

premium matcha · hurtig servering · mere salg



Tip!

Drik den varm,
kold eller blendet
til en skøn
frappé



matcha latte & frappé mix

hvorfor Matcha Mix fra David Rio?



Japansk matcha

Matchaen er nøje udvalgt fra Kyushu-regionen i Kagoshima, Japan, der er kendt for sin høje kvalitet. Resultatet er en ren smag med behagelig balance mellem grøn te-karakter og sødme.



Ensartet kvalitet - hver gang

Det praktiske all-in-one mix sikrer samme smagsoplevelse i hver servering. Det betyder mindre oplæring af personale, mindre spild og et hurtigere workflow. En stabil og nem løsning i en travl hverdag.



Et moderne alternativ til kaffe

Efterspørgslen på matcha er stigende - særligt blandt yngre gæster. Matcha tiltrækker nye målgrupper og skaber spændende variation på menuen.



Mange muligheder i ét produkt

Med ét produkt kan du tilbyde alt fra varm Matcha Latte til en iskold Matcha Frappé. Det giver fleksibilitet på menukortet uden at komplicere driften, og med vores basisopskrifter, kan I selv udvikle nye drikke med fx sirup, frugt, espresso m.m.

hot matcha latte

Ingredienser pr. glas

1 ½ spsk. David Rio
Matcha Latte & Frappé mix
0,6 dl kogt vand, let afkølet
2,4 dl mælk

Sådan gør du

Kom Matcha mix og vand i et glas
og pisk til ensartet.

Varm eller steam mælken og hæld
over matchablandingen.

Servér straks.



Udforsk vores *lækre opskrifter*
med David Rio Matcha Latte og Frappé
mix med tilhørende how-to videoer!

iced matcha latte

Ingredienser pr. glas

1 ½ spsk. David Rio
Matcha Latte & Frappé mix
0,6 dl kogt vand, let afkølet
1,8 dl kold mælk
Isterninger

Sådan gør du

Kom Matcha mix og vand i et glas
og pisk til ensartet.

Fyld et glas med is, hæld mælk over og
top forsigtigt med matchablandingen.

Servér straks.



Hvad er matcha?

Matcha er fintmalet grøn te lavet af nøje udvalgte teblade fra Japan. Når bladene langsomt males til et silkefint pulver, bevares teens intense farve, naturlige sødme og rige smag.

Tip!

Justér mængden af Matcha Mix efter ønsket intensitet og sødme



iced matcha frappé

Ingredienser pr. glas

1 ½ spsk. David Rio
Matcha Latte & Frappé mix
1,8 dl kold mælk
240 g isterninger
Flødeskum

Sådan gør du

Blend Matcha mix, mælk og is til glat og cremet.

Hæld i et glas, top med flødeskum og sigt lidt Matcha mix på toppen.

Servér straks.

Ingredienser pr. glas

1 ½ spsk. David Rio
Matcha Latte & Frappé mix
0,6 dl kogt vand, let afkølet
Kold mælk
Isterninger
Dobbelt espressoshot

Sådan gør du

Kom Matcha mix og vand i
glasset og pisk til ensartet.

Fyld glasset med isterninger og
hæld kold mælk over til 2 cm fra
kant.

Hæld forsigtigt espresso i
toppen af glasset.

Servér straks.



dirty matcha

matcha berry ice

Ingredienser pr. glas

2 tsk. David Rio

Matcha Latte & Frappé mix

2 dl kold mælk

ca. 1 spsk. bærsirup

Isterninger



Sådan gør du

Blend 1 dl mælk med Matcha mix til ensartet.

Kom 1 dl mælk i glas og rør bærsirup ud heri.

Fyld glasset med is og hæld forsigtigt matchablandingen over.

Servér straks.

Tip!

Prøv jer frem med forskellige sirupper og skab jeres egne varianter

Finalist ved SCA Best New Product Awards 2025



David Rio's Premium Japanese Matcha Latte & Frappé Mix er udnævnt som finalist ved Specialty Coffee Association (SCA) Best New Product Awards 2025.

Nomineringen anerkender produktets kombination af innovation, kvalitet og cafévenlig enkelhed.



Om David Rio

I mere end 25 år har David Rio udviklet specialdrikke til caféer verden over.

Brandet er kendt for sin kompromisløse tilgang til kvalitet, autentiske smagsoplevelser og produkter, der fungerer i en professionel hverdag.

David Rio kombinerer håndværk og innovation med en stærk ansvarlig profil. En del af overskuddet går til natur- og dyrebeskyttelse gennem samarbejdet med International Fund for Animal Welfare (IFAW).



PROFESSIONEL

Søren Nymarks Vej 7 • DK-8270 Højbjerg

www.bki.dk