

Bazzara a Host con tre miscele di lusso per l'Horeca e due prodotti bio



A Host Milano la torrefazione triestina Bazzara ha presentato il frutto di un lavoro di ricerca e sviluppo durato due anni ossia **tre miscele che vanno a costituire la nuova gamma Luxury Blend Bazzara**. A queste si è aggiunta la **Biorabica Blend**, che affianca la gamma di monorigini bio, impreziosita dalla nuova referenza Honduras a tripla certificazione biologica.

Ciò che ha ispirato e definisce la linea Panarabica viene riassunto nel claim **“The essence of coffee continents”**: una linea di **miscele di lusso** in formato da 1kg e 250g **pensata per gli amanti dei prodotti gourmet e per il canale Horeca**, che permette di ritrovare in tazza la migliore espressione caffeicola di tre continenti.

Panamericana - dal Nord al Sud America, undici arabiche tracciano un itinerario che guiderà alla scoperta di nuovi aromi e sapori, con note aromatiche fruttate, mielate e cremose, in grado di rivelare la più autentica espressione del continente.

Panafricana - una miscela 100% Arabica che porta ad esplorare e riscoprire tutti i profumi e le sfumature del continente africano. Caratterizzano il prodotto sapori liquorosi, agrumati e fioriti uniti

in un caffè dal carattere selvaggio. Qui vivaci note agrumate e vinose emergono dai sentori minerali delle calde terre africane.

Panasiatica - la ricerca dell'essenza di un continente nell'unicità di una miscela 100% Arabica dal tono speziato, caramellato e cioccolatoso. Un viaggio in Asia lungo l'antica via delle spezie che permette di assaporare la ricchezza e il profumo della tradizione orientale in cui i mille volti del continente asiatico sono fusi nell'unicità di un gusto equilibrato. In una corposità sciropposa si riconciliano i sentori audaci delle vette del Nepal, i frutti delle foreste indonesiane e un avvolgente finale pepato che richiama le spezie dei mercati indiani.

Per [Bazzara](#), Host è stata la cornice anche per svelare **due nuovi prodotti Bio**. Si tratta della **Biorabica Blend** - nei formati da 1kg e da 250 g -, ovvero l'unica blend della linea Bioarabica. Pensata per il canale Horeca, vanta la varietà di otto origini gourmet unite nell'armonia di un gusto autentico, con una miscela 100% Arabica biologica. Un viaggio sensoriale attraverso gli intensi **sentori del cacao** e la freschezza aromatica di **note fruttate e floreali**. Infine alle otto monorigini bio che già vantavano ben cinque certificazioni, tra cui quella Fairtrade, si aggiunge la referenza **Honduras** con certificazione Rainforest. Un caffè che sprigiona sentori tropicali e dolci, tipici del territorio di origine.