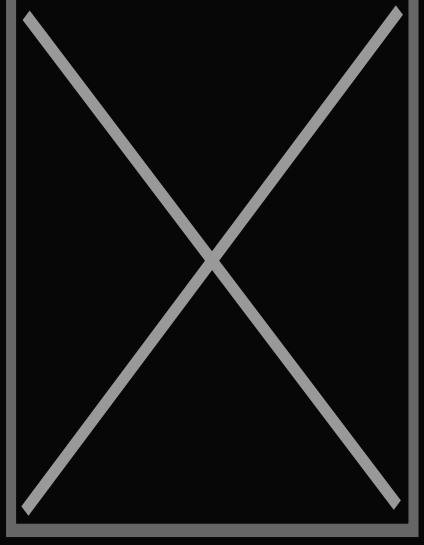
Bin Caffè lancia il Caffè Filtro V60 ed annuncia un seminario per baristi

foto-01-v60-329f4708

Bin Caffè prosegue il viaggio nell'innovazione per offrire **nuove ispirazioni al mercato odierno**: tra le ultime proposte della torrefazione, attiva nel settore dal 1954, c'è la **nuova formula per il Caffè Filtro V60**. L'interpretazione di Bin si esprime infatti nello studio accurato delle origini, selezionate e tostate appositamente per portare alla massima esaltazione il profilo sensoriale del caffè attraverso precise tecniche di estrazione.

Il V60 è il metodo di preparazione del caffè filtro **più in voga fra i baristi professionisti appassionati di caffè pregiati**, chicchi di qualità superiore econ un intreccio aromaticopiù ricercato, risultato di uno studio accuratosulle varietà, le lavorazioni, le provenienze e la perfetta tostatura. L'azienda di Treviso ha così messo a punto **un prodotto a marchio Manifattura Italiana del Caffè**, il brand artigianale che punta ad una produzione gourmet, destinato al top delle caffetterie e della ristorazione.

Disponibile in confezioni da 350 grammi, è una **proposta ideale anche per i baristi che coltivano la passione per l'eccellenza**, che ora possono intraprendere la preparazione del V60 seguendo i corsi di formazione gratuiti offerti ai clienti Bin Caffè. **Il tema del seminario** illustrerà infatti il metodo di estrazione idoneo a creare una soluzione bilanciata e ricca di profumi, secondo la tecnica del pour over (letteralmente, "versare sopra") che consiste nell'ottenere la bevanda versando l'acqua direttamente sulla polvere di caffè. Una preparazione versatile, che permette di modulare il gusto secondo le proprie preferenze.



Il vantaggio maggiore del V60 è l’equilibrio e la pulizia sensoriale che può sviluppare in tazza – sostiene **Alex Maronese**, addetto alla Formazione Clienti Bin Caffè – *il caffè filtro è una bevanda ideale per i mesi freddi e facile da preparare, permette al barista di interagire con il consumatore e di arricchire l’esperienza di degustazione con dettagli interessanti, ma soprattutto consente di proporre in abbinamento altre specialità come undolce di pasticceria.*

Per realizzare il Caffè Filtro V60, frutto di una **tecnica ben precisa** e prodotto con strumenti appositi, Bin caffè proporrà per i baristi il kit per la composizione. Assieme ai filtri di carta è infatti necessario **il SERVER**, la caraffa in vetro che accoglie la bevanda oltre al DRIPPER, il cono di vetro specifico per il V60dove avviene l’estrazione del caffè.