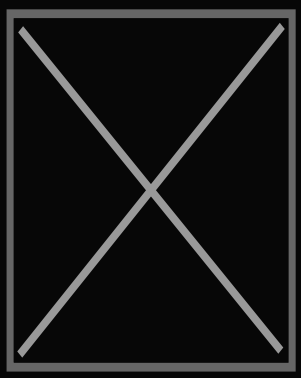
# Gli aromi e le nuove tazze colorate di Caffè Milani a Hotelex Guangzhou

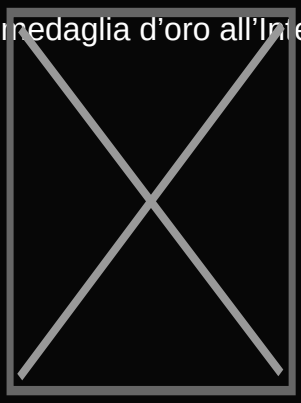
tazze-colorate-4ab9bd6f

Caffè Milani porta la cultura italiana del caffè in Cina con il suo ampio stand a Hotelex, fiera cinese dedicata agli operatori del settore dell'ospitalità, in programma dal 12 al 14 dicembre a Guangzhou, a nord-est di Hong Kong. In questa occasione si trova accanto alla postazione dei campioni di PCA – Professional Coffee Athletics – che presso il suo stand a Host hanno animato due giornate con i loro bellissimi decori in latte art e alcuni cocktail a base di caffè.

Identificare lo stand della Torrefazione di Lipomo nell'ambito dell'esposizione è facile grazie alla riproduzione di una maxi tazza con il logo Caffè Milani, che ospita al suo internole diverse confezioni delle miscele e delle singole origini Puro. Al lungo bancone, per tutti i visitatori è possibile gustare un espresso, scegliendo tra le miscele Gran Espresso e Gran Aroma. Una seconda postazione permette di seguire la preparazioni di estrazioni a filtro con varie metodologie e caffè della linea Puro appositamente tostati al fine di offrire una bevanda estratta in brewing piacevole e ricca di aromi. Negli ultimi vent'anni, grazie alla crescita economica e all'influenza della globalizzazione che porta nuovi consumi, la Cina sta scoprendo e apprezzando il caffè, soprattutto nei grandi centri urbani, dove si stima un consumo annuo pro capite di 20 tazzine (la media del grandissimo Paese è di 4).

**I prodotti proposti da Caffè Milani a Hotelex**

Sono due le miscele per l’area bar tradizionale: **Gran Espresso**, in latta da 1 chilo, creata appositamente per il mercato asiatico. In tazza offre sottili note di miele e agrumi, forti sentori di frutta secca (nocciola e noce), lo speziato della liquirizia e il tostato con malto, amaretti e cacao. Ha ottenuto la certificazione di prodotto Espresso Italiano Certificato ed è stata premiata con la medaglia d’oro all’International Coffee Tasting 2012.

**Gran Aroma**, in sacchetto da 1 chilo, è una miscela che offre in tazza un espresso dal sapore dolce e delicato con una presenza bilanciata di amarezza, acidità e dolcezza. Ha ottenuto la certificazione di prodotto Espresso Italiano Certificato e la medaglia d’oro all’International Coffee Tasting 2014.

I gusti particolari dei caffè provenienti da differenti Paesi produttori sono protagonisti nell’area dedicata alle estrazioni a filtro. Sono tre le referenze della linea Puro in pacchetti da 200 grammi tostate appositamente per il filtro: Brasile Santos CerejaMadura, caratterizzato da grande armonia tra aroma e gusto, con un aroma delicato, acidità leggera e gusto dolce; Etiopia Sidamo, dall’aroma intenso con sentori speziati e note di rum, cioccolato e frutta tropicale; infine Guatemala Genuine Antigua, che offre un mix di note dolci e fruttate, un gusto avvolgente e un profumo delicato.

Infine, l’area rivendita, con alcuni prodotti che i baristi possono mettere a disposizione dei propri clienti, per realizzare estrazioni gustose anche a casa, nei formati da 42 gr, le lattine da 125 gr di caffè tostato e macinato per filtro e le capsule Nespresso; il tutto disponibile nelle tre referenze Brasile, Etiopia e Guatemala della linea Puro. Ai caffè si uniscono le tazzine con coperchio, studiate per identificare la monorigine che si sta degustando e per preservare il calore della bevanda più a lungo,

decorate con i colori dei caffè: giallo per il Brasile, arancio per l’Etiopia e azzurro per il Guatemala.