Manuel Caffè lancia Velluto, la nuova miscela in edizione speciale

17-12-20682-1-ef7d818f

Sontuoso e avvolgente, morbido e carezzevole. Come il velluto. Anzi: è Velluto. La nuova miscela a marchio Manuel Caffè in edizione limitata, porta il nome di un tessuto che richiama abiti regali, come preziosa è la tradizione della famiglia De Giusti di Conegliano Veneto nella marca trevigiana, dove il laboratorio di torrefazione lavora sapientemente dal 1975.

Velluto è il risultato di uno studio sulle miscele, sugli aromi e le provenienze, con cui Manuel Caffè ha messo a punto un prodotto destinato al top delle caffetterie e della ristorazione, per una clientela esigente che sa apprezzare le miscele di carattere e non si accontenta del “solito” caffè.

La ricetta di Velluto prevede circa il 70 per cento di Coffea Canephora da piantagioni selezionate del Centro America, che conferisce un gusto intenso di cacao amaro e la consistenza vellutata. È un caffè dall’aroma ricco, da assaggiare con calma e attenzione, da degustare prendendosi del tempo, dando valore al piacere di assaporare un espresso.

Per questa nuova miscela, come per tutta la sua produzione, Manuel Caffè si avvale di certificazioni internazionali che garantiscono il rispetto delle risorse e dell’ambiente proseguendo la filosofia che dura da oltre 40 anni, di porre massima attenzione a tutte le fasi della filiera produttiva. La grande esperienza ed il know-how nella valorizzazione della cultura italiana del caffè in tutto il mondo, contraddistinguono questa azienda di eccellenza, gestita oggi con successo dai fratelli Emanuela, Mauro e Cristina De Giusti, il cui spirito lungimirante e creativo dà vita ad una grande varietà di prodotti autenticamente Made in Italy.

www.manuelcaffe.it