Nuovo design per Caffè Superiore

barattolo-dsc-4047-web-1ab64b03

Il mondo gourmet accende i riflettori sull'ultima novità introdotta da Diemme: il Barattolo di Caffè Superiore – Macinato per la Moka, raffinato blend di 5 diverse monorigini di caffè e fiore all'occhiello della gamma d'eccellenza Torrefazione Dubbini.

Il nuovo Barattolo nasce dall'eccezionale unione dell'anima originaria dell'azienda, fondata nel lontano 1927, con l'elegante dinamismo delle linee e gradazioni cromatiche e il moderno effetto "infografica" della mappa,che illustra varietà di caffè e proprietà sensoriali della miscela: un'esaltazione della complessità delle sensazioni e della lunga ricerca che le ha generate, nonché un invito alla "scomposizione", al saper cogliere e apprezzare ogni singolo dettaglio del design e insieme del caffè contenuto all'interno.

barattolo-ambient-webCaffè Superiore macinato per la moka mantiene infatti la stessa miscela originale e lo stesso profilo aromatico del caffè in grani, concedendo di protrarre nell'intimità familiare il piacere di un rituale raffinato e la sorpresa dell'armonia sensoriale. Si presta alla condivisione di sensazioni, proprio come accade con la degustazione del dolce nei momenti conviviali.

Ad aver così ulteriormente impreziosito la miscela è stata la realizzazione grafica del prestigioso "Studio Fantasma", autore di illustrazioni e grafiche di fama internazionale, che ha fatto del Barattolo una creazione dal sapore unico, perfetta anche come giftdi pregio per le festività natalizie e per ogni occasione speciale.

Sarà possibile acquistarlo in esclusiva a Milano Golosa (Palazzo del Ghiaccio, 15-16-17 ottobre 2016), presso lo Stand 77 di Torrefazione Dubbini.

www.torrefazionedubbini.com