Tutte le offerte di Lavazza ad Host 2015

lavazza-corporate-thumb-465x346-d8630480

Lavazza sarà presente a Host 2015, 39.ma edizione dell'Hospitality Exhibition dedicata all'accoglienza professionale che si terrà in Fiera Milano dal 23 al 27 ottobre, con uno stand di 300 metri quadri presso il padiglione 24, stand B28 – B36, proponendo la sua offerta completa per il canale HoReCa, con corner dedicati alle diverse proposte per il settore.

LavazzaTra i protagonisti per il Food Service le Specialties della caffetteria firmata Lavazza: ¡Tierra!, Kafa ed Etigua, esempi concreti dell'impegno sostenibile di Lavazza e dell'accurata ricerca delle migliori selezioni di caffè. Ci saranno inoltre corner dedicati all'offerta Lavazza Caffè Filtro e le ricette della Caffetteria Classica (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato e Cremespresso). L'offerta dei sistemi Blue – Best Lavazza Ultimate Espresso - verrà invece presentata in particolare nell'area dedicata alla Ristorazione e all'Hotellerie, insieme alla gamma Filtro e alle referenze Whittington Tea.

¡Tierra! è la pregiata miscela dal gusto intenso e dalle note cioccolatate di caffè 100% sostenibile proveniente da aziende agricole certificate Rainforest Alliance in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale. Nasce dall'omonimo progetto di responsabilità sociale interamente realizzato dalla Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus che, dal 2002 a oggi, ha coinvolto oltre 3000 coltivatori in 8 Paesi del mondo per migliorare le condizioni sociali e ambientali e le tecniche produttive delle piccole comunità di produttori di caffè.

Kafa è un'altra interessante specialità proposta a Host: esclusiva Arabica 100% dalla fragranza aromatica che proviene dal cuore dell'Etiopia, nella regione di Kafa, dove tutto ebbe origine e dal cui nome deriva la parola caffè. L'esperienza sensoriale di questo caffè è unica come la sua origine, rendendolo uno dei caffè più pregiati al mondo.

Uno degli ultimi progetti dell'Azienda si chiama **Etigua**, la prima pregiata miscela prodotta in collaborazione con Slow Food, che unisce le attività di salvaguardia dei Presìdi Slow Food con i 120 anni di esperienza nell'arte della miscelazione di Lavazza. Etigua è un caffè unico, dalla decisa complessità aromatica, prodotto in quantità limitate con due diverse varietà: Harenna e

Huehuetenango. La fierezza etiope si fonde con l'allegria guatemalteca, chiaramente espresse nei caffè dei due Presìdi Slow Food.

Lavazza non è solo offerta prodotto ma è anche expertise e sperimentazione di 120 anni sul caffè. Per questo ogni giorno ad Host, alle 11.00 e alle 16.00, Lavazza organizza due workshop con il Training Center Lavazza, la struttura che dal 1988 si dedica alla formazione e all'innovazione di prodotto. Oggi è un network capillare con oltre 50 sedi in tutto il mondo che si occupa sia di formare i professionisti del settore, diffondendo e preservando la cultura dell'autentico espresso made in Italy, sia della continua ricerca di nuove e originali ricette a base di caffè.

Ad arricchire il calendario degli eventi che vedono protagonista Lavazza ad Host ci saranno quattro sessioni di show cooking (una al giorno da venerdì 23 a lunedì 26 dalle ore 14) realizzate dagli studenti di IFSE, la scuola di alta cucina e pasticceria torinese, con cui Lavazza già collabora da diversi anni. IFSE darà infatti la possibilità ai suoi studenti di esprimere la loro creatività e talento davanti al grande pubblico di Host, presso lo stand Heko (padiglione 2, stand C34), mostrando l'arte di utilizzare il caffè in cucina. Gli sfidanti dovranno stupire il pubblico nei 4 giorni di show attraverso ricette creative e sfiziose create con la nuova miscela premium Etigua.

CAFFETTERIA SPECIALTIES E ORIGINS

- TIERRA: è la miscela dal gusto intenso e dalle note cioccolatate di caffè 100% proveniente da coltivazioni sostenibili e da aziende agricole certificate Rainforest Alliance in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale. Nasce dall'omonimo progetto di CSR interamente realizzato dalla Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus che, dal 2002 a oggi, ha coinvolto oltre 3000 coltivatori in 8 Paesi del mondo per migliorare le condizioni sociali e ambientali e le tecniche produttive delle piccole comunità di produttori di caffè;

- KAFA: è una esclusiva Arabica 100% dalla fragranza aromatica che proviene dal cuore dell'Etiopia, nella regione di Kafa, dove tutto ebbe origine e dal cui nome deriva la parola caffè. L'esperienza sensoriale di questo caffè è unica come la sua origine, rendendolo uno dei caffè più pregiati al mondo, dall'aroma intenso e con note profumate di fiori e dolce retrogusto di miele e datteri;

- ETIGUA: è la prima miscela prodotta in collaborazione con Slow Food, che unisce le attività di salvaguardia dei Presìdi Slow Food con i 120 anni di esperienza nell'arte della miscelazione di Lavazza. Etigua è un caffè unico, dalla decisa complessità aromatica, prodotto in quantità limitate con due diverse varietà: Harenna e Huehuetenango. La fierezza etiope si fonde con l'allegria

guatemalteca, chiaramente espresse nei caffè dei due Presìdi Slow Food. Una miscela morbida, vellutata e aromatica. Un espresso cremoso, corposo e aromatico, con note dolci di frutta matura e miele e un retrogusto di caramello e biscotto.

RISTORANTE & HOTEL IN-ROOM

- OFFERTA CAPSULE BLUE

Le capsule monodose Lavazza garantiscono un prodotto buono, cremoso e aromatico: composte da un'ampia selezione di eccellenti miscele Lavazza, sono pronte a soddisfare ogni gusto, dall'espresso più ricco e intenso a quello più dolce e decaffeinato, dall'autentico e perfetto espresso italiano a un ottimo cappuccino o un delicato caffè lungo. Grazie alla capsula monodose e autoprotetta di Lavazza BLUE è possibile quindi gustare un prodotto di eccellenza in casa, in ufficio, in piccoli e medi spazi e anche nei grandi ambienti. Con Lavazza BLUE si offre non solo caffè: le cialde Lavazza, infatti, nella gamma "DiPiù", sono anche orzo, the, camomilla, e delicati consommè. Il tutto affidato a macchine caratterizzate da design attento e innovativo, tecnologia all'avanguardia e semplicità di utilizzo. L'offerta BLUE è la soluzione perfetta per i ristoranti e l'hotel in-room, che garantisce un caffè sempre eccellente anche in caso di basse rotazioni.

- A MODO MIO

È l'esclusivo sistema Lavazza composto da macchine per caffè abbinate a speciali capsule, autoprotette e confezionate singolarmente sottovuoto, che contengono le pregiate miscele Lavazza, studiate appositamente per il sistema A Modo Mio. La gamma A Modo Mio si è arricchita con nuove macchine per l'espresso ed è stata completamente rinnovata e ampliata negli ultimi tre anni: oggi protagoniste della linea sono macchine sia per il caffè (Minù, Espria/Espria Plus, Magia) che per la preparazione di ricettati a base caffè (Minù Caffelatte e Fantasia).

La qualità del caffè è garantita da Lavazza: le capsule Lavazza A Modo Mio, in cui sono racchiusi 120 anni di passione ed esperienza dell'azienda, si declinano in un'ampia gamma di varietà di pregiate miscele per accontentare i gusti di tutti i consumatori: Soave, Lungo Dolce, Dek Cremoso, Delizioso, Magia, Tierra intenso, Passionale, Intenso, Divino, Vigoroso e le più recenti novità Caffè Ginseng e Orzo.

HOTEL BREAKFAST

- OFFERTA CAFFÈ PER MACCHINE SUPERAUTOMATICHE

Nell'area breakfast viene presentata la macchina Cimbali S30. Si tratta di una macchina per caffè espresso superautomatica capace di preparare un menu completo anche grazie all'impiego di

cioccolata solubile, latte montato caldo e freddo. Queste alcune delle sue caratteristiche: Display Touch Screen con la possibilità di avere fino a 24 selezioni bevande; sistema brevettato Smart Boiler che ottimizza le performance di acqua calda e vapore; Cappuccino System per la preparazione di cappuccino e altre bevande a base di latte semplicemente premendo un tasto, dotato dell'esclusivo Milk Precision System (MilkPS) che consente di: ottenere una dose in tazza sempre costante, personalizzare la temperatura del latte per ogni selezione (sistema brevettato), preparare bevande stratificate e prelevare il latte anche da contenitori posti sotto al banco-bar. Con questa macchina verranno preparate differenti 14 ricette a base di caffè, latte e cioccolato: i classici della caffetteria, ricettati caldi e ricettati freddi.

- FILTER COFFEE : per la gamma Filter Coffee, Lavazza presenta il Gran Filtro Italian Roast e il Gran Filtro Dark Roast. Il primo nasce da una selezione di 100% arabica del Brasile certificata RainForest Alliance che permette la migliore preparazione con le macchine filtro. E' un caffè equilibrato, rotondo, con lieve acidità, note di cereali e retrogusto persistente. Il Gran Filtro Dark Roast è una miscela 100% arabica che dà vita a un prodotto corposo, intenso, dai sentori caramellati. La miscela arabica unisce il gusto cioccolatato del caffè brasiliano con quello speziato del caffè indiano.

- TEA WHITTINGTON: le miscele Whittington coprono tutte le maggiori serie aromatiche, dai tea neri ai tea verdi, dai tea oolong a quelli bianchi, arrivando agli infusi. Le miscele si declinano nella Discovery Selection (la gamma più tradizionale delle teabags che conta 40 diverse varietà) e nella Special Selection (caratterizzata da tea e infusi in foglie intere in 18 miscele confezionate singolarmente in filtri piramidali). Tra le miscele in filtro piramidale, Whittington presenta inoltre le selezioni di tea Organic Bio: 4 pregiate referenze di miscele da agricoltura biologica certificata.