Vibiemme propone l'innovativa Linea Tecnique

le2anime-vbm-ad8ba6ab

Per Vibiemme una vetrina espositiva di altissimo profilo al Sigep 2016 di Rimini, che in questa occasione presenta ad un pubblico di esperti l’innovativa Linea Tecnique: una nuova generazione di macchine da caffè espresso per uso professionale inedita nell’estetica, nell’ergonomia e nell’architettura interna, a partire dal gruppo erogatore di nuova concezione, la cui straordinaria stabilità termica è solo il primo di un’infinità di risultati raggiunti.

Una rivoluzione nel mondo della caffetteria che permette a Vibiemme di posizionarsi sul mercato con un’immagine completamente rinnovata, la cui essenza è perfettamente espressa nel concept “Come una volta” e “Come mai prima d’ora”. Un claim essenziale che punta ad interpretare e soddisfare le due anime della caffetteria moderna: una positivamente nostalgica e legata alla tradizione ed una più avventurosa e sperimentatrice ovvero, tra la Passione Audace della Linea 1961, costituita dalle serie Replica e Lollo, che deve il suo nome al primo gruppo erogatore E61 e l’Istinto Creativo di Tecnique, dotata dell’innovativo TS System o Sistema TermoSpirale.

Un entusiasmante viaggio, che Vibiemme ha voluto simbolicamente trasformare, per i suoi Clienti Top presenti al Sigep 2016, in un’esperienza sensoriale unica per il palato, attraverso la realizzazione di un’edizione limitata di due cioccolatini al caffè, studiati e realizzati per l’occasione, da un Maître Chocolatier d’eccezione: Ernst Knam - pasticciere di fama internazionale noto anche per essere stato il protagonista di importanti format televisivi quali “Il Re del Cioccolato” e “Bake Off Italia”.

VibiemmeVibiemme ha chiesto, inoltre, a Paolo Scimone - trainer e consulente per varie aziende del settore caffeicolo, nonché Master Coffee Roaster presso la sua torrefazione, la His Majesty the Coffee di Monza - di selezionare e tostare delle qualità di caffè che potessero accompagnare i gusti e gli aromi dei due cioccolatini.

Una monorigine, proveniente dall’India, prodotta dalla Sethuraman Estates, per la passione audace della gamma 1961, che richiama le note speziate come quelle del pepe e del cardamomo per sposarsi con il gusto classico della ganache al caffè al profumo di anice. Ingredienti ricercati ed accostamenti

non convenzionali, invece, rappresentano l'Istinto creativo di Tecnique, quali zenzero con aglio nero fermentato e fava tonka, sapientemente miscelati con un Blend Modoetia che combina Costa Rica ed Etiopia, per ottenere una nota gradevole di mandorla amara. Inoltre, anche visivamente, i due cioccolatini richiamano i colori della nuova Brand Identity studiata per rappresentare le due anime dell'Azienda: Bianco e Blu per la 1961 e Nero ed Arancione per Tecnique.

«VBM è una di quelle realtà italiane che può orgogliosamente vantare quarant'anni di ricerca e successi nel proprio settore commenta **Cristiano Osnato**, Amministratore Unico di Vibiemme che aggiunge: *Dal 1976 la nostra Azienda, progetta, produce e vende, in tutto il mondo, macchine da caffè espresso che hanno accompagnato generazioni di baristi, pasticceri e ristoratori nella loro professione ed è proprio grazie alla collaborazione che si è instaurata, negli anni, con molti di loro che le nostre soluzioni sono evolute, per renderle sempre più performanti e user friendly. Tecnique rappresenta, ad oggi, la massima espressione di evoluzione mai raggiunta, che integra il meglio delle linee precedenti a dettagli altamente innovativi che la rendono, di fatti, uno strumento tecnologico performante e preciso, in grado di rendere il lavoro del barista più veloce, fluido e, allo stesso tempo, confortevole*. E conclude: *In occasione del Sigep 2016 abbiamo realizzato un tabloid, che verrà distribuito in fiera, in cui abbiamo raccontanto i milestone dei nostri 40 anni e dato voce ad alcune personalità di spicco del mondo Food&Beverage. Tra questi vogliamo ringraziare, in particolare modo, Ernst Knam per averci donato due anime di cioccolato e tutti coloro che collaborano con l'Azienda, condividendo i nostri stessi valori e la nostra passione per il mondo della caffetteria a 360 gradi»*.

www.vbmespresso.com