Sirea lancia Cold Brew e Fruit Brew

fotosirea-0b3a46a1

Un lancio che farà parlare a lungo di sè. Si è svolta ieri a Milano in presenza della forza vendite Sirea e dei top client dell'Azienda la presentazione di due nuovi sistemi di spillatura: arriva, prima in Italia poi all'estero, un nuovo modo di bere freddo.

Come ha spigato lo stesso ideatore del progetto, il Consigliere Delegato Sirea Francesco Romano, si tratta di una vera innovazione per il mondo del bar perché "obiettivo di Sirea non è essere partner degli imprenditori ho.re.ca., ma trovare per loro soluzioni in grado di creare/ampliare il business".

E Cold Brew e Fruit Brew sono stati pensati proprio per questo.

COLD BREW

Espresso, lungo, macchiato, americano, estratto a freddo ecc., la scelta di caffè nei bar italiani non è sicuramente ristretta. Tra il 2011 e il 2015 negli Stati Uniti èstato inventato il Nitro Coffee, si tratta di caffè freddo spillato con aggiunta di azoto. "Noi ci presentiamo con l’evoluzione del Nitro grazie alla tecnologia brevettata dal produttore dell’erogatore; offriamo un caffè lungo, freddo, alla spina che presenta un cappello di crema in superficie, in grado di ottenere un risultato dall’effetto scenico che ricorda una birra stout alla spina".

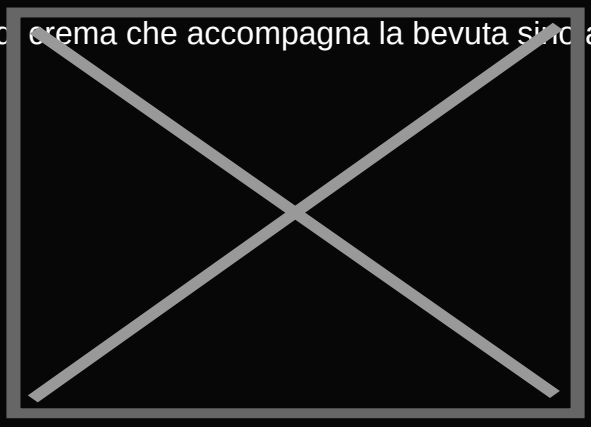


SIRCOFFEE e **SIRPUCCINO**, entrambi realizzatti con caffè

100% Arabica, il primo è un caffè lungo con una deliziosa crema persistente, senza zucchero, senza

coloranti e senza glutine.

SIRPUCCINO è invece un cappuccino freddo proposto in oltre 20 differenti ricettazioni, dai gusti tradizionali a quelli più ricercati e particolari, in linea con le nuove tendenze dei consumi di un pubblico giovane. Anche qui l'effetto scenico è notevole: un cappuccino freddo che si completa con un cappello di crema che accompagna la bevuta sino all'ultimo sorso.



FRUIT BREW

È il nuovo modo di bere frutta. Un sistema di erogazione alla spina per realizzare quattro ricette esclusive nate per l'estate 2018.

"Avendo nel nostro portafoglio prodotti un brand forte come **Del Monte** - continua Francesco Romano - abbiamo cercato attraverso questo nuovo spillatore, di realizzare una rivoluzione anche nel comparto frutta. Bevande alla frutta che si completano grazie a una crema che si genera in superficie che è il risultato di una emulsione ottenuta senza l'impiego di panna o altri ingredienti e senza l'utilizzo di azoto. La nostra proposta si compone dei seguenti gusti: **ananas, pompelmo e anice stellato; arancia, mela e cannella; melograno, mela e sambuco; ananas e cocco".**
Si tratta di ricette senza zuccheri aggiunti, senza coloranti, senza glutine e senza conservanti.