Julius Meinl al Sigep al fianco di AMPI con una nuova bevanda

20230123120608juliushead-c6465d21

Julius Meinl torna a Rimini per il **Sigep**. La torrefazione viennese con cuore produttivo in Italia sarà **al fianco dell'Accademia Maestri Pasticceri** con i suoi prodotti di punta, che si potranno assaporare presso il corner allestito all’interno dello stand di AMPI (**B3 – Stand 063**).

Sigep 2023 sarà inoltre l'occasione per festeggiare i **30 anni di attività di AMPI**, che dal 1993 rappresenta la sintesi massima della professionalità nell'ambito della pasticceria nazionale, promuovendo una pasticceria di qualità. Per celebrare questo importante traguardo, Julius Meinl grazie anche all'esperienza di Jacopo Indelicato, Coffee Expert e Brand Ambassador del brand, ha creato una **speciale bevanda a base di caffè**, un vero e proprio omaggio all'alta pasticceria e all'impegno profuso da AMPI in questi lunghi anni di attività.

Per celebrare il traguardo Julius Meinl usa, nella preparazione del **Melange**, la rinnovata miscela premium 1862 Vienna, un blend di chicchi 100% Arabica, provenienti prevalentemente dalla Colombia. Non solo un omaggio alla tradizione, al patrimonio e all’eccellenza del gusto, ma una scelta che permette a Julius Meinl di continuare a sostenere gli agricoltori colombiani attraverso il Colombian Heritage Project

Ricetta del Melange Bounty Viennese by Julius Meinl

Ingredienti:

• 1 espresso

• Cacao in polvere

• Bevanda al Cocco

• Scaglie di Cacao e Cioccolato Bianco

Preparazione:

Estrarre un espresso dentro una tazza melange (in alternativa una tazza da cappuccino). Nel frattempo montare a crema di latte la bevanda al cocco.

Spolverare l’espresso con cacao in polvere e successivamente versare la bevanda al cocco montata.

Guarnire con scaglie di cacao e cioccolato bianco.