Carlo Cracco sceglie Wega macchine per caffè

i011329-carlo-cracco-mininova-classic-eec2632c

Le macchine per caffè Wega conquistano lo chef Cracco. Nasce così un nuovo sodalizio che unisce due eccellenze del gusto Made in Italy.

Carlo Cracco, uno degli chef più famosi e influenti a livello internazionale nonché vero coffee lover, ha scelto l'affidabilità e la qualità di Wega, azienda leader nella produzione di macchine professionali per caffè espresso. *«Il caffè è parte fondamentale di un pasto. Arriva al termine di una degustazione e deve lasciare un buon ricordo dell'esperienza appena vissuta»* sostiene **Cracco**.

I011328-Carlo-Cracco_My-ConceptLe macchine Wega sono un concentrato di innovazione, estetica e praticità, con un occhio di riguardo al risparmio energetico: anche nei momenti di maggiore lavoro, la resa in tazza è sempre costante e ogni sorso regala un sorriso. Una questione di gusto, ma anche di stile perché ogni locale ha un'anima tutta sua.

Nel Ristorante Cracco in zona Duomo a Milano, entrato per 4 volte nella classifica dei migliori 50 ristoranti del mondo, è stata installata la My Concept, macchina per caffè espresso hi-tech personalizzabile al 100% che vanta, tra le diverse innovative features, una pulsantiera touch di ultima generazione con schermi capacitivi 5" e interfaccia mobile like.

La Mininova Classic, bella, funzionale e dalla grande personalità, capace di riempire lo spazio con eleganza e versatilità come un oggetto di arredamento, si adatta perfettamente al design di Carlo e Camilla in Segheria, una location caratterizzata da un ambiente essenziale e contemporaneo realizzato dalla ristrutturazione di un'ex fabbrica per la lavorazione del legno.

«Siamo molto soddisfatti di annunciare questa partnership di eccellenza dice **Paolo Nadalet**, Amministratore Delegato di Wega Macchine per Caffè. *Con Carlo Cracco condividiamo la stessa passione: soddisfare i palati più fini regalando loro un'esperienza sensoriale davvero unica attraverso prodotti di qualità»*.

www.wega.it