**Feitjes over cappucino**

De Italiaanse koffievariant cappuccino is oorspronkelijk afkomstig uit Wenen. Wenen wordt ook wel de koffiehoofdstad van Europa genoemd. Cappuccino bestaat uit 1/3de espresso, melk en melkschuim. Naar eigen smaak kun je eventueel cacaopoeder of kaneel over de kop cappuccino strooien. In Italië drinkt men cappuccino vaak bij het ontbijt samen met een cornetto (zoete croissant).

**Cappuccino**



Cappuccino wordt van oudsher in traditionele [**koffielanden**](http://www.koffie-weetjes.nl/koffie/koffielanden) gezien als onderdeel van het ontbijt. Tegenwoordig drinken we cappuccino op elk gewenst moment van de dag. De naam cappuccino refereert naar de kleur van het habijt (pij) van kapucijner monniken. Deze monniken zelf verlenen hun naam weer aan de kappen (‘cappuccio’) van hun habijten. Cappuccino bestaat uit drie gelijke delen espresso, warme melk en schuim.

**Cappuccino senza schiuma**



Deze cappuccinovariant bestaat uit cappuccino zonder schuim. Het drankje bestaat dus alleen uit espresso en warme [**gestoomde melk**](http://www.koffie-weetjes.nl/koffiesoorten/koffie-met-melk). Daarmee is het te vergelijken met een caffè latte of koffie verkeerd zoals wij die kennen.

**Cappuccino chiaro en cappuccino scuro**



Cappuccino chiaro bevat een kleiner deel koffie en een groter deel melk dan gewone cappuccino. Men noemt dit ook wel light cappuccino of natte cappuccino. Bij cappuccino scuro serveer je juist meer espresso en minder melk. Deze variant is dus donkerder.

Bron: www.koffie-weetjes.nl