Caffè Borbone a Venditalia punta all'ampliamento dell'offerta

caffe-borbone-venditalia-1dbf02c5

Caffè Borbone ritorna a Venditalia con un’ampia gamma di miscele e nuovi prodotti che ampliano l’offerta prodotto e rinnovano l’attenzione al consumatore finale.

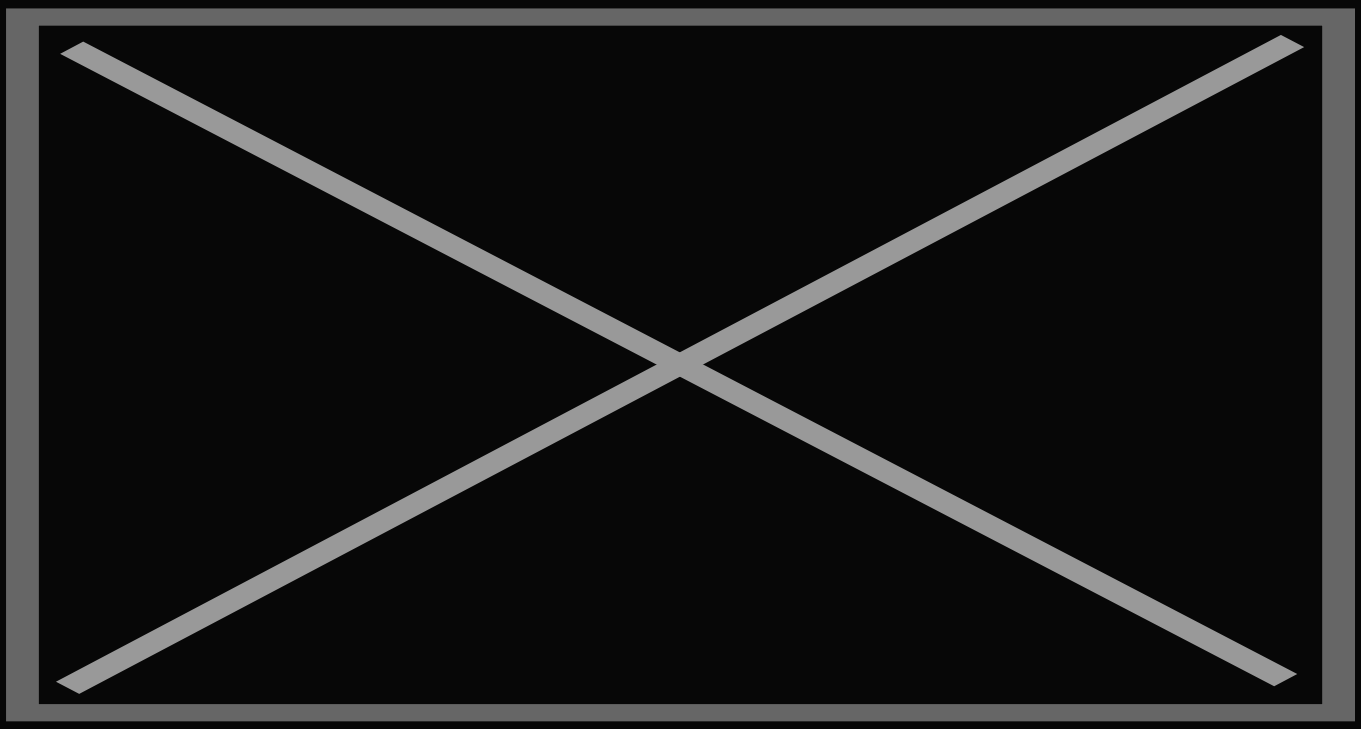
Il **vending** è un canale sempre più strategico per l’azienda e rappresenta una parte importante del fatturato. Infatti, negli anni si è affermata nel settore con **miscele di altissima qualità** capaci di competere con l’espresso delle caffetterie. Non a caso, le miscele della linea vending sono adatte anche all’uso domestico e preservano le proprietà organolettiche fino al momento dell’erogazione, garantendo così una pausa caffè di qualità anche al distributore automatico.

Le miscele della linea vending sono quattro: **Miscela Blu**, per un espresso corposo e cremoso, dal gusto equilibrato e rotondo. La **Miscela Rossa** per chi desidera un espresso dal sapore forte e deciso. La **Miscela Top** è la sintesi perfetta del vero espresso napoletano. **Dek** è la miscela ideale per chi desidera un buon caffè decaffeinato.

Caffè Borbone arricchisce l’offerta del caffè porzionato dedicando ai consumatori la **nuova capsula in alluminio compatibile** con macchine ad uso domestico Nespresso. Così anche chi sceglie l’alluminio potrà gustare l’espresso Caffè Borbone: intenso, cremoso e buono come al bar, grazie all’impegno costante di un reparto r&s dinamico e all’avanguardia.

Le nuove miscele in capsula di alluminio **esaltano la natura delle più pregiate varietà di caffè** e le abitudini di consumo legate al territorio. Un viaggio sensoriale in Italia tra le città emblematiche del caffè attraverso gli aromi, i sapori e le sfumature dei ricercati blend di Arabica e Robusta ottenuti dall’incrocio dei migliori caffè di origine selezionata. I diversi blend **rispecchiano i gusti “geografici” del consumatore fortemente radicati alle esperienze storiche e culturali di un determinato**

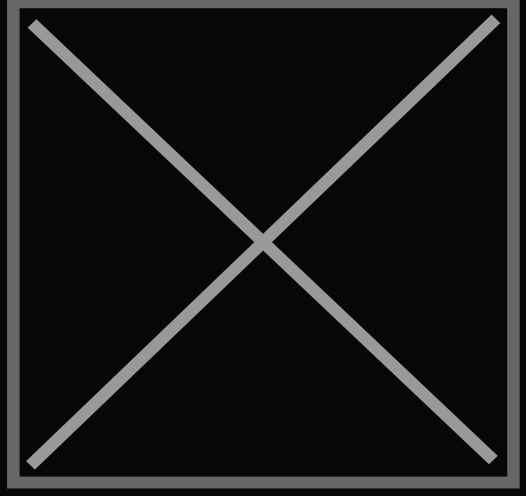
luogo, e diversi da nord a sud.



Ciao Venezia: la città che per prima ha accolto la cultura del caffè in Italia, è una miscela in prevalenza Arabica, generosa nei profumi e negli aromi con piacevoli acidità mai invadenti. **Mia Napoli** è un omaggio a una città eclettica, solare, creativa, dove ha preso forma un modo unico di intendere l'espresso. Tostato scuro, con corpo e gusto netti, ma stemperati dalla sapiente aggiunta di Arabica. **Magica Palermo**: crocevia di popoli e culture, è una miscela dal carattere caldo, forte e deciso, con corpo, gusto e persistenza pronunciata. Un viaggio sensoriale, in un sapiente incrocio di raffinati Robusta.

Perseguendo una strategia che a livello globale punta sempre più all'ampliamento dell'offerta Caffè Borbone lancia sul mercato **"Nuove Emozioni di Gusto"** la gamma di bevande aromatizzate, disponibili nei sistemi "capsula" compatibili con le macchine: Nespresso, A Modo Mio e Dolce Gusto, con l'intento di soddisfare tutti i momenti legati alla pausa. Le linee sono quattro: Junior, Natura, Vita e Capriccio.

Per la prima volta a Venditalia, la **capsula compostabile in biopolimero**. Le capsule compostabili Don Carlo "Miscela Oro" e "Miscela Rossa", compatibili con macchine a marchio Lavazza A Modo Mio, sono realizzate attraverso processi biologici che conferiscono al prodotto finale **un'elevata biodegradabilità**, il top in carta filtro inoltre consente inoltre, un'estrazione naturale del caffè.



Gli appuntamenti allo stand di Caffè Borbone

Tra prodotti all’avanguardia e le tante novità, Caffè Borbone dedica agli ospiti degustazioni con prodotti, sia dolci sia salati a base di caffè.

L’11 maggio dalle ore 9 alle ore 11 “Buongiorno Borbone” l’azienda Cupiello propone il Cornetto Ischia con Lievito Madre Cupiello fresco con crema al cappuccino.

Il 12 e il 13 maggio dalle ore 9 alle ore 11 “Buongiorno Borbone” propone la “mini pasticceria napoletana” con degustazione di pastiera e sfogliatella “frolla” veri cult della pasticceria napoletana. Mentre dalle ore 12 alle ore 15 lo chef **Marco Bianchi** (International Gourmet) presenta ai visitatori dei pairing insoliti ma vincenti che esaltano il gusto del caffè come ingrediente versatile della gastronomia: tortello tiramisù spolverato con cacao amaro e il risotto al caffè Borbone con Taleggio e spuma di latte.

Sempre allo stand sarà possibile gustare il gelato **“Caffettino”** in vasetti monoporzione, un’edizione speciale ideata per Caffè Borbone dall’azienda Palm.