I profumi e i sapori delle feste firmati Diemme

diemme-962380fa

Il momento più magico dell’anno si avvicina e con esso tante novità. Si chiama **Jingle Blend** ed è la nuova miscela limited edition creata nel laboratorio di **Diemme**. Tutta la profonda conoscenza, l’arte e l’abilità dei maestri torrefattori di Diemme messe a frutto in un prodotto speciale, dalla dolcezza e profumi unici, dedicato esclusivamente al periodo natalizio.

La **miscela 100% Arabica** si presenta in tazza armonica e corposa con note di lampone, uvetta e sul finale un piacevole retrogusto di cioccolato al latte e caramello. Caratteristiche che si ritrovano nei due caffè naturali utilizzati per la composizione: l’Ethiopia Asefa Dukamo è il caffè “selvaggio” per eccellenza della foresta pluviale nella regione di Kaffa, cresce ad un’altitudine compresa tra i 1545 e i 1668 mt e trae nutrimento dai terreni vulcanici; la tostatura medio/chiara ne preserva le caratteristiche originarie. E poi il Brasile Alta Mogiana, una delle regioni produttive più famose al mondo, caratterizzata da estati piovose e inverni secchi e dove si producono eccellenti caffè naturali, dalla bassa acidità e naturalmente rotondi, fruttati: anche in questo caso la tostatura medio/chiara ne esalta le peculiarità.

Più che un caffè, Jingle Blend è un’esperienza da vivere e condividere: ottimo come espresso tradizionale e sopraffino con il latte, in macchiati e cappuccini, dove il connubio accresce tutti i suoi naturali sentori di mandorla e caramello. Perfetto anche da degustare in abbinamento ai dolci tradizionali delle feste. Con Jingle Blend è subito **Natale**!

La nuovissima linea **Hot Chocolate** si fa anch’essa rara espressione di un percorso di ricerca; sei diverse cioccolate (classica, extra-fondente, bianca, cocco, nocciola, arancia e cannella) invitano all’assaggio i palati più esigenti: adulti e bambini spinti dalla voglia di vivere un momento genuino e goloso. Diemme segue così i trend di un mercato in costante crescita e rinnovamento, e lo fa con il proprio stile, dedicando a tutti gli amanti del cioccolato sei diverse specialità, cremose e aromatiche, facili da preparare con la lancia a vapore o con la cioccolatiera. Ogni Hot Chocolate è inoltre ottima da gustare con l’aggiunta di panna montata e accompagnata da una frolla o da una mignon.



Il **Panettone Crema Caffè** di Diemme: un lievitato soffice, con morbida crema di cioccolato fondente e caffè, gocce di cioccolato, senza uvetta e senza canditi. Diemme ha messo in questo prodotto l'esperienza, la curiosità, la passione di quasi 100 anni di attività nel mondo dei caffè tostati. E si vede, o meglio si sente: dalla selezione accurata del partner dolciario allo studio della ricetta e dei bilanciamenti, dalla creazione della miscela di caffè dedicata fino al packaging, semplice ma davvero accattivante, perfetto anche per un regalo. Quando si apre la confezione, strano ma vero, il profumo è come quello di un tempo; la fetta è davvero morbida e il ripieno cremoso e ricco. Il caffè si armonizza perfettamente alla gustosa crema di cioccolato lasciando un retrogusto che permane piacevolmente in bocca. A colazione, come merenda del pomeriggio, con un bel vassoio di noci e frutta secca o in abbinamento ad un buon bicchiere di vin santo.

Con la raffinata linea **Dtè**, Diemme interpreta il mondo dei Tè e degli infusi: una nuova varietà di miscele e selezioni speciali in filtro che concedono in tazza il piacere di pregiati sentori naturali, catturati in diversi paesaggi e continenti, invitando ad esperienze percettive di rara intensità olfattiva e gustativa. La gamma raccoglie 11 diverse tipologie tra Tè, Infusi e Tisane confezionati in eleganti e originali cofanetti che offrono all'esercente la possibilità di proporli anche in vendita tal quali, come idea regalo o da consumare semplicemente tra le proprie mura domestiche.

Buone feste!