Action Espresso Bio di Caffè Milani: 8 ragioni per offrirlo al bar

milani-caffe-6bdcaa65

Cercate un buon motivo per offrire Action Espresso Bio, la nuova miscela 100% arabica di Caffè Milani? La Torrefazione di Lipomo (Como) che quest’anno festeggia 80 anni di attività, ne offre ben otto all’interno del colorato espositore da banco realizzato per il bar.

1) Proviene da agricoltura biologica, senza l’impiego di prodotti chimici.

2) I caffè sono coltivati in piccole fazende familiari con metodi antichi e tradizionali.

3) È una miscela di pregiati caffè 100% arabica a basso tenore di caffeina.

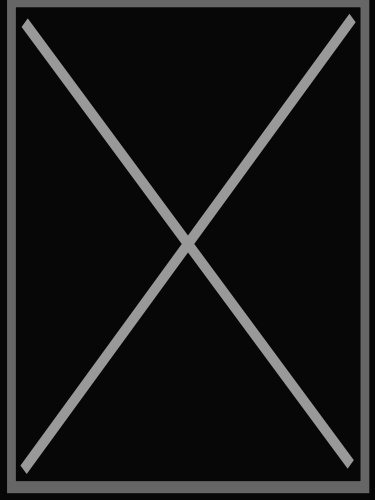
4) È certificata Inei, testata regolarmente da un panel di assaggiatori esperti.

5) La coltivazione delle piante con metodi biologici contribuisce alla salvaguardia del pianeta.

6) Ha ottenuto la medaglia d’oro 2016 tra i migliori espressi italiani all’International Coffee Tasting.

7) Ha un design raffinato per il servizio.

8) Consente di degustare nel proprio bar un prodotto alternativo al solito espresso.



Visto da vicino

Action Espresso Bio è una miscela di caffè 100% arabica provenienti da Brasile, Etiopia, Indonesia e Perù, tutti coltivati senza l'utilizzo di prodotti chimici né pesticidi.

Nasce per soddisfare i palati più raffinati: presenta una crema dalla buona tessitura, ha un'elevata intensità olfattiva e un corpo medio. Al gusto, l'amarezza è contenuta, mentre spicca un'acidità complessa e gradevole, con note di fiori e frutta fresca. Nel retrogusto si coglie un aroma insolito e piacevole di tabacco: un'esperienza da gustare a pieno e raccontare.

Action Espresso Bio è in latta da 1 chilo, al fine di salvaguardarne al meglio le caratteristiche di gusto e aroma: posta sul macinacaffè si fa notare grazie al suo giallo solare, al quale si accompagnano altri colori legati alla natura: il verde di prati e foglie e il blu dell'acqua e del cielo che disegnano sulla confezione, sulle tazze e i sui piattini dedicati a questo prodotto degli intrecci che richiamano la trama dei sacchi di iuta nei quali il caffè viene trasportato.

Molti locali hanno scelto questo caffè per il suo duplice valore aggiunto (l'ottimo gusto e la certificazione bio) particolarmente gradito alla clientela e lo propongono come miscela principale o in affiancamento ad altre miscele.
Il bio piace al consumatore

I consumi di prodotti bio in Italia crescono da oltre un decennio: in essi vengono identificati prodotti più sicuri per la salute e l'ambiente. Vengono portati a tavola almeno una volta la settimana e ricercati anche nel canale bar. Il caffè biologico è presente infatti nel 15% dei locali, dove alla tazzina di caffè naturale si unisce spesso anche il cappuccino realizzato con una bevanda vegetale biologica come soia, riso o avena.

Un trend positivo da cogliere, offrendo Action Espresso Bio di Caffè Milani e ponendo bene in evidenza l'espositore con i "buoni motivi" per chiederlo: in tazzina, alla sicurezza di un prodotto

naturale, si unirà il piacere di un gusto intenso e piacevole. Un’esperienza positiva da ripetere.

Questo 2017 è un anno importante per la Torrefazione che festeggia i suoi primi 80 anni di attività con numerose iniziative.
Da sempre Caffè Milani propone caffè d’autore ai quali si unisce la formazione continua della nuova Altascuola Coffee Training presso il suo moderno stabilimento di Lipomo (Como).

www.caffemilani.it