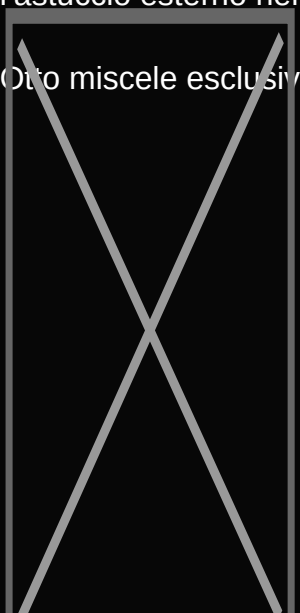
La Reserva de iTierra!, le miscele di Lavazza dedicate ai professionisti

composit-groupage-lrdt-a-b25b2362

Lavazza presenta La Reserva de iTierra!: **una gamma di miscele premium dedicata ai baristi professionisti**. Ogni miscela contiene caffè prodotto e raccolto direttamente sul territorio e porta con sé quei valori che Lavazza sposa e concretizza nei progetti che sostiene tramite la Fondazione Lavazza.

La Reserva de iTierra! è sinonimo di “eccellenza sostenibile”: un caffè premium, **nato da un’accurata selezione della materia prima** che, per tutte le miscele della gamma, **proviene da aziende agricole biologiche o certificate Rainforest Alliance**, e che offre un’esperienza di gusto unica dei Paesi di origine. L’arte di creare blend dal gusto inconfondibile e riconosciuti in tutto il mondo come “caffè Lavazza”, unita al metodo di tostatura gentile garantiscono il giusto equilibrio tra i diversi caffè contenuti in ogni blend, esaltandone il gusto e l’aroma intenso.

La Reserva de iTierra! offre una **proposta completa in termini di gusto ed estrazione**, per un viaggio unico nel mondo del caffè; tra le nuove “destinazioni” proposte da Lavazza, l’India è una nuova area geografica di produzione e provenienza del caffè in cui la Fondazione Lavazza ha iniziato ad operare già diversi anni fa. Inoltre, sarà possibile gustare La Reserva de iTierra! Selection **anche con le nuove Capsule Blue compostabili** (con capsule smaltibili nella raccolta dell’organico e l’astuccio esterno nella carta).



Otto miscele esclusive divise in tre tipologie:

- LaReserva de iTierra! Colombia: gusto delicato con note di frutta tropicale, scorza di lime e gelsomino e con un leggero retrogusto liquoroso. 100% Arabica proveniente da diverse regioni della Colombia, tra le quali Meta.

Il progetto a cui si ispira questa miscela **mira a ripristinare le coltivazioni di caffè nel dipartimento del Meta**, una zona altamente simbolica per la rinascita del paese dal conflitto armato, dove per anni la coltivazione del caffè è stata abbandonata. **Il progetto è finalizzato a migliorare la qualità del caffè**, aumentare la produttività delle piantagioni e affrontare i danni ambientali causati dalla deforestazione illegale. Il tutto seguendo i parametri dell'agricoltura sostenibile promossi da Rainforest Alliance.

Miscela disponibile in grani, macinato

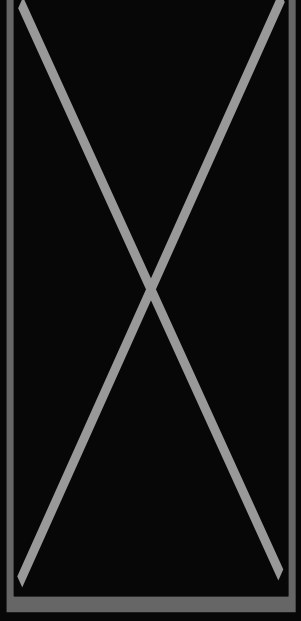
EQUILIBRATO:

- **LaReserva de iTierra! Selection**: gusto dolce con note delicate di fiori di gelsomino, mandorle e cioccolato al latte. Nato dalla sapiente combinazione delle migliori Arabica del Centro e Sud America, la miscela contiene caffè proveniente dalle piantagioni di Jinotega (Nicaragua) dove la Fondazione Lavazza ha avviato un ciclo di tre anni di formazione e assistenza tecnica per migliorare la qualità del caffè e il benessere sostenibile di 26 piccoli produttori di caffè delle comunità locali.

Miscela disponibile in grani, capsula Blue e capsula Blue compostabile

- LaReserva de iTierra! Brasile: il giusto mix tra le migliori Arabica di origine brasiliane (Lambari e Cereja Appassita) dà vita ad un caffè dal **gusto deciso e dal corpo rotondo, con sentori di caramello, nocciole, miele e cioccolato al latte**. Questa miscela contiene caffè proveniente da Lambari dove Lavazza, attraverso la propria Fondazione, supporta alcune piccole comunità di coltivatori di caffè, offrendo loro assistenza tecnica sulla coltivazione del caffè, promuovendo l'attuazione di pratiche agricole buone e sostenibili per migliorare la qualità del caffè e fronteggiare il cambiamento climatico.

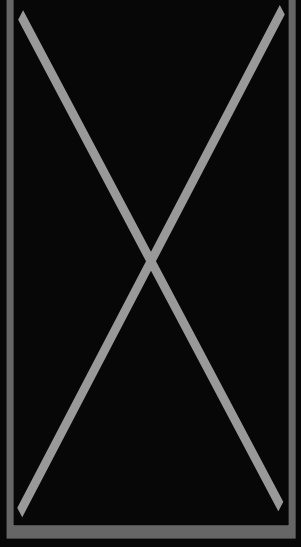
Miscela disponibile in grani, macinato e capsula Blue



- La Reserva de iTierra! India: una miscela unica di caffè indiani, nata dall’incontro perfetto tra Arabica lavata, lo Specialty indiano Monsooned Malabar e Robusta lavata. Dal corpo ricco e dal retrogusto vinoso, si caratterizza per **le note di cacao, cereali tostati, spezie e sentori di liquirizia**.

La miscela contiene caffè proveniente dallo Stato del Karnataka dove la Fondazione Lavazza è attiva con progetti che promuovono pratiche agricole sostenibili rivolte a 1000 coltivatori di caffè, **supportando inoltre la partecipazione attiva delle donne nelle cooperative**, offrendo una formazione completa volta a migliorare la qualità del caffè per favorire il loro accesso al mercato. Anche il pack di questa miscela è “responsabile”, realizzato in plastica omogenea (PP/PE) per favorirne il riciclo, in base ai sistemi di riciclo del proprio Paese.

Miscela disponibile in grani



- La Reserva de iTierra! Alteco Bio Organic: miscela ottenuta dalle selezioni

delle migliori Arabica e Robusta del Centro, Sud America e Africa con caffè proveniente solo da piantagioni biologiche e aree incontaminate. Un eccezionale **espresso corposo ed equilibrato con note di miele, frutta secca e un retrogusto di cioccolato**. Fra le origini del caffè qui contenuto c'è Chiapas (Messico) dove la Fondazione Lavazza ha avviato un progetto di sostenibilità con l'obiettivo di migliorare la resa produttiva e la qualità del caffè per oltre 900 agricoltori. Inoltre, il progetto prevede il rinnovamento delle piantagioni di caffè, con nuove varietà più resilienti al cambiamento climatico.

Miscela disponibile in grani, macinato e capsula Blue

INTENSO:



- La Reserva de iTierra! Brasile Blend: il perfetto equilibrio tra note di

cioccolato amaro, nocciole e zucchero di canna. Questa miscela nasce dall'incontro delle migliori

Arabica naturali e semi lavate brasiliane con Conillon, raffinata qualità di Robusta lavata, per dare vita ad un espresso vellutato da corpo pieno e il gusto rotondo. Anche questa miscela contiene caffè proveniente da Lambari.

Miscela disponibile in grani

- La Reserva de iTierra! Brasile Extra Intenso: espresso audace, dal corpo ricco e vellutato con gusto caramellato e note di cereali tostati, retrogusto liquoroso. Questa miscela contiene caffè proveniente da Lambari.

Miscela disponibile in grani

DECAFFEINATO:

- La Reserva de iTierra! Alteco Decaffeinato: questa miscela è il risultato del processo di decaffeinizzazione Lavazza che, per non intaccare il gusto e la ricchezza aromatica naturale della miscela, **non utilizza solventi chimici**, ma esclusivamente anidride carbonica. Miscela ottenuta dalle selezioni delle migliori Arabica e Robusta del Centro, Sud America e Africa con **caffè proveniente solo da piantagioni biologiche e aree incontaminate**.

Miscela disponibile in grani