Monorigini Bazzara, più scelta e nuovo packaging

bazzara-pure-origin-68fc456f

Da luglio gli amanti del caffè di qualità potranno assaporare i **nuovi monorigini** proposti dalla **Bazzara**. La torrefazione triestina, che dal 1998 propone singole origini gourmet per gli esperti più esigenti, oggi amplia la propria gamma permettendo di degustare l'aroma dei caffè di tutte le aree caffeicole più rinomate del mondo.

Nuovo anche il **packaging**, realizzato in collaborazione con un'azienda produttrice leader mondiale, che attraverso un design moderno e minimalista richiama il terroir del caffè e riporta informazioni esaustive per quanto riguarda altitudine, lavorazione e sentori.

I caffè monorigine, come suggerisce il nome, provengono esclusivamente da un singolo paese produttore e degustarli in purezza permette di ritrovare in tazza le caratteristiche uniche e peculiari di ogni provenienza - da qui il nome "**Pure Origin**" scelto per individuare questa nuova gamma di prodotti. Bazzara ne propone addirittura dodici: Jamaica blue mountain; Costa Rica SHB; El Salvador SHG; Nicaragua Matagalpa; Kenya AA; Guatemala SHB; India Monsooned Malabar; Papua New Guinea; Ethiopia Sidamo; Santo Domingo AA; Colombia Supremo; Brazil Yellow Bourbon - un vero e proprio viaggio lungo la fascia equatoriale del pianeta.

Già dai nomi e dalle informazioni sulla confezione si capisce che ancora una volta i fratelli Bazzara hanno puntato forte sulla qualità del verde e sui profili di tostatura: un processo di ricerca che ha permesso di proporre anche un monorigine calibrato perfettamente per la **preparazione Filtro**. Una novità che testimonia la dinamicità della torrefazione triestina, pronta ad andare incontro anche ai gusti di coloro che per cultura o curiosità si affacciano sempre più spesso ad un modo di consumare il caffè diverso dalle abitudini italiane.

E sempre nell'ottica di abbracciare una clientela più eterogenea, ecco che all'interno della linea "Pure Origin" compare anche **Deca**: un monorigine del Brasile decaffeinato, che permetterà agli amanti del

“nero elisir” che vogliono godersi il piacere di un espresso ad ogni ora del giorno di non dovervi rinunciare mai.

Per maggiori informazioni sulla gamma completa dei monorigine Bazzara e per ottenere una quotazione personalizzata si possono contattare gli uffici di Trieste all’indirizzo email office@bazzara.it