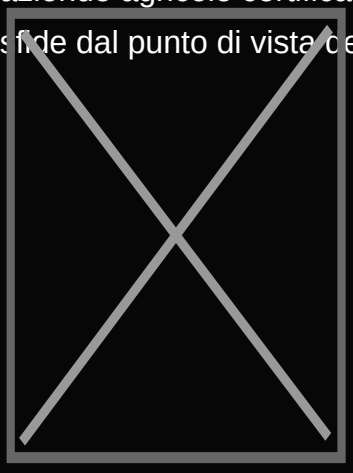
Il ritorno di Gran Café Paulista

activation-system-4-a-61dc6ca5

Gran Café Paulista torna per riconquistare baristi e consumatori. Una rinascita che cade in occasione del sessantesimo compleanno dell’iconico single origin Lavazza, nato nel 1961 a Torino dalla collaborazione tra Lavazza e l’Istituito Brasileiro do Café. Gran Café Paulista si ripropone a tutti i palati più moderno che mai. Lo fa con un gusto amabile e contemporaneo che ha conservato la ricetta originale, composta da una miscela di Arabica brasiliane di alta qualità, che donano note di cioccolato, frutta secca e miele. Fra le componenti troviamo inoltre Cereja Apassita, una varietà in cui le drupe di caffè vengono lasciate maturare sulla pianta per ottenere un caffè estremamente dolce, dalla bassa acidità e dal corpo persistente.Ispirato alla tradizionale tostatura a tamburo del 1961, Gran Café Paulista è oggi tostato con lo stesso metodo delicato, perfezionato con le tecniche più avanzate, per offrire in tazza un bouquet aromatico e rotondo. Un caffè pregiato, coltivato in modo sostenibile in aziende agricole certificate Rainforest Alliance, organizzazione che si occupa di affrontare diverse sfide dal punto di vista della sostenibilità ambientale.



Una gamma completa pensata per le esigenze dei diversi clienti

Il formato grani da un chilogrammo è pensato per soddisfare le necessità dei punti vendita con consumi stabili nel corso dell’anno mentre i clienti con consumazioni meno costanti potranno usufruire della pratica capsula Lavazza Blue. Ad entrambi si affiancherà in gamma l’iconica lattina 250 grammi di caffè macinato, adatta per preparazioni moka e filtro al bar, ma anche vendibile per consumo domestico, per vivere anche a casa l’atmosfera di Gran Café Paulista. Gli obiettivi di questa

operazione? Incuriosire una clientela più giovane ed offrire ai baristi e ai ristoratori la possibilità di differenziare il proprio locale con un prodotto POP e contemporaneo,insieme ad un format che rivoluzioni a 360° la caffetteria, conferendo a tutti i punti vendita un'identità precisa attraverso materiali di servizio, attrezzature, visibilità e strumenti di comunicazione.

Una miscela di Arabica che è molto altro: un concept pensato per i bar che vogliono avere una marcia in più

Gran Café Paulista è un concept che va oltre al prodotto, offrendo ai clienti un pacchetto di attivazione completo, comprensivo di attrezzature, materiali di servizio e visibilità. Il locale verrà dotato di tutte le attrezzature necessarie: una Cimbali DEDICA a 2 gruppi con telemetria per la manutenzione a distanza e un macinacaffè Fiorenzato F64E on demand, entrambe brandizzate con le iconiche grafiche Gran Café Paulista. L'iconicità della miscela verrà comunicata anche attraverso gli speciali materiali di servizio e di visibilità, fortemente caratterizzanti e distintivi. Un format di attivazione pensato per adattarsi a diverse realtà come: caffetterie, bakeries, bistrot, ristoranti, osterie e bar vintage che mirano a differenziarsi per offerta food e distintività del locale. La miscela Gran Café Paulista è ideale per il presidio di svariati momenti di consumo: colazione, brunch domenicale e aperitivo.

Per rendere ancora più completa l'esperienza di gusto della miscela, gli esperti del Training Center Lavazza, ispirandosi alla terra di origine di Gran Café Paulista, hanno studiato tre speciali ricette:Gran Café Paulista Amigos che Sabor, Caipirinha Gran Café Paulista e L'Aroma Gran Café Paulista. Creazioni che sono state realizzate pensando alla semplicità di preparazione, puntando su ingredienti facili da reperire,sulla molteplicità di estrazione (espresso, moka e filtro) e sull'adattabilità, attraverso proposte alcoliche e analcoliche. Il lancio verrà sostenuto da un piano di comunicazione dedicato, che verrà veicolato tramite i canali social di Lavazza e da Piacere Lavazza, l'app che premia la passione per il caffè.