



eccellenza, sostenibilità e innovazione, Lavazza offre con questa gamma un'esclusiva esperienza di gusto delle origini del caffè.

Sigep è stato il palcoscenico in cui **annunciare ufficialmente** l'introduzione della nuova miscela **La Reserva de ¡Tierra! Cuba**: il risultato dell'impegno della Fondazione Lavazza, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura di Cuba, volto a ripristinare il patrimonio del caffè come eccellenza locale, preservando l'ambiente.

La coltivazione di caffè a Cuba risale al XVIII secolo e il rito del caffè è profondamente radicato anche nella cultura cubana. Da un punto di vista organolettico, La Reserva de ¡Tierra! Cuba è una miscela dal gusto equilibrato, che nasce dall'incontro di una pregiata selezione di Arabica e Robusta lavate e impreziosita dalla Robusta fermentate per 72 ore, che sprigiona note delicate di cacao e un retrogusto dolce.

Grazie all'uso della **tecnologia della blockchain**, i consumatori potranno seguire il viaggio del caffè da Cuba fino alla loro tazzina, così come l'impegno aziendale per la sostenibilità dietro questo progetto.

Il mondo Lavazza però non è "solo" caffè: la ricerca e l'innovazione, profondamente radicati nel DNA aziendale, hanno portato negli anni allo sviluppo di un'**offerta complementare al mondo del caffè con il brand Eraclea**.

Al Sigep è stato possibile scoprire anche la novità **Eraclea Chill**: un iced cappuccino che con i suoi colori brillanti si distingue e cattura il target giovane, avvezzo al consumo on-the-go. Con una doppia modalità di preparazione (granitore e blender per rispondere alle esigenze di tutti i clienti), semplice e veloce da realizzare e personalizzabile sia dal barista – che può scegliere con quali ingredienti personalizzarlo – che dal consumatore, Eraclea Chill aprirà a nuovi momenti e luoghi di consumo.