Offerta rinnovata per il Flagship Store Lavazza di Milano

20230927103242flahhead-7f93be53

Il **Flagship Store Lavazza di Milano** è il luogo **ideale per scoprire gli specialty blend 1895**, come, Cocoa Reloaded e San Fedele, quest'ultima miscela creata per lo store milanese. Offerta che sarà arricchita da una nuova monorigine, Siete Crateres, un'edizione limitata lanciata in occasione dell'International Coffee Day, proveniente dalla Regione di Chirquì a Panama dalla Finca Hartmann, tra i più rinomati produttori locali di caffè **specialty**.
Questa Arabica naturale, dall'aroma di miele e cioccolato al latte con note di prugna e fichi, sarà disponibile presso il Flagship a partire dal 16 ottobre 2023. Diverse le tecniche di estrazione con cui sarà possibile degustare gli specialty coffee: espresso, moka o chemex. Il Flagship Store **rinnova anche la caffetteria più tradizionale** introducendo il **Cappuccino Signature**. Questa classica ricettazione a base caffè si veste di una nuova forma grazie all'esperienza del Training Center Lavazza offrendo una crema di latte ancora più golosa nelle originali varianti Pistacchio e Arancio.

NUOVE COLLABORAZIONI
Il **caffè incontra la pasticceria** del Pastry Chef Marco Pedron. Dalla colazione alla merenda, il Flagship Store Lavazza si apre a una nuova esperienza di gusto grazie alle **creazioni esclusive di Marco Pedron**, le Crioche, disponibili anche nella versione "XL" per vivere divertenti momenti conviviali. Una selezione di dolci creazioni ispirate ai classici della pasticceria ma reinventate nella forma e nelle consistenze, completano la golosa vetrina. La proposta del lunch del Flagship nasce dalla **collaborazione con Federico Zanasi**, executive chef del Ristorante Condividere, premiato con 1 stella Michelin e situato nell'Head Quarter di Lavazza a Torino.

Per l'**offerta gastronomica** dedicata al pubblico milanese e non, lo chef Federico Zanasi ha pensato al tema della condivisione in un'ottica più informale e al tempo stesso adatta per chi ha piacere di gustare un pranzo veloce, ma realizzato **con tecniche di alta cucina**. Una selezione di materie prime sapientemente lavorate dove poter ritrovare i sapori della tradizione italiana e internazionale ma in

chiave moderna come la Tartare di fassona oppure il Norcino, un pane al vapore farcito con mozzarella, provolone e tartufo nero.

UN DESIGN RINNOVATO

Uno **spazio che si amplia** per accogliere al meglio il consumatore con un prolungamento del banco dell'espresso, una nuova area dedicata alla preparazione dei cocktail, dalle ricette più classiche agli innovativi Coffeetail Lavazza, e una **redistribuzione dei tavoli e delle sedie** per rendere gli ambienti più confortevoli.

Protagonisti del nuovo allestimento sono gli specialty coffee firmati 1895 raccontati visivamente grazie ad una **parete a forte impatto** e con un'area di vendita organizzata in modo semplice e diretto per invitare i consumatori a esplorare sempre nuovi caffè. Infine, è stato creato un **nuovo stile di comunicazione grafica per i menù** che combina, attraverso lo stile collage ispirato ai magazine, le immagini dei prodotti in degustazione al Flagship Store ad uno stile pop e contemporaneo.