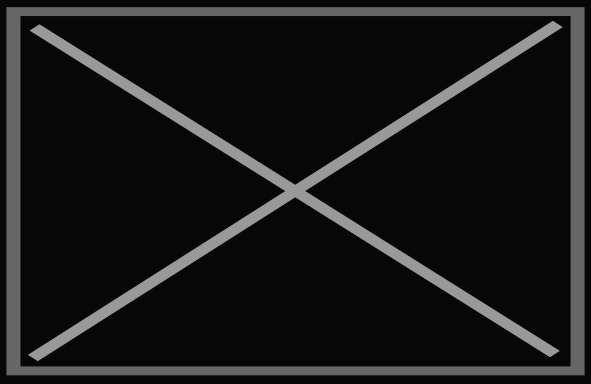
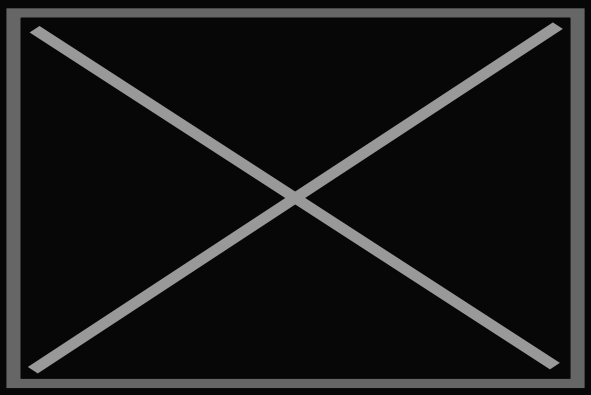
Colazione in catena: guerra dei prezzi e offerta infinita

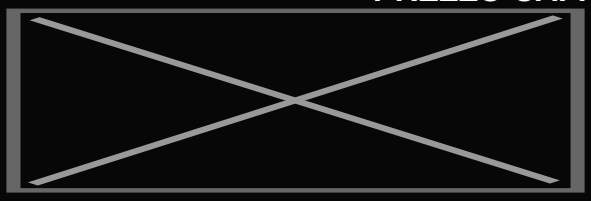
img-0906-cbb6c6d4

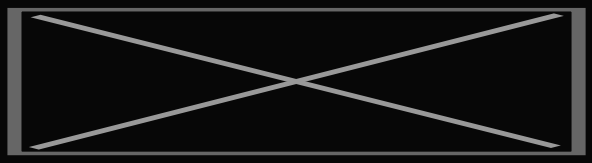
Un’offerta monstre: è quella delle grandi catene internazionali che proprio sulla colazione stanno ingaggiando una vera guerra. Dei prezzi. Incominciando dal caffè, porta d’ingresso alla colazione, indispensabile e declinato ben oltre il nostro espresso in una pletora di Latte, Flat white, Cold brew eccetera. Starbucks grazie alla sua immagine riesce a mantenere prezzi tra i più alti (con caffè di alta gamma anche a 12 dollari la tazza). Ma è in calo di vendite, supportate però dall’aumento dell’offerta food. Oltre ai vari tipi di sandwich, le immancabili uova, (anche cucinate “sous vide”) e la più classica offerta di torte, muffin e cookie, ha iniziato a proporre in partnership col milanese Princi nei negozi di alta gamma un centinaio di referenze realizzate sul posto con ingredienti italiani, dal cornetto alla crostata di fragola, alla focaccia. McDonald’s ha scommesso sulla colazione tutto il giorno con grande successo. Si punta come sempre sul prezzo basso, e la colazione è il pasto più economico. Le uova sono presenti in tutte le fogge e la carne di maiale sotto forma di pancetta impera. Non mancano le opzioni salutiste, ma andando sul classico, *Mashed* ha calcolato che un Big Breakfast ha 750 calorie, 49 grammi di grassi e 1.490 milligrammi di sodio. Proprio sulla colazione si sta scatenando una guerra al prezzo più basso da parte delle grandi catene. McDonald’s, Burger King e Dunkin’ Donuts hanno ampliato il menu (già enciclopedico) inserendo specialità in promozione. C’è chi si fregia di un’offerta più salutare: True food Kitchen, oltre all’immancabile toast all’avocado, propone ciotole di cereali e frutta ma anche burrito vegani, uova bio e dolcetti alla quinoa. E il prezzo, naturalmente, sale.





PREZZO CAFFÈ NERO E LATTE MACCHIATO





Fonte Cornell University

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

Consumi al bar: ecco perché non fermarsi al “solito” cappuccio e brioche

Lombardia, la promozione del territorio passa (anche) dalla Prima Colazione d’Autore

L’Italia? E’ il Paese del cappuccio e brioche

La colazione? All’estero piace tanto da durare tutto il giorno

La pausa pranzo cambia stile: riflettori sul cibo sano, senza dimenticare il panino

In pausa pranzo, via libera al panino. Ma con alcune accortezze

Consumi al bar: è tempo di break (alternativo)

Pane e design nel cuore di Barcellona: sosta d’obbligo al Baluard

Aperitivo nei bar: buffet o piattino al tavolo?

Happy hour, una (piccola) rivoluzione nella “Milano da bere”

Cocktail, la ricetta del Tocando Miles proposta da Stefano Armiento

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena