Sigep 2025: Julius Meinl presenta i macinati Belvedere Blend e Danube Delight

20250115180922jm-9b000575

Due nuovi macinati, pensati per il settore horeca, e in particolare per l'hotellerie. Disponibili i**n packaging sostenibili da 500 g.** le due new-entry che Julius Meinl porta a Sigep 2025 fanno parte della linea **The Originals Bio Fairtrade**, che unisce miscele pregiate con una doppia certificazione: biologica, per garantire una coltivazione rispettosa dell'ambiente, e Fairtrade, a tutela di un equo compenso per i produttori locali.

Presso **il padiglione B1 – stand 034,** l'azienda presenterà dunque **Belvedere Blend**, una 100% Arabica con origini dal Nicaragua e Honduras, dal gusto raffinato e con sentori delicati, ed ispirata al museo viennese che porta lo stesso nome. Protagonista sarà anche **Danube Delight**, un blend corposo di Arabica e Robusta che unisce caffè provenienti da Nicaragua, Honduras, Perù e Messico, offrendo note di cioccolato fondente e spezie.

«*Le nostre miscele The Originals Bio Fairtrade non sono solo un tributo alla tradizione viennese, ma anche una risposta concreta alle esigenze moderne di sostenibilità e qualità*», dichiara in una nota stampa **Andreas Hosp**, ad di Julius Meinl Italia.

GLI EVENTI IN PROGRAMMA

Oltre che con i suoi prodotti, Julius Meinl sarà presente a Sigep 2025 con un **programma ricco di ospiti e appuntamenti**: ·

- **18 gennaio**: il mastro gelatiere **Stefano Dassie** aprirà il calendario con un cooking show (15:30-16:30), in collaborazione con il gruppo degli Accademici Gelatieri. Il focus sarà sul gelato artigianale al caffè, proposto in chiave moderna.
- **19 gennaio**: il maestro panificatore **Mirko Zenatti** (10:00-11:00) presenterà la sua premiata viennoiserie, raccontando il mondo dei panificati, seguito dal pranzo dello chef stellato **Cristiano**

Tomei (12:30-13:30). Nel pomeriggio è il turno di una masterclass con la campionessa di Latte Art **Carmen Clemente** (16:00-17:00).

- **20 gennaio**: il pastry chef e Global Brand Ambassador **Antonio Bachour** sarà il protagonista di un **Meet & Greet** (11:00-12:00), dove i visitatori potranno scoprire il mondo della pasticceria attraverso le sue creazioni.
- **21 gennaio**: Bachour tornerà per un workshop di pasticceria (11:00-12:00), seguito da **Gianni Cocco** (15:00-15:45), che condurrà il workshop "**Cappuccino New Era**", con due versioni: cappuccino al caramello salato e cappuccino tiramisù.