Tante novità per Costadoro

costa-p-b0c75f4c

Saranno molte le novità presentate da Costadoro S.p.A., storica casa produttrice di caffè tostato per il settore dei pubblici esercizi, in occasione di Host 2015 in programma dal 23 al 27 ottobre a Milano.

Oltre alla nuova App per smartphone, indirizzata alla forza vendite, Costadoro presenterà il nuovo sito web ufficiale. Si tratta di uno strumento veloce ed interattivo rivolto principalmente al canale bar. Da un lato la sezione “Espresso al Bar”, dove vengono proposte le miscele attualmente in commercio, dall’altra, novità rispetto al format precedente, la sezione “Oltre l’Espresso”, un angolo dedicato alle differenti procedure e tecniche di infusione ed estrazione.

Infine c'è anche il nuovo design per il packaging della linea Costadoro, che si rinnova nei colori e nella grafica offrendo ad ogni miscela una veste unica ed inconfondibile.

Costadoro
Il Gruppo Costadoro, produttore di caffè tostato per il settore dei pubblici esercizi (HO.RE.CA), rappresenta oggi una delle più fiorenti realtà industriali del nord Italia. Con oltre 150 milioni di tazzine servite all’anno ha una connotazione mondiale di primo piano essendo presente in circa 30 Paesi: circa il 35% della quantità di caffè tostato all’anno è destinato a mercati esteri. Oggi l’azienda è un punto di riferimento fondamentale nella diffusione della cultura del caffè espresso italiano in tutto il mondo. Il Gruppo Costadoro, grazie all’attenzione e alla cura impiegata nella produzione del caffè si è guadagnato un ruolo di primordine sul mercato internazionale e l’etica di trasparenza aziendale e la garanzia di qualità nei confronti dei consumatori sono valori forti che hanno conquistato la fiducia di moltissimi clienti in Italia e nel mondo. La ricerca della perfezione e l’attenzione scrupolosa in ogni fase della catena produttiva sono per il Gruppo Costadoro valori imprescindibili, mentre l’innovazione e la ricerca scientifica sono obiettivi a cui tendere ogni giorno al fine di offrire al consumatore non solo un semplice caffè, ma un intenso momento d’estasi.