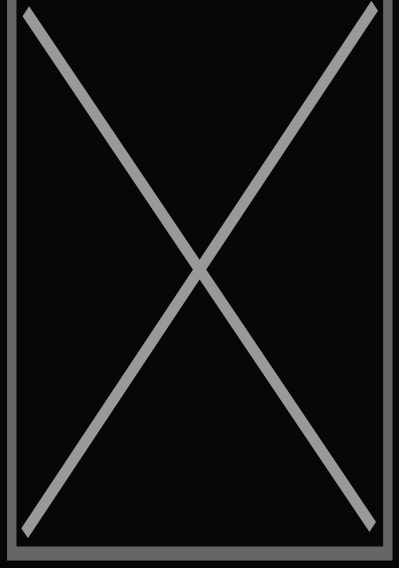
Caffè Motta protagonista al Summer Fancy Food Show di New York

composizione-prodotti-caffe-motta-fd006943

Per il terzo anno consecutivo, **Caffè Motta è protagonista al Summer Fancy Food Show**, una tra le più grandi rassegne mondiali dedicate al Food & Beverage, in programma al Jocob K. Javits Convention Center di **New York** dal 25 al 27 giugno.

Il marchio, inserito nella top ten delle aziende italiane del settore caffè, sarà presente alla prestigiosa vetrina newyorchese di fine giugno con un proprio spazio espositivo, situato al Livello 3 - Stand 2012, per **sostenere l'ulteriore espansione nell'enorme mercato retail USA e in quello canadese**, ambiti nei quali già gode di una solida brand awareness. Dal 2001 a oggi, infatti, Caffè Motta si è accreditato presso importanti importatori e buyer nordamericani grazie alla qualità delle miscele di caffè torrefatto e alla sua vasta gamma di prodotti rivolti ai canali Ho.Re.Ca.e GDO.

Al Summer Fancy Food Show i manager dell'azienda salernitana avranno la possibilità di entrare in contatto con i responsabili acquisti delle principali **catene del food retail** nonché con le figure chiave **dell'ingrosso e della ristorazione**.

[caption id="attachment_126789" align="alignleft" width="200"]  Nicola Mastromartino[/caption]

“Sapete come si dice: ‘non c’è due senza tre’ e noi, dopo due edizioni che ci hanno gratificato in termini di visibilità del marchio e di contatti di business, non potevamo proprio rinunciare al numero perfetto”, scherza **Nicola Mastromartino**, amministratore unico di Caffè Motta s.p.a. “Battute a parte, il Summer Fancy Food Show rappresenta per Caffè Motta una concreta opportunità di consolidare la penetrazione nel mercato USA. Gli operatori internazionali del Food & Beverage cercano fornitori in grado di garantire non solo know-how e standard qualitativi eccellenti, ma anche **brand capaci di comunicare al consumatore esperienze sensoriali particolari e di valore**. Caffè Motta risponde a queste caratteristiche di competenza e di cultura campana del gusto nell’arte del vero caffè espresso Made in Italy”.