Lavazza, tante novità per gli operatori del canale Horeca

20230130154002igornuzzi-4fbb246e

Negli scorsi giorni **Lavazza è tornata al Sigep** per presentare la propria **offerta** studiata per gli **operatori del canale Horeca.**

Grazie ad una chiara strategia di **sostenibilità**, Lavazza è riuscita a ottenere ottimi risultati negli anni tramite i programmi sostenuti dalla propria Fondazione. Il percorso del Gruppo verso la sostenibilità è stato visualizzato grazie alle **“pareti parlanti” dello stand**. Il visitatore è stato proiettato nel mondo sostenibile di Lavazza, ripercorrendo le tappe più importanti che dal 2004 (anno di nascita della Fondazione Lavazza) ad oggi hanno portato l’azienda a supportare 32 progetti in 20 Paesi a favore di circa 140 mila produttori di caffè e a sviluppare gamme di prodotti sostenibili.

Lo stesso stand, sviluppato in collaborazione con EFGROUP, è stato realizzato con l’obiettivo di **ridurre il carbon footprint**, in modo da migliorare sempre di più l’impatto sull’ambiente.

Grande rilevanza ha ricoperto il mondo de **La Reserva de ¡Tierra!**, la collezione di miscele premium nate da un progetto di responsabilità sociale di Lavazza per migliorare le condizioni ambientali e le tecniche produttive delle comunità dei coltivatori di caffè. Riuscendo a coniugare eccellenza, sostenibilità e innovazione, Lavazza offre con questa gamma un’esclusiva esperienza di gusto delle origini del caffè.

Sigep è stato il palcoscenico in cui **annunciare ufficialmente** l’introduzione della nuova miscela **La Reserva de ¡Tierra! Cuba**: il risultato dell’impegno della Fondazione Lavazza, in collaborazione con il Ministero dell’Agricoltura di Cuba, volto a ripristinare il patrimonio del caffè come eccellenza locale, preservando l’ambiente.
La coltivazione di caffè a Cuba risale al XVIII secolo e il rito del caffè è profondamente radicato anche nella cultura cubana. Da un punto di vista organolettico, La Reserva de ¡Tierra! Cuba è una miscela

dal gusto equilibrato, che nasce dall'incontro di una pregiata selezione di Arabica e Robusta lavate e impreziosita dalla Robusta fermentate per 72 ore, che sprigiona note delicate di cacao e un retrogusto dolce.

Grazie all'uso della **tecnologia della blockchain**, i consumatori potranno seguire il viaggio del caffè da Cuba fino alla loro tazzina, così come l'impegno aziendale per la sostenibilità dietro questo progetto.

Il mondo Lavazza però non è "solo" caffè: la ricerca e l'innovazione, profondamente radicati nel DNA aziendale, hanno portato negli anni allo sviluppo di un'**offerta complementare al mondo del caffè con il brand Eraclea**.
Al Sigep è stato possibile scoprire anche la novità **Eraclea Chill**: un iced cappuccino che con i suoi colori brillanti si distingue e cattura il target giovane, avvezzo al consumo on-the-go. Con una doppia modalità di preparazione (granitore e blender per rispondere alle esigenze di tutti i clienti), semplice e veloce da realizzare e personalizzabile sia dal barista – che può scegliere con quali ingredienti personalizzarlo – che dal consumatore, Eraclea Chill aprirà a nuovi momenti e luoghi di consumo.