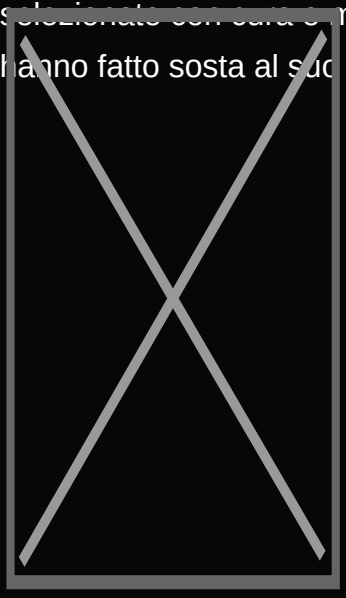
Tre nuovi caffè nelle coordinate del gusto de Le Piantagioni del Caffè

assaggio-espresso-22dea775

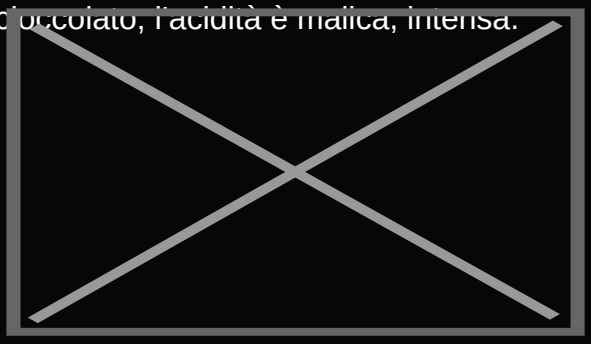
La torrefazione livornese **Le Piantagioni del Caffè** si è presentata a **Host** con **tre nuove referenze** selezionate con cura e molto gradite dai numerosissimi visitatori professionali e dai coffee lover che hanno fatto sosta al suo stand.



LAB#106, miscela 100% arabica, in fase di certificazione da parte di CSC. La compongono tre caffè di singola piantagione delle Fazenda Lagoa do Morro e Samambaia in Brasile e Vellakadai estate in India; si contraddistingue per l’aroma di vaniglia e pasta frolla, il gusto dolce con un retrogusto di cioccolato fondente.

Las Tolas, 100% arabica, è composto da caffè della varietà caturra, coltivato a 1.700 m slm, nella finca La Tolas, nella regione di Pichincha in Ecuador. L’aroma presenta sentori di caramello, zucchero di canna e arancio, il gusto è di pompelmo rosa e limone, con un retrogusto di cacao e crema pasticcera agrumata; l’acidità è decisa ma piacevole.

Las Terrazas, 100% arabica, proviene dall’omonima finca del produttore Renardo Ovalle nella regione del Huehuetenango in Guatemala ed è coltivato tra i 1.750 e i 2.100 m slm. Presenta aromi di mandarino, pesca e pasta di mandorle; al gusto agrumi, cioccolato e mela cotta e al retrogusto lime, e cioccolato, l’acidità è malica, intensa.



Sopra il banco bar dello stand spiccava lo schema dei sei

Profili Colori del Gusto, strumento di scelta semplice e rapido messo a punto da Le Piantagioni del Caffè per guidare l’operatore nella scelta e nella proposta dei caffè al suo cliente: Blu, aromatici dall’acidità pronunciata; Verde, freschi e delicatamente acidi; Giallo, armonici e cioccolatati; Corallo, fruttati e deliziosamente dolci, Rosso, intensi e dal corpo pieno, Bianco, caffè arabica decaffeinato ad acqua.

Sono state molto seguite le **degustazioni guidate in espresso**, proposte ogni giorno e precedute dall’analisi della percezione olfattiva di uno degli aromi predominanti di ognuno dei tre caffè proposti in degustazione; ad esempio la mandorla per l’Alto Palomar (profilo Verde), la nocciola tostata per il LAB#106 (profilo Giallo) e il tabacco per il 78/22 (profilo Rosso). Successivamente è stato quindi più semplice ritrovarli nei caffè degustati in espresso.

Il pack che informa - Sono cambiate anche le confezioni, più chiare ed esplicative. “L’etichetta-parlante” inquadra immediatamente il caffè all’interno di una particolare linea dei Profili Colore del Gusto. Le caratteristiche in tazza sono riportate sotto il nome del prodotto, insieme alla provenienza e all’uso consigliato (espresso o filtro).

Il retro racconta la filosofia che guida Le Piantagioni del Caffè, che ogni anno ricerca e trasforma i migliori caffè, offrendo **esperienze sensoriali uniche**. Un lato riporta rapidi flash della storia della torrefazione a partire dal 1994; quello opposto la legenda dei Profili Colore del Gusto, con i profili organolettici associati a ogni colore. Un QR-code porta infine al sito aziendale, dove poter acquisire maggiori informazioni e scoprire un’offerta ricca di prodotti e storie.