Caffo entra nel format Starbucks Reserve Roastery

starbucks-cc4a4ced

Sono ben due i prodotti della Distilleria calabrese che approdano a Seattle (Washington) nel nuovo format “Starbucks Reserve Roastery” scelti direttamente dalla multinazionale per le loro qualità. Il Vecchio Amaro del Capo, liquore d’erbe di Calabria che ormai da anni ha varcato i confini nazionali e il limoncino dell’isola, liquore naturale a base di scorze di limone che crescono nella generosa terra di Calabria, sono presenti nella famosa caffetteria americana che da poco ha anche avviato un’ importante collaborazione con la panetteria Princi che è diventato il fornitore esclusivo di prodotti da forno con uno spazio all’interno in tutte le nuove “Starbucks Reserve Roastery” incluso quelle di prossima apertura, Shangai, Milano, New York, Tokyo e Chicago.



Siamo felici – ha dichiarato **Sebastiano Caffo** - Amministratore della Distilleria Caffo, *di essere stati scelti dopo una lunga selezione da parte di Starbucks che oltre a tener conto delle qualità organolettiche dei prodotti ha anche approfondito nei mesi scorsi le procedure del sistema qualità globale della nostra azienda che sono certificate dagli standard internazionali IFS / BRC. Un risultato* – continua Sebastiano Caffo - *ottenuto grazie ad un lavoro di squadra tra la nostra filiale americana, guidata da Alessio Pane che ha seguito l’aspetto commerciale, e la nostra sede produttiva calabrese che ha fornito tutta la documentazione comprovante i controlli di qualità delle materie prime e dei processi, frutto di notevoli investimenti ancora in corso che ci hanno permesso di avere un laboratorio interno all’avanguardia e dei controlli in linea interconnessi, realizzati anche in ottica di INDUSTRIA 4.0.*