Caffè, le novità Bazzara a Host 2019

host-bazzara-ac622d78

Bazzara Espresso, torrefazione triestina di stampo artigianale che da oltre cinquant'anni esporta miscele di altissima qualità su più di venticinque mercati internazionali e che si impegna a divulgare la cultura del caffè espresso di qualità anche attraverso l'organizzazione di eventi e diverse iniziative editoriali, questo ottobre parteciperà a **Host Milano.** Lo farà dando ampio spazio al fiore all'occhiello della propria offerta, rappresentato dalla miscela **Dodicigrancru** e alla nuova gamma di **caffè monorigini per espresso**.



A Host, **dal 18 al 22 ottobre** presso lo stand Bazzara (P14 C22 D21) sarà dunque possibile degustare Dodicigrancru: una blend che propone in tazza uno straordinario equilibrio fra 12 dei migliori caffè arabica del mondo, in cui fragranze floreali si sciolgono armoniosamente in prelibate sensazioni esotiche e un retrogusto speziato si alterna a sapori che richiamano scorzette d'arancia candita ricoperte di cioccolato fondente. La stessa miscela che ha sancito un punto di svolta nelle strategie aziendali allargandone gli orizzonti di pubblico, andando ad intercettare anche le esigenze del cliente finale grazie alle cialde e capsule compatibili con le macchine per espresso ad uso domestico più diffuse - introdotte sul mercato due anni fa - e ora grazie al nuovissimo **barattolo di caffè macinato da 250 g**.

Questa sarà la grande novità per il 2020: la miscela è stata calibrata e macinata con una **granulometria che la rende idonea a essere consumata tanto in moka quanto attraverso le estrazioni drip e french-press**: gli amanti dei prodotti gourmet potranno così deliziarsi con un caffè soave e vellutato, dall'anima avvolgente.



L'altra novità presentata alla kermesse milanese sarà l'ampliamento della gamma di caffè monorigine, che ora prende il nome "**Pure Origin**" e alla quale viene dedicato anche un **nuovo packaging** che, attraverso un design moderno e minimalista, richiama il terroir del caffè e riporta informazioni per quanto riguarda altitudine, lavorazione e sentori. Bazzara aveva nel proprio carnet singole origini gourmet già dal 1998, ma da oggi ne propone addirittura dodici, permettendo di degustare in purezza l'aroma dei caffè di tutte le aree caffeicole più rinomate del mondo.