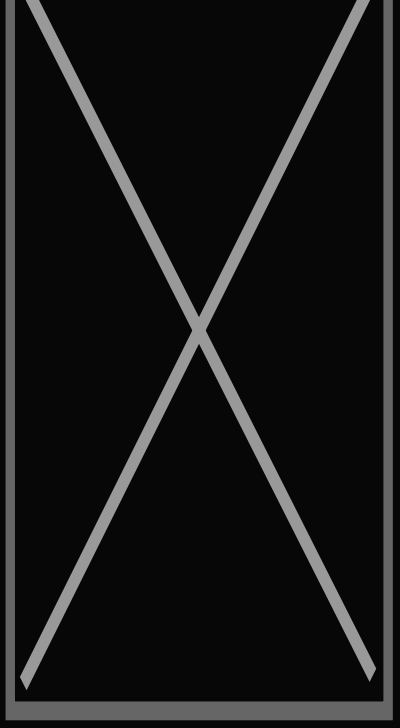
Espresso Panettone, la limited edition natalizia di Caffitaly

02-caffitaly-espresso-panettone-771e391a

Tecnologia al servizio della qualità, spirito creativo e un solo obiettivo: fare il **miglior caffè** (e il più sostenibile) al mondo. Anche quando si tratta di aromatizzati.

Ed è così che Caffitaly, l'azienda che con il suo sistema unico, innovativo e sostenibile che combina la tecnologia di macchina e capsule per portare in tazza un'esperienza di gusto mai provata prima, ha voluto racchiudere l'atmosfera del Natale nella **sua nuova Limited Edition per le Feste 2021**, l'Espresso Panettone.

Un caffè dal sapore autentico e indimenticabile in cui prendono vita ricordi ed emozioni delle Feste, del calore di casa dove si ritrovano i propri cari, e dei profumi e dei sapori inconfondibili della **tradizione italiana**. E fin dal primo assaggio è subito magia.



Del resto, Caffitaly lavora da sempre per garantire un altissimo livello qualitativo non solo dei suoi caffè e delle sue bevande calde, ma anche della sua variegata gamma di caffè aromatizzati: **amaretto, rum, nocciola, a cui si affiancano le Limited Edition stagionali, come la menta dell'estate 2021 e, appunto, il nuovo Espresso Panettone per il Natale 2021.** A fare la differenza è il continuo impegno in R&D: ogni aroma è studiato in ogni dettaglio per incontrare i trend del momento e per restituire un'esperienza di gusto autentica.

Nell'Espresso Panettone **l'aroma corposo** del caffè (70% Arabica e 30% Robusta, tostato e macinato) **incontra il gusto morbido di canditi e uvetta e una leggera nota burrosa che ricorda la pasticceria**. Caratteredolce e intensità media, è perfetto per la colazione e per le pause caffè "golose" di metà pomeriggio (anche in ufficio), oppure dopo pasto, accompagnato proprioda una fetta di panettone, ed è da provare anche con una goccia di latte caldo, che ben si accompagna con la nota burrosa e il profumo di canditi e uvetta. **Un sapore autentico, familiare, tutto italiano.**

Caffitaly ha pensato anche a una sfiziosa ricetta per coccolare e sorprendere i propri cari durante le festività: **una crema al mascarpone e Caffitaly per farcire il panettone**. Per preparare la crema pasticciera, servon oun cucchiaio di zucchero, uno di farina e un tuorlo d'uovo da mescolare all'interno di un tegame con una frusta, aggiungendo a filo 250ml di latte. Una volta conclusa l'operazione, si passa ai fornelli, cuocendo a fiamma media e mescolando finché il composto si sarà addensato. Si lascia quindi raffreddare coperto da pellicola e, infine, si aggiungono 250gr di mascarpone e una tazzina di Espresso Panettone, mescolando fino ad ottenere una crema vellutata, pronta da gustare con una bella fetta di panettone.