Lavazza La Reserva de ¡Tierra! approda al Forte Village con Alteco Bio Organic

20230704172740lavazza-fortevillage-4c5c899d

Quest'estate la coffee experience **Lavazza** fa il suo ingresso al **Forte Village Resort** di Pula: l'offerta consiste nella gamma **Lavazza La Reserva de ¡Tierra!**, una collezione di miscele premium **sostenibili**. Nell'offerta spicca in particolare **La Reserva de ¡Tierra! Alteco Bio Organic**: un espresso corposo ed equilibrato con note di miele, frutta secca e un retrogusto di cioccolato.

Del resto Lavazza non è nuova a iniziative rivolte all'away from home, e Forte Village risulta il contesto perfetto dove poterle esprimere in tutti gli spazi del resort: dalla sala colazione al bar e al ristorante, fino al pool bar e alle camere (con le capsule).

Inoltre nei bar, oltre all'espresso Lavazza, i clienti potranno vivere una coffee experience differente scegliendo i **coffeetail**, ricette di cocktail a base caffè sviluppate dagli esperti del Training Center Lavazza, accompagnati da proposte di food pairing: **Strawberry n' coffee** (disponibile anche nella versione analcolica), **Negroni Forte**, **Palomito** (disponibile anche nella versione analcolica) e **Mockfee** analcolico.

A completare l'offerta, anche prodotti complementari al mondo del caffè: come l'Orzo e il Ginseng di Eraclea.

"Siamo molto contenti di aver finalizzato questa nuova partnership con un'eccellenza del settore come Forte Village Resort. Il contesto dell'hotellerie ci permette di sviluppare un'offerta ampia e multicanale, in grado di soddisfare il partner e i suoi clienti", commenta **Igor Nuzzi**, Regional Director Italia e Svizzera del Gruppo Lavazza.

RICETTE COFFEETAIL

Strawberry n' coffee

Ingredienti:

- 50 ml Espresso Double Ristretto
- 50 ml Mirto 90 ml Ginger Ale
- 3 pcs Fette di Cetriolo
- 2 pcs metà Fragola
- 1 pc Germoglio di menta
- 2 pcs stick di Zenzero fresco
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione:

1. Riempire il bicchiere di ghiaccio
2. Versare Mirto e aggiungere il Ginger Ale
3. Mescolare
4. Aggiungere frutta e cetriolo al cocktail
5. Versare sopra l'Espresso Double Ristretto
6. Decorare con un germoglio di menta, una mezza fregola e un bastoncino di zenzero

Negroni forte

Ingredienti:

- 50 ml Espresso 30 ml Gin
- 50 ml Mirto
- 50 ml Red Vermouth
- 20 ml Acqua Fredda Spirali d'Arancia
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione:

1. Riempire il bicchiere con il ghiaccio
2. Versare gli alcolici e l'acqua
3. Mescolare
4. Versare l'espresso
5. Decorare con le spirali d'arancia

Palomito

Ingredienti:

- 40 ml Filu e Ferru
- 15 ml Succo di Lime
- 90 ml Pink Grapefruit Soda
- 15 ml Sciroppo di Agave
- 30 g Velluto di Caffè
- 0.1 g Caffè macinato 2 pz
- Cubetti di Ghiaccio

Preparazione:

1. Inserire il ghiaccio in un mixing glass
2. Una volta freddo, rimuovere l'acqua in eccesso e aggiungere tutte le bevande
3. Mescolare e versare filtrando in una coppa Martini ghiacciata
4. Aggiungere il velluto di Caffè
5. Cospargere delicatamente con il caffè macinato

Mockfee

Ingredienti:

- 250 ml Acqua Tonica
- 1 Espresso
- 30 ml Gin
- 5 ml di Sciroppo di Zucchero
- 25 g di bastoncini di Zenzero
- 6 pz Cubetti di ghiaccio all'Acqua Tonica

Preparazione:

1. Riporre nel Tumbler 6 cubetti di ghiaccio all'acqua tonica
2. Versare circa 250 ml di acqua tonica
3. Aggiungere lo sciroppo di zucchero
4. Versare il Gin e mescolare

5. Versare l’espresso e decorare con i bastoncini di zenzero
6. Servire con cannuccia