A HostMilano 2023 Caffè Cagliari presenta la linea HQ - Alta Qualità

20231006100957hq-caffe-cagliari-cd1b898e

Caffè Cagliari annuncia la sua partecipazione a **Host**, la fiera dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza che si svolge a Milano Rho dal 13 al 17 ottobre 2023.

Per l'occasione sarà presentato al pubblico **HQ, il progetto Alta Qualità di Caffè Cagliari dedicato al canale Horeca** che unisce tradizione e innovazione per offrire una nuova esperienza di gusto. Il progetto è caratterizzato dal restyling grafico, da un packaging ad alta pressione delle miscele **Superoro** ed **Espresso Bar**, da un formato più capiente e da una serie di materiali pensati per valorizzare gli spazi dei locali che scelgono Caffè Cagliari.

La presentazione di HQ - Alta Qualità si svolgerà nello stand della torrefazione modenese, presso il **Padiglione 18 Stand E52 - F51, con una serie di eventi legati alla degustazione delle miscele premium di Caffè Cagliari**: dalle estrazioni con i sistemi più tradizionali come l'espresso e la moka realizzate dal **Coffee Trainer Claudio Po**, a quelle più innovative come Chemex e Cold Brew curate dalla **Coffee Expert Giulia Barozzi**. I presenti saranno poi guidati in un percorso sensoriale grazie agli abbinamenti di pasticceria realizzati live da **Luca Balboni Pastry Chef**.

Filo conduttore degli eventi è l'incontro tra tradizione e innovazione, **con la presentazione di proposte innovative** come il cappuccino scomposto realizzato con spuma di latte e caviale al caffè ottenuto con il processo della sferificazione o la rivisitazione in chiave dolce dell'icona della cucina modenese, il tortellino, abbinato ad una tazzina di espresso.

L'appuntamento è al Padiglione 18, Stand E52 - F51. Di seguito il programma.

h. 10.45

Sfere di Superoro & spuma di latte

Giulia Barozzi - Coffee Expert | Durata: 30 minuti

h. 11.00

Tortellino dolce & Espresso Bar

Luca Balboni - Pastry Chef & Claudio Po - Coffee Trainer | Durata: 10 minuti

h. 15.00

Passatello dolce & Puro44 Chemex

Giulia Barozzi & Luca Balboni | Durata: 30 minuti

h. 16.30

Sfere di Superoro & spuma di latte

Giulia Barozzi - Coffee Expert | Durata: 30 minuti

h. 16.45

Tortellino dolce & Espresso Bar

Luca Balboni - Pastry Chef & Claudio Po - Coffee Trainer | Durata: 10 minuti

h. 17.30

Special Caffè Cagliari Spritz

Claudio Po & Giulia Barozzi