Isabella Potì è la nuova ambassador di Julius Meinl in Italia

julius-meinl-isabella-poti-95b4e921

Una chef per metà pugliese e per metà polacca, una torrefazione viennese ma con cuore produttivo tutto italiano: è da un mix unico di culture e influenze diverse che nasce la partnership tra Julius Meinl e Isabella Potì, nuova ambassador del brand in Italia. La giovane Chef, che ha fatto della pasticceria il suo cavallo di battaglia ed è ritenuta una tra le Pastry Chef più talentuose del panorama italiano, affiancherà il brand nel corso del 2021 in occasione di eventi e iniziative di comunicazione, oltre a servire caffè Julius Meinl all'interno dei propri locali, il ristorante stellato Bros' e la trattoria Roots.

La decisione di iniziare un percorso con la torrefazione austriaca è avvenuta dopo un'attenta analisi: *"Ho scelto Julius Meinl solo e unicamente dopo averlo comparato con altri tipi di caffè utilizzati nei nostri ristoranti: ci siamo immediatamente resi conto della differenza sostanziale in qualità e gusto"*, ha commentato **Isabella Potì**. *"La leggera acidità, la resa delle capsule Inspresso Professional e l'attenzione per la tostatura combaciano esattamente con quello che è il mio gusto personale ed è quindi ciò che vorrei proporre tutti i giorni ai miei clienti".*

"La collaborazione con Isabella Potì ci rende particolarmente felici e non vediamo l'ora di iniziare a lavorare a quattro mani sui primi progetti", ha dichiarato **Andreea Postolache**, Marketing Manager & Sales Regional Manager Northwest di Julius Meinl. *"Siamo sicuri che grazie all'expertise di Isabella, soprattutto nel mondo della pasticceria, potremo creare progetti interessanti e innovativi, valorizzando insieme i nostri prodotti e il brand".*

Tra i primi progetti realizzati dalla Chef Potì per Julius Meinl, la nuovissima "Tarteal caffè": una monoporzione a base di"Vietnam – Whisky Barrel Aged Arabica", miscela parte del progetto Julius Meinl The Originals, che celebra l'artigianalità e l'origine dei chicchi con una produzione artigianale, sostenibile e di eccellenza in tutti i passaggi, dalla pianta alla tazza. La tarte, una raffinata creazione di pasticceria che esalta al meglio l'aroma del caffè combinandolo con latte e cardamomo verde, è parte della linea di dolci "Sista" firmata da Isabella Potì e destinata al take-away: può essere infatti ordinata

da lunedì a venerdì su Instagram, via mail o telefonicamente (351 661 5513) e ritirata presso il ristorante Bros’ a Lecce.

Nel suo ruolo di ambassador Julius Meinl, la Potì si unirà a Cristiano Tomei ed Andreas Acherer, volti del brand in Italia da diversi anni.