Caffè Cagliari presenta a Host la linea di monorigini Caffè Gourmet

caffe-cagliari-monorigini-7873970f

Caffè Cagliari S.p.A. annuncia la sua partecipazione alla 40ma edizione di **Host**, la fiera dedicata al settore Ho.re.ca. in programma dal 20 al 24 ottobre a Milano. L'azienda modenese sarà presente al Padiglione 22 stand B26/C25 dove saranno presentate due novità dedicate al canale Ho.re.ca.

Caffè Gourmet è il nuovo brand che contraddistingue le monorigini in grani dedicate ai professionisti del caffè. La linea è composta da tre 100% Arabica provenienti da Brasile, Costa Rica, Kenya e un 100% Robusta indiano, confezionati in pratici sacchetti da 250 grammi. Completano l'offerta un **macinadosatore on demand** e una serie di materiali di servizio pensati appositamente per ogni locale: le esclusive tazzine, la carta dei caffè, gli espositori da banco e i passaporti del caffè, da accompagnare alla tazzina al momento della degustazione.

Caffè Cagliari 10+ è il sistema composto da macchine espresso professionali e capsule **Caffitaly System**. Studiato appositamente per soddisfare le esigenze della ristorazione, Caffè Cagliari 10+ risponde alle esigenze di mercato con un'offerta di prodotti che comprende diverse miscele di caffè tra cui le **capsule Superoro** (vincitrici della Medaglia d'Oro nella sezione Single Serve del concorso International Coffee Tasting 2016), il decaffeinato e un'ampia scelta di bevande calde come orzo, ginseng, tè al limone, camomilla e cioccolata.

Le abitudini di consumo – afferma **Alessandra Cagliari**, amministratore delegato di Caffè Cagliari S.p.A. - stanno mutando e il consumatore è sempre più alla ricerca di una esperienza di degustazione. Il caffè monorigine proviene da una singola coltura e assaggiarlo in purezza significa scoprirne le proprietà uniche legate al clima, all'altitudine e al terreno di origine. E per cavalcare il trend market del porzionato le stesse monorigini sono disponibili anche in capsule Caffitaly System nel sistema Caffè Cagliari 10+.

Per tutta la durata della manifestazione alle ore 11.30 e alle 16.30 sarà possibile degustare le monorigini Caffè Gourmet estratte con la tecnica **espresso, filtro e in capsule**, abbinate a chicche di

cioccolato.