“Origini” di Caffè Toraldo premiata ancora dalla Guida del Camaleonte

202401181131 20origini-aa4e392b

La miscela **Origini** di **Caffè Toraldo**, linea in grani destinata all'Horeca, è stata premiata nuovamente dalla Guida del Camaleonte nella categoria **monoporzionato Miscela Dark Roast** con l'**Award Prodotto**. Un riconoscimento che suggella un momento importante dell'azienda che **sta affermandosi anche nel mercato domestico** con il caffè monoporzionato, espandendosi nei negozi specializzati e nel canale online.

Classica, Arabica, Decaffeinato e Origini per chi ha gusti particolari: sono queste le **miscele studiate ad hoc per cialde e capsule**, che coprono tutto il segmento del compatibile. Per un caffè fatto alla maniera tradizionale, Caffè Toraldo propone invece il **caffè macinato in barattolo**, con varie miscele: il blend **Espresso Napoletano**, il monorigine **Brasile**, poi **Guatemala**, **Gran Riserva** di sola qualità Arabica e **Fuoco Lento**, con una completa e uniforme cottura dei chicchi per una naturale tostatura.

Particolare attenzione è da sempre dedicata al **caffè in grani per bar e ristoranti**: la tradizionale **linea arancio**, la **linea rossa** per un caffè cremoso e intenso, la **linea blu** che segue la più antica tradizione napoletana, la **linea verde** con il suo gusto delicato, oltre alla **miscela decaffeinato** e **origini** che nasce dalla selezione di pregiate qualità di caffè.

Tutto questo verrà presentato al **Sigep di Rimini**, al **Padiglione A2 - Stand 035**, dove Toraldo ha allestito uno stand destinato a numerose degustazioni e concepito come un luogo che incoraggia la socialità e il confronto.