

## Lavazza porta la sua offerta multicanale al Sigep



Lavazza torna al Sigep con un'ampia gamma di miscele attentamente selezionate e prodotti complementari perfetti per soddisfare le necessità più diverse dei clienti delle tre anime del mondo dell'Away From Home, dalla caffetteria all'hotellerie fino alla ristorazione.

Lo stand Lavazza (pad A1 – Stand 061), interamente rinnovato nel design e nella struttura, rispecchia la **versatilità dell'offerta** e la **sua adattabilità** non solo alle esigenze dei diversi canali, ma anche ai diversi momenti della giornata, dalla colazione alla pausa caffè.

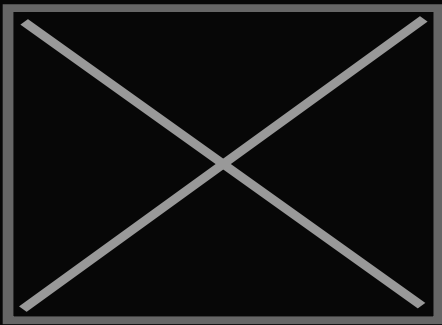


Suddiviso su due piani, lo spazio dedicato al mondo Lavazza

è reso ancora più contemporaneo grazie alla presenza di un **ledwall angolare** che, oltre a mostrare i prodotti presentati alla fiera, racconta le attività corporate e i progetti che vedono

coinvolta l'azienda. Invece con l'attivazione del totem multimediale, presente su entrambi i piani, sarà possibile scoprire tutta l'offerta Lavazza dedicata ai professionisti dell'Ho.Re.Ca. Anche le pareti dello stand, che si sviluppa su **oltre 200 mq**, diventano un mezzo di comunicazione di forte impatto visivo per raccontare la provenienza delle miscele premium della gamma La Reserva de iTierra! e della Classic Special, pilastro dell'offerta Lavazza di grande personalità e dal ricco profilo sensoriale.

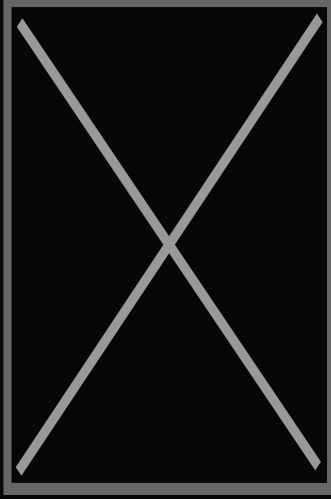
Alla 43° edizione Sigep, l'area caffetteria Lavazza avrà come fulcro **due linee di punta**:



- Al piano terra si troverà la gamma [La Reserva de iTierra!](#) composta da 8 miscele premium, sinonimo di "eccellenza sostenibile": ogni miscela contiene caffè proveniente da aziende agricole biologiche o certificate Rainforest Alliance e racconta i progetti che Lavazza sostiene concretamente tramite la Fondazione Lavazza. Una gamma che offre una proposta completa in termini di gusto ed estrazione: **grani, macinato e capsula Blue compostabile** (capsula smaltibile nella raccolta dell'organico, astuccio esterno nella carta).

- Il primo piano sarà interamente dedicato a [Gran Café Paulista](#), un grande classico dell'offerta Lavazza, il primo monorigine dell'azienda torinese, rilanciato nel corso del 2021 in una veste moderna e contemporanea e con una molteplicità di metodi di estrazione: espresso, moka, filtro e capsula.

Per rendere ancora più completa l'esperienza di gusto, sarà disponibile un corner **Training Center Lavazza** che racconterà le ricette e le preparazioni studiate con l'iconica miscela dell'azienda: Gran Café Paulista Amigos che Sabor, Caipirinha Gran Café Paulista e L'Aroma Gran Café Paulista. Un rilancio completo e versatile, per incuriosire baristi eclettici e contemporanei.



L'offerta dei prodotti complementari [Eraclea](#) e [Whittington](#) si presenta

con una nuova storia capace di raccontare la versatilità dei prodotti e la qualità degli ingredienti. **La Crema al Caffè Eraclea** sarà protagonista di rinnovate modalità di preparazione per andare incontro alle molteplici esigenze di baristi e consumatori.

Lavazza si conferma essere così il **partner ideale di bar, ristoranti e hotellerie** che possono contare su offerte dedicate in termini di miscele, attrezzature, materiali di visibilità, formazione e strumenti di comunicazione.

Infine, al Sigep sarà possibile conoscere l'**App Barista** e tutte le iniziative promozionali di Lavazza dedicate ai bar e ai loro clienti. Inoltre, per tutta la durata della fiera si potrà partecipare alla Collection Piacere Lavazza 2021-22, accumulare chicchi e accedere a premi e vantaggi esclusivi: basterà scaricare l'App Piacere Lavazza, inquadrare i QR code presenti al piano terra nella caffetteria La Reserva de iTierra! e al primo piano nella caffetteria Gran Café Paulista e ottenere subito 5 chicchi in regalo al giorno.