Julius Meinl, focus sulla mono-origine “El Salvador Specialty Coffee”

20251013132913elsalvador-julius-meinl-04c45483

Dalla nuova mono-origine El Salvador Specialty Coffee alle capsule professionali compostabili. Il percorso di Julius Meinl come punto di riferimento internazionale per il caffè passa da Host Milano, manifestazione a cui la storica torrefazione viennese sarà presente - stand E12, padiglione 8 - con il lancio della limited edition El Salvador Specialty Coffee, parte della linea The Originals. Coltivato alla Finca Miramar, sulle pendici del vulcano San Salvador, questo caffè 100 % Arabica Bourbon è frutto di una fermentazione anaerobica naturale di 192 ore e di un’asciugatura lenta (28-30 giorni), con l’obiettivo di massimizzare la complessità aromatica. In tazza regala note di pesca succosa, dulce de leche e arancia, accompagnate da un corpo avvolgente e un finale armonioso.Questa linea è pensata per valorizzare i chicchi da micro-lotti, restaurando la centralità dell’origine, della tracciabilità e della cura artigianale.

Tra le altre novità in fiera, Julius Meinl lancia le capsule professionali compostabili della linea The Originals Bio Fairtrade. Realizzate con materiali biobased, sono progettate per una decomposizione controllata in impianti di compostaggio, offrendo una soluzione ambientale avanzata per il mondo Ho.Re.Ca. Il lancio è accompagnato dalla miscela Danube Delight, con un profilo aromatico ricco di cioccolato fondente e spezie. Questa innovazione unisce la certificazione biologica e Fairtrade al rigore qualitativo richiesto dalla distribuzione professionale.

IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI ALLO STAND

Lo stand Julius Meinl ospiterà momenti di spettacolo, degustazioni e showcooking con esponenti di spicco del mondo gastronomico e del caffè come il Global Brand Ambassador Antonio Bachour, lo chef Cristiano Tomei, il gelatiere di fama internazionale Stefano Dassie e il coffee expert Gianni Cocco. Ecco il programma completo:

Venerdì 17 ottobre

Antonio Bachour & Matteo Grandi – ore 10:00-11:00 / 12:00-13:00

Sabato 18 ottobre

Cristiano Tomei – ore 12:00-13:00

Domenica 19 ottobre

Stefano Dassie – ore 14:00-14:45

Lunedì 20 ottobre

Gianni Cocco – ore 11:30-12:15 / 14:00-14:45