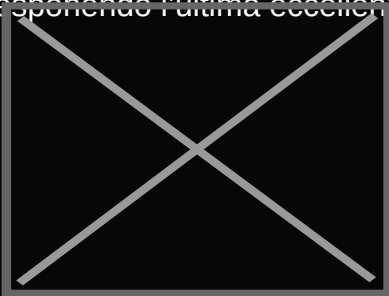


Equo Organic di Manuel Caffè fa il giro del mondo

img-9898-5fd11d20

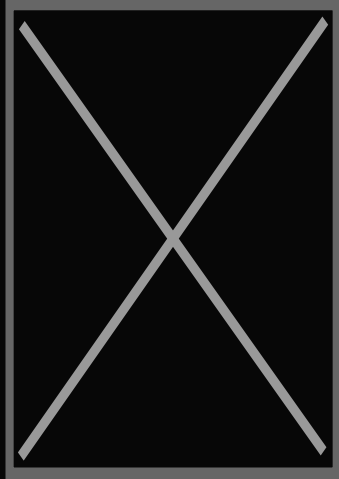
La linea Equo Organic di Manuel Caffè fa il giro del mondo. Dopo il Gulfood Dubai, la fiera del Food & Beverage più grande del mondo, la miscela dall'autentico gusto italiano parteciperà al Coffee Expo di Seul dal 6 al 9 Aprile 2017, il salone dedicato a tutte le novità internazionali del mondo del caffè. Seguirà poi il NRA Show di Chicago, dal 20 al 23 Maggio (padiglione Bellavita, stand n. 8852), luogo in cui l'azienda racconterà il suo know how nella valorizzazione della cultura del caffè, esponendo l'ultima eccellenza della sua produzione.



Dalla Corea agli Stati Uniti, Equo Organic sarà così il vessillo di un

marchio che da oltre quarant'anni pone un occhio di riguardo a tutte le fasi della filiera produttiva, con lungimiranza e creatività.

Fiore all'occhiello dell'azienda trevigiana, questa linea di caffè ha raggiunto la certificazione Bio e Fairtrade, l'attestazione etica internazionale più conosciuta al mondo dal 2002. Coltivazione e commercializzazione vengono così assicurate, nel totale rispetto dei diritti dei produttori locali, per garantire un prezzo equo ed un margine di guadagno in grado di promuovere progetti di sviluppo per la loro comunità. Una produzione che limita lo sfruttamento del terreno e delle risorse idriche, per promuovere un modello di sviluppo ecocompatibile e sostenibile, a completa tutela della salute dell'ecosistema e delle persone.



Selezionata da tre monorigini provenienti da Honduras, Indonesia e

Colombia, la miscela è indicata per consumatori consapevoli, che sostengono anche nella scelta della bevanda aromatica la necessità di utilizzare pratiche più rispettose dell'ambiente e della biodiversità, oltre ad un attivo supporto al commercio equosolidale, assicurandosi così un prodotto di qualità garantito.

Disponibile in chicchi nei barattoli da 250 g o in latta da 1 kg per il canale Ho.Re.Ca, l'Equo Organic Manuel si caratterizza per l'aroma al cioccolato e alla frutta secca, profumi fruttati, un gusto corposo, deciso e intenso, dal retrogusto persistente e al sapore di fondente e di mandorle.

www.manuelcaffe.it