide d'un filtre à café ou de feuilles d'essuie-tout.

IT

INGREDIENTI

600 ml di tè alla ciliegia o ai frutti di bosco infuso a freddo*
100 ml di succo d'anguria
100 ml di succo di fragole pronto
20 g di petali di rosa bio
20 ml di succo di lime
40 ml di sciroppo d'agave
200 ml di Martini

Mescolare il tè alla ciliegia o ai frutti di bosco infuso a freddo con il resto degli ingredienti e riempire l'iSi Nitro con l'iSi Imbuto & Colino, avvitare una Capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

*Ricetta di base del tè infuso a freddo: 1 L d'acqua, 8 bustine di tè/16-20 g di tè sfuso; Preparazione: Versare 250 ml di acqua bollente sulle bustine di tè (o sul tè sfuso) e lasciare in infusione per 5-10 minuti a seconda del tipo di tè. Successivamente, aggiungere 750 ml di acqua fredda e lasciar raffreddare per almeno 12 ore. Dopo di che, filtrare con un filtro per caffè o carta da cucina.

ES

INGREDIENTES

600 ml de Cold Brew de té de frutos del bosque o cerezas con el resto de ingredientes e introducirlo en el iSi Nitro mediante el iSi embudo & tamiz.
100 ml de zumo de sandía
100 ml de zumo de fresa claro
20 g de pétalos de rosa ecológica
20 ml de zumo de lima
40 ml de aguamiel
200 ml de Martini

Mezcle el Cold Brew de té de frutos del bosque o cerezas con el resto de ingredientes e introducirlo en el iSi Nitro mediante el iSi embudo & tamiz. Enrosque una cápsula Nitro, agítelo ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

*Receta básica de Cold Brew Tea: 1 L de agua, 8 bolsitas de té/16-20 g de té en hojas; Preparación: Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre las bolsitas de té (o sobre el té en hojas) y déjelas infusionar durante 5-10 min según la variedad de té. A continuación, añada 750 ml de agua fría y déjelo reposar en frío un mínimo de 12 horas. A continuación, cuélelo a través de un filtro de café o un papel de cocina.



NITRO SOUR COCKTAIL

WITH WOODRUFF

EN

INGREDIENTS

750 ml tonic
150 ml woodruff syrup
50 g egg white,
pasteurized
50 ml lime juice

Mix all ingredients and pour through the iSi funnel & sieve into the iSi Nitro. Charge with one iSi Nitro Charger, shake 8 x and pour straight into a glass.

Tip: Pour 2-4 cl gin or vodka into a glass and add the Nitro Sour Cocktail.

DE

ZUTATEN

750 ml Tonic
150 ml Waldmeistersirup
50 g Eiweiß pasteurisiert
50 ml Limettensaft

Alle Zutaten mixen und durch iSi Trichter & Sieb in den iSi Nitro füllen, eine iSi Nitrokapsel aufschrauben, 8 x schütteln und direkt in ein Glas füllen.

Tipp: 2-4 cl Gin oder Vodka in ein Glas füllen und mit dem Nitro Sour Cocktail aufgießen.

FR

INGRÉDIENTS

750 ml de Tonic
150 ml sirop d'aspérule
50 g de blanc d'œuf
pasteurisé
50 ml de jus de limette

Mélanger tous les ingrédients, verser la préparation dans l'iSi Nitro en la passant dans l'entonnoir & tamis iSi, visser une capsule iSi Nitro, agiter 8 fois et verser directement dans un verre.

Astuce: Mettre 2 à 4 cl de gin ou de vodka dans un verre et ajouter le cocktail Nitro Sour.

IT

INGREDIENTI

750 ml di acqua tonica
150 ml di sciroppo
di asperula
50 g di chiara d'uovo
pastorizzata
50 ml di succo di lime

Riempire l'iSi Nitro con tutti gli ingredienti utilizzando l'iSi Imbuto & Colino, avvitare una Capsula iSi Nitro, agitare 8 volte e riempire direttamente un bicchiere.

Suggerimento: Riempire un bicchiere con 2-4 cl di gin o vodka e versarvi sopra il Nitro Sour Cocktail.

ES

INGREDIENTES

750 ml de tónica
150 ml de sirope
de asperilla
50 g de clara de huevo
pasteurizada
50 ml de zumo de lima

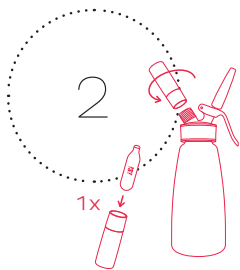
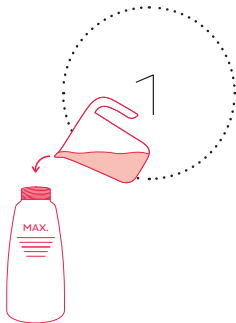
Mezcle todos los ingredientes e introdúzcalos en el iSi Nitro mediante el iSi embudo & tamiz, enrosque una cápsula Nitro, agítelo ocho veces y sírvalo directamente en un vaso.

Consejo: Ponga 2-4 cl de ginebra o vodka en un vaso y vierta el Nitro Sour Cocktail encima.

Easy application

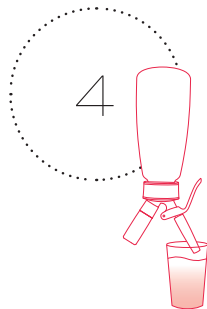
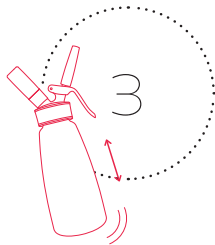


FILL
THE BOTTLE
(MAX. 1 L)



ONLY USE
ORIGINAL iSi NITRO
CHARGERS

SHAKE 8x



ENJOY

DE

EINFACHE
ANWENDUNG

1. Füllen Sie die Flasche (max. 1L)
2. Nur Original iSi Nitro-Kapseln verwendbar
3. 8x Schütteln
4. Genießen

FR

SIMPLICITÉ
D'UTILISATION

1. Remplir la bouteille (max. 1 l)
2. Utiliser uniquement des capsules d'azote iSi Nitro d'origine
3. Agiter 8 fois
4. Déguster

IT

FACILITÀ DI
UTILIZZO

1. Riempire la bottiglia (max. 1 L)
2. Utilizzare solo Capsule iSi Nitro originali
3. Agitare 8 volte
4. Gustare la preparazione

ES

USO FÁCIL

1. Llène la botella (máx. 1 L)
2. Compatible solo con cápsulas iSi Nitro originales
3. Agítelo 8 veces
4. Disfrute

Allergens



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTINE
GLUTEN



EGG
EI
ŒUF
UOVO
HUEVO



MILK
MILCH
LAIT
LATTE
LECHE



CELERY
SELLERIE
CÉLERI
SEDANO
APIO



iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1217 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
F +43 (1) 250 99-1555
info@isi.com

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
175 Route 46 West
Fairfield, NJ 07004
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isnorthamerica@isi.com



www.isi.com/culinary