ORO Caffè apre a Verona il suo primo monomarca “ADOROcafè”

oro-adorocafe-bancone1-4b8287b1

ORO_ADOROcafe_Bancone2La torrefazione friulana ORO Caffè, specializzata nella selezione, tostatura e miscelatura dei migliori caffè del mondo e prima in Italia a importare il pregiato caffè tailandese equosolidale Doi Chaang, ha inaugurato a Negrar (Verona) in Piazza Vittorio Emanuele 1, il suo primo monomarca ADOROcafè del Veneto. Il locale è progettato e allestito per offrire alla clientela una location confortevole, dove gustare in ogni momento della giornata il piacere di un grande caffè. Ma non solo, perché grazie all'ampio menu, che spazia dalla caffetteria alla pasticceria e dalla gelateria al pasto veloce sia freddo che caldo, la degustazione può essere accompagnata da prodotti di eccellenza della tradizione culinaria italiana.

La recente inaugurazione si è svolta alla presenza di Andrea Annechini (gestore) accompagnato e supportato dallo staff ORO Caffè, Federico Cecconi (responsabile sviluppo ADOROcafè), Elisa Toppano (export manager), Franco Budai (direttore commerciale Italia), Stefano Toppano (amministratore delegato) e Chiara De Nipoti (presidente CdA). «L'apertura dell'ADOROcafè di Negrar - commenta quest'ultima - segna una nuova tappa importante nella crescita della nostra azienda e ci aspettiamo che questa partnership possa fare da volano per lo sviluppo di nuovi locali a marchio ORO Caffè in territorio veneto».

[caption id="attachment_27488" align="alignright" width="300"]
Un momento dell'inaugurazione: da sinistra, Annechini, Toppano e De Nipoti Un momento dell'inaugurazione: da sinistra, Annechini, Toppano e De Nipoti[/caption]

Protagonisti dell'allestimento del locale sono certamente l'arredo accogliente e i toni caldi dell'oro e del marrone, ma il vero punto focale è il bancone centrale adibito a vetrina, dove, primi fra tutti, spiccano i prodotti dolciari, dai cornetti per la colazione del mattino ai pasticcini ideali alla pausa caffè. Il bancone prosegue poi con l'ampio spazio caffetteria e zona bar e termina con il reparto gelateria, dove creme e gusti alla frutta sono elegantemente conservati in una speciale vetrina freddo. A

chiudere la carrellata di prelibatezze, è il ricco assortimento di piatti freddi o caldi per la pausa pranzo, che possono essere consumati in loco oppure take-away.

Oltre a essere una location di ristoro, però, l'ADOROcafè di Negrar è anche punto di vendita. I clienti, infatti, potranno qui acquistare caffè in grani o macinato, macchine a cialde e diverse specialità dolci, tra cui cioccolato, gubana (dolce tipico friulano), biscotti e tanto altro.

Nei prossimi mesi, il locale ospiterà inoltre numerosi eventi. Ad aprire il calendario degli appuntamenti dell'estate 2014, la giornata "torrefazione mobile" che prevede uno spazio in cui i clienti potranno improvvisarsi torrefattori, scegliendo personalmente la tostatura e la macinatura del proprio caffè.