Uno stand dinamico per Caffè Milani

action-bio-868a8091

Caffè Milani, importante torrefazione con sede a Lipomo (Como) si presenta per la prima volta al Sigep con uno stand ricco di prodotti e spunti interessanti per gli operatori del mondo del bar, della gelateria, della pasticceria e della panificazione. Dal 21 al 25 gennaio l'appuntamento per chi vuole conoscere le sue miscele, approfondire le tecniche di assaggio del caffè e avvicinarsi alle estrazioni a filtro, è all'ingresso centrale della Fiera di Rimini: Hall SUD 022.

Lo stand di Caffè Milani vuole essere un momento di incontro e di pausa all'interno dei ritmi intensi di Sigep, che riprende la filosofia aziendale così riassunta dal titolare, Pierluigi Milani: "A chi, invece di prendere un caffè in tutta fretta, si prende il tempo di assaporarlo e degustarlo. A loro vogliamo dedicare le nostre attenzioni, condividere i nostri segreti e la nostra passione".

In primo piano ci sono le due principali miscele:

gran-espresso**Gran Espresso**, racchiude 80 anni di esperienza nell'arte di selezionare, tostare e miscelare i migliori caffè provenienti da Brasile, Centro America, Etiopia, Kenya e India. Le sue note cioccolatose si chiudono con una fine acidità. Gran Espresso è in latta dorata da 3 chili, ha ottenuto la certificazione di prodotto Espresso Italiano Certificato ed è stata premiata con la medaglia d'oro all'International Coffee Tasting 2012.

Action Espresso Bio risponde alle più attuali richieste del mercato, che cerca prodotti naturali, con valenze positive per la salute delle persone e il rispetto dell'ambiente. A ciò si unisce la qualità di una miscela 100% arabica realizzata con caffè selezionati provenienti da Brasile, Etiopia, Indonesia e Perù che soddisfa i palati più raffinati. Nota curiosa: nel retrogusto si coglie un aroma insolito e piacevole di tabacco; da provare. Ha ricevuto la medaglia d'oro all'International Coffee Tasting 2016.

Per il barista è importante riconoscere un buon caffè e le sue sfumature di gusto, per fare le proprie scelte e anche per presentarlo con criterio al cliente. E' un'attenzione che un prodotto di qualità merita per essere compreso e richiamare chi cerca caffè di qualità. Per questo, ogni giorno Caffè Milani

propone cinque micro-seminari di assaggio di diversi caffè guidati da Annalisa Renzi del Centro Studi Assaggiatori di Brescia: con l’ausilio della mappa sensoriale del caffè sviluppata da IIAC - Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, permetterà di cogliere le caratteristiche di gusto e aroma di ogni prodotto, scoprendo aspetti inaspettati.

Per chi vuole conoscere più da vicino e inserire nella propria offerta nuovi metodi di estrazione sono in programma più momenti dimostrativi con la possibilità di confrontarsi con un esperto del settore e anche di fare una pratica guidata di queste tecniche.

Caffè Milani, che in questo 2017 si prepara a festeggiare i suoi primi 80 anni di attività con numerose iniziative, ha poi molti altri prodotti e iniziative da presentare: dalla miscela Gran Espresso al decaffeinato Cuoril, dalle miscele e singole origini in capsula all’Altascuola Coffee Training che propone corsi INEI - Istituto Nazionale Espresso Italiano, e SCA - Specialty Coffee Association.

www.caffemilani.it