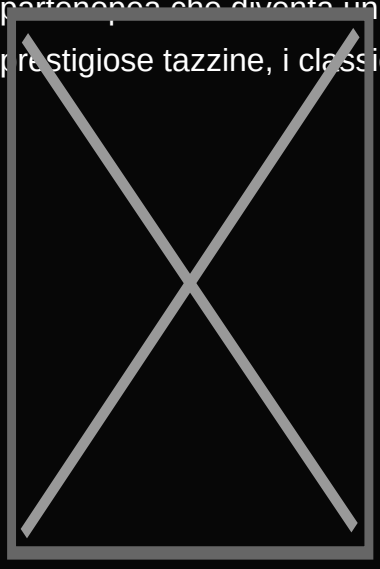
Segafredo Miscela Gambrinus, un omaggio all'espresso napoletano

miscela-segafredo-gambrinus-2-0236b170

Segafredo Miscela Gambrinus, nata dalla partnership tra Segafredo Zanetti e Gran Caffè Gambrinus, rende omaggio alla storia e alla tradizione del vero espresso napoletano; con le sue note aromatiche di pan tostato, cioccolato, spezie, nocciole tostate e frutta secca, la miscela racchiude in una tazzina tutta la vivacità e i tratti distintivi del vero espresso napoletano.

Segafredo Miscela Gambrinus è più di un caffè raffinato: è un'**esperienza multisensoriale studiata per immergere il cliente in un angolo di Napoli**, anche a due passi dal Colosseo, dalla Torre degli Asinelli, o da Piazza San Marco. Per questo è stato scelto il tema della maiolica tradizionale partenopea che diventa un pattern distintivo e un allestimento dedicato, che comprende anche prestigiose tazzine, i classici bicchieri per l'amatissimo "caffè al vetro" e molto altro.



La nuova miscela è un'**offerta dedicata a ristoranti, bar, pizzerie e pasticcerie** di tutta la Penisola che potranno offrire ai loro clienti un caffè unico e un'esperienza

inedita. Sarà possibile, inoltre, mettere a disposizione dei clienti diversi formati del nuovo prodotto – dal macinato alle capsule – consentendo loro di proseguire anche a casa l'esperienza del vero caffè napoletano.

"Siamo orgogliosi che la nostra partnership con Gran Caffè ***Gambrinus*** *sia cresciuta e ci abbia dato la possibilità di offrire un momento di Napoli ai tanti caffè e ristoranti che ci hanno contattato in questi mesi. Il nostro obiettivo è di rafforzarci ulteriormente nel canale food service, diversificando l'offerta e attraendo nuovi clienti. Con Segafredo Miscela Gambrinus siamo certi di essere sulla strada giusta"*, commenta **Nicolas Peyresblanques**, Ceo di Segafredo Zanetti Italia.