Co-branding tra Caffo e Bindi: nasce il semifreddo al Vecchio Amaro del Capo

20250123114005bindiamaro-625f7d69

Un semifreddo col cuore di crema al Vecchio Amaro del Capo: è la novità che segna il **co-branding tra Gruppo Caffo 1915 e Bindi** presentata in anteprima al Sigep 2025. Il Il dessert, pensato per diventare il protagonista del fine pasto, disponibile anche nella variante affogata all'amaro. si compone di una **crema semifredda e di un cuore liquido al Vecchio Amaro del Capo**, completata da una **decorazione di crumble al burro**.

«Siamo contenti per l'avvio di questa nuova collaborazione con Bindi, un'azienda che, come noi, punta sulla qualità e la valorizzazione delle tradizioni italiane - ha commentato **Nuccio Caffo**, amministratore delegato di Gruppo Caffo 1915 -. *Il semifreddo è il risultato di un **lavoro condiviso** e siamo sicuri che i consumatori apprezzeranno questa deliziosa specialità, **presto disponibile** nei migliori ristoranti, non solo in Italia, ma **in gran parte del mondo** grazie alla capillare rete distributiva di Bindi».*

Altrettanto soddisfatto è **Antonio Balestrieri**, brand manager di Bindi: *«La collaborazione con un brand italiano di grande successo come Vecchio Amaro del Capo rappresenta un **progetto straordinario** in cui l'eccellenza e la qualità di Bindi si incontrano con la tradizione e l'unicità di Vecchio Amaro del Capo. Il nuovo semifreddo punta a diventare **una proposta distintiva e di qualità per il mercato Horeca** e siamo certi che il successo sarà condiviso a livello nazionale e internazionale».*

La partnership tra il Gruppo Caffo e Bindi è germogliata durante l'edizione 2024 di Sigep, quando venne rivelata al pubblico **Mastro Borsci**, una gamma di semilavorati e aromi naturali per pasticceria e gelateria dedicata al mondo della pasticceria professionale.

*«Tutto nacque **quando il team marketing e ricerca & sviluppo di Bindi ha assaggiato la nostra crema Mastro Borsci al gusto Vecchio Amaro del Capo**. Da lì a breve è iniziata la collaborazione*

che ha portato allo sviluppo del semifreddo Bindi con il nostro prodotto - racconta **Noè Alquati**, direttore vendite di Gruppo Caffo 1915 -. *L'ho assaggiato ed è davvero eccezionale, molto buono. È una novità che* ***si presenta in modo elegante e con un sapore straordinario****,* ***pensata per il settore della ristorazione****, dove siamo leader nel nostro segmento».*