Cold Brew, le nuove proposte di Bin Caffè

foto-cold-brew-fdfbd0de

Con un corso di formazione dedicato, Bin Caffè punta ai baristi che amano innovare la propria offerta con una bevanda versatile e adatta a tutte le esigenze. Un nuovo modo di interpretare il chicco di caffè per essere in grado di coinvolgere la clientela in un'esperienza fuori dal comune.

Con ghiaccio per assaporarne la dolcezza e il profumo o come base per la Mixology, la **Cold Brew** è sicuramente una proposta alternativa e un nuovo modo di interpretare il chicco di caffè **durante l'estate**. Bin Caffè dà spazio alla **voglia di innovare**, offrendo ai baristi che amano il proprio lavoro e ricercano la novità, tutti gli strumenti per soddisfare il pubblico con un'esperienza cosmopolita e fuori dal comune.

Nota negli Stati Uniti, Regno Unito e Australia, la Cold Brew sta riscontrando un **notevole successo a livello internazionale**, in voga soprattutto tra le generazioni più giovani. Si tratta di una bevanda moderna e versatile, facile da consumare in purezza per sentori al palato delicati, ma adatta allo stesso tempo all'accompagnamento ad altri ingredienti. Tra i più comuni: acqua tonica per dissetare durante le calde giornate estive, latte di cocco, menta, zenzero e agrumi, così come gin o vodka per comporre drink alcolici. Ma non solo, per chi gradisce sperimentare nuovi sapori il prodotto ben si presta anche all'utilizzo in cucina, ad esempio per marinare il pesce fresco.

Bin Caffè offre ai pubblici esercizi il corso di formazione gratuito, utile per poter elaborare una personale ricetta e sbizzarrire la creatività dietro al bancone. *"Abbiamo fiducia nei baristi che amano innovare l'offerta, con consapevolezza e passione per il proprio lavoro* – sostiene **Alessandro Bianchin**, CEO di Bin Caffè – *per questo sosteniamo i nostri clienti in un percorso di crescita professionale che non tralascia la qualità degli ingredienti: un corso di Cold Brew per apprendere le tecniche e i consigli adatti a preparare ricette originali".*