Da Lavazza due nuove miscele per i bar: Nero Sublime e Pienaroma

cattura-di-schermata-252-b7059da9

Lavazza Professional - la gamma prodotti che Lavazza dedica al Food Service -propone Nero Sublime e Pienaroma, due miscele che nascono da coltivazioni certificate Rainforest Alliance, la ONG internazionale che da 7058_NeroSublime_1kg_aaoltre 25 anni opera nel campo della sostenibilità ambientale e che dal 2002 collabora con Lavazza per il progetto di sostenibilità ¡Tierra!.

Lavazza Nero Sublime è una miscela di origini 100% Arabica provenienti dal Brasile che si caratterizza per l'intenso profumo di tostato e caramello e la consistente crema vellutata di colore nocciola scuro: il piacere di un caffè dal retrogusto deciso e intenso.

Lavazza Pienaroma è invece una raffinata 6981_PienAroma_1kg_aamiscela di caffè 100% Arabica lavati del Brasile zona Cerrado, Mogiana e South Minas, Colombia e Guatemala per un caffè particolarmente aromatico dal dolce profumo di fichi e fiori di gelsomino.

La gamma Lavazza Professional, di cui fanno parte queste due miscele, si articola in diverse categorie di prodotto che permettono ai bar di scegliere miscele adatte ai gusti dei propri consumatori e differenziarsi da altri punti di vendita usufruendo della nuova carta caffè Lavazza. Grazie alla sua expertise, Lavazza è in grado di proporre un'offerta molto specifica, frutto di tre elementi che l'azienda sa dosare con padronanza: le diverse e migliori origini di materia prima, le differenti tostature e la miscelazione - un'arte, quest'ultima, che deve la sua nascita proprio a Lavazza, perché fu il fondatore Luigi Lavazza ad averne la geniale intuizione oltre cento anni fa, nella sua bottega. Questi sono i valori del dna Lavazza che si concretizzano nella nuova gamma di miscele per il bar.