Nescafé annuncia l'entrata nel mercato del caffè in grani

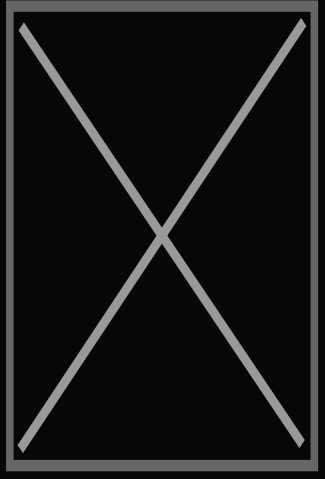
presentazione-1-837d97c0

Nestlé Professional, la divisione Nestlé dedicata al mercato del Fuori Casa, in grado di fornire prodotti e soluzioni innovative nel settore del Food&Beverage, presenta la novità Nescafé in grani insieme al coffee expert Andrej Godina, uno dei più grandi esperti di caffè in Italia. Una vera e propria rivoluzione nel mondo Nescafé che,avendo alle sue spalle 80 anni di know-how in tutte le fasi di lavorazione del caffè, dalla selezione della materia prima alla tostatura, diventa fautore di una nuova coffee expertise nelle caffetterie dell'Hotellerie italiana con l'Espresso Menù. Le migliori interpretazioni dell'espresso entrano in una coffee list che racchiude in nove ricette i diversi modi di consumare l'espresso, frutto di una ricerca a livello internazionale nelle caffetterie di tutto il mondo e creata con il supporto di importanti barman e professionisti del caffè.

"Nescafé, primo torrefattore e primo brand di caffè al mondo, raggiunge un importante traguardo con il suo caffè in grani– dichiara **Alessandro Bottazzi**,Marketing Beverage Manager Nestlè Professional. - *Da sempre attento alle nuove tendenze e costantemente al passo con i trend emergenti a livello internazionale,il brand amplia la sua offerta mantenendo alta la qualità, riconoscibile in tutto mondo."*

Come rilevato da uno studio condotto da Nestlé Professional attraverso un monitoraggio condotto su 100 testate internazionali del settore food&beverage, hotellerie e viaggi oltre ad un panel di 50 esperti baristi,uno degli ultimi trend vede protagonisti proprio i bar degli alberghi (21%) dove il caffè risulta essere la bevanda più consumata (72%). Il perché è dato dal maggiore relax, dalla maggiore attenzione riservata al servizio e dalla possibilità di godere appieno di una "coffee experience" coinvolgente, contraddistinta dalla cura dei particolari (72%) e da un'offerta varia di miscele (62%).

Questo è uno scenario che Nescafé, che dal 1938 porta avanti una produzione di caffè responsabile, conosce bene, tanto da coinvolgere un esperto del mondo del caffè, conoscitore di scienza, tecnologia ed economia dell'industria che lavora questa preziosa materia prima.



“L’espresso, inventato alla fine del 1800, è il metodo di preparazione più importante in termini di diffusione e sviluppo e ha cambiato le abitudini di consumo – afferma il Coffee Expert **Andrej Godina** – e *l’ingresso di Nescafé nel mercato del caffè in grani è un cambiamento storico. Sono certo che questo modificherà le dinamiche del mercato italiano e sono molto desideroso di vederne gli sviluppi.”*

Nescafé in grani si presenta in 3 differenti proposte, ognuna delle quali vanta un sapore unico e ben definito. Nescafé Intenso, caffè equilibrato e strutturato, con squisite note di cacao. Nescafé Espresso, caffè corposo, con note di cioccolato fondente e nocciole. Arabica e Robusta in egual misura, con un sapiente incontro di aromi e gusto provenienti da piantagioni selezionate; Nescafé Superiore,il caffè 100% Arabica, che ha ottenuto la certificazione RFA (RainForestAlliance) e definito “Maestro d’equilibrio”, grazie alla sua miscela di delicatezza e acidità che creano un connubio raffinato.

“L’Espresso Menù nasce dall’esigenza di raccontare il valore dell’internazionalità di Nescafé – conclude Alessandro Bottazzi – *e del voler mettere questo valore al servizio del mondo della caffetteria e dell’hotellerie italiana. Attraverso la ricerca dei diversi modi di consumare il caffè nei vari Paesi, abbiamo ricreato 9 bevande che raccontano la storia e il modo di interpretare l’espresso in tutto il mondo.”*