Julius Meinl svela la novità “Costa Rica Hacienda Sonora” e lancia il contest Barista Cup

20240117203006juliuscostarica-0e4767e6

Novità di prodotto (e un contest globale) in casa **Julius Meinl**. La torrefazione viennese – fondata nel 1862 e con un centro di produzione in Italia, a Vicenza – presenta al mercato la nuova mono-origine “**Costa Rica Hacienda Sonora, Black Honey Catuai**” selezionata dal pastry chef e global brand ambassador **Antonio Bachour**: questo caffè 100% Arabica intende offrire un'esperienza sensoriale con note di torrone, cioccolato e un retrogusto dolce di mandarino.

Julius Meinl – presente alla 45ª edizione di **Sigep Rimini** dal 20 al 24 gennaio – svela anche i primi dettagli del progetto globale **Meinl Barista Cup**, un contest a colpi di caffè e cappuccini **che si terrà da marzo a settembre** e che vedrà concorrere i migliori baristi d'Italia per la finalissima di Vienna davanti a giudici d'eccezione che decreteranno i campioni per le tre categorie in gara: **Espresso, Latte Art e Ricetta Speciale**.

Per i primi classificati ci sarà la possibilità di fare **un viaggio speciale in uno dei Paesi d'origine dei chicchi** per scoprire le origini delle limited edition Julius Meinl. Per partecipare alla sfida, una volta aperte ufficialmente le iscrizioni nel mese di marzo, basta iscriversi sul sito https://juliusmeinl.com/it.

LE MISCELE THE ORIGINALS BIO FAIRTRADE

In fiera verranno presentati anche i **nuovi formati delle miscele** The Originals Bio Fairtrade che saranno disponibili dal mese di aprile in pack sostenibili da 500g di caffè macinato. Questi prodotti recano una doppia certificazione: bio, garantendo la coltivazione responsabile attraverso processi agricoli biologici, e fairtrade, per un equo compenso ai coltivatori locali.

Le miscele interessate da questo formato sono **Belvedere Blend**, 100% Arabica del Nicaragua e dell'Honduras ispirata al museo Belvedere, e **Danube Delight**, una miscela ricca e intensa, bilanciata da note di cioccolato fondente con sentori di noce moscata e un tocco di pepe nero, dedicata al fiume che attraversa la città di Vienna.

LE MISCELE THE ORIGINALS BIO FAIRTRADE

In fiera verranno presentati anche i **nuovi formati delle miscele** The Originals Bio Fairtrade che saranno disponibili dal mese di aprile in pack sostenibili da 500g di caffè macinato. Questi prodotti recano una doppia certificazione: bio, garantendo la coltivazione responsabile attraverso processi agricoli biologici, e fairtrade, per un equo compenso ai coltivatori locali.Le miscele interessate da questo formato sono **Belvedere Blend**, 100% Arabica del Nicaragua e dell'Honduras ispirata al museo Belvedere, e **Danube Delight**, una miscela ricca e intensa, bilanciata da note di cioccolato fondente con sentori di noce moscata e un tocco di pepe nero, dedicata al fiume che attraversa la città di Vienna.

MEINL BARISTA CUP

Il 22 gennaio Julius Meinl annuncerà la **Meinl Barista Cup**, un contest a colpi di caffè e cappuccini **che si terrà da marzo a settembre** e che vedrà concorrere i migliori baristi d'Italia.

La competizione si concluderà il 19 settembre, **con la finalissima a Vienna**: i vincitori dei diversi Paesi coinvolti, tra cui Italia, Austria, Stati Uniti d'America, Germania e tanti altri, si sfideranno davanti a giudici d'eccezione i quali decreteranno i campioni del caffè per le tre categorie in gara (Espresso, Latte Art, Ricetta Speciale).

Per i primi classificati ci sarà la possibilità di fare **un viaggio in uno dei Paesi d'origine dei chicchi** per scoprire le origini delle Limited Edition Julius Meinl. Per partecipare alla sfida, una volta aperte ufficialmente le iscrizioni nel mese di marzo, basterà iscriversi sul sito https://juliusmeinl.com/it. In questa prima fase è possibile accedere a informazioni e iscrizioni anticipate tramite una mail a marketing@meinl.it.

SIGEP RIMINI: IL CALENDARIO EVENTI DI JULIUS MEINL

Nel proprio stand (**034 – padiglione B1**) alla kermesse di Rimini, l’azienda proporrà un ricco calendario di degustazioni, ricette stellate e dolci d’autore:

20 gennaio ore 11: **Manuela Fensore e Carmen Clemente** – Campionesse mondiali Latte Art;

21 gennaio ore 12.30: **Cristiano Tomei** – Chef;

22 gennaio ore 11 – 15: **Jacopo Indelicato** – Brand Ambassador Julius Meinl;

22 gennaio ore 11: **Rudolf Rainer** – Pastry Chef;

22 gennaio ore 15: **Mirko Zenatti** – Ambassadeurs du Pain e Pastry Chef;

23 gennaio ore 11: **Gianni Cocco** – Coffee Expert;

23 gennaio ore 12.15: **Vittorio Agosti** – Brand Ambassador Fabbri 1905.

A Sigep Julius Meinl presenterà i suoi prodotti di punta insieme allo chef **Cristiano Tomei**, al pasticcere **Rudolf Rainer**, al panettiere esperto di viennoiserie **Mirko Zenatti**, e con il brand ambassador **Jacopo Indelicato**.