A Host 2017 tutta l’offerta Lavazza per il fuori casa

lavazza-firma-gamma-ocs-02-b0cbda1d

La qualità, l’esperienza e la sperimentazione continua sul caffè maturate da **Lavazza** in oltre 120 anni di storia sono al centro dell’offerta proposta dal 20 al 24 ottobre a Milano, in occasione della 40° edizione di **Host**, la fiera punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. L’azienda torinese, che individua nel fuori casa un canale sempre più strategico, presenta la sua offerta completa, ricca di proposte innovative per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti, garantite dal marchio leader che ha diffuso nel mondo l’eccellenza dell’autentico espresso italiano.

Lo stand B41/C47 nel padiglione 14 è organizzato in corner dedicati alle diverse proposte. Uno di questi sarà dedicato al **canale OCS** e alla presentazione in anteprima della nuova gamma di macchine del sistema “**Firma**”, che si presenta con un resytiling completo e 4 nuovi modelli (**Inovy, Inovy Mini, Inovy Compact, Inovy & Milk**) che puntano su compattezza, performance qualitative e design tutto made in Italy, per chi vuole portare l’eccellenza del caffè Lavazza negli ambienti di qualsiasi dimensione. Da sempre all’avanguardia nei sistemi automatici, il valore aggiunto dell’offerta prodotto Lavazza è dato inoltre dalla vocazione delle macchine al consumo multi-beverage anche per bevande a base latte e dalle speciali capsule autoprotette, in grado di preservare tutto l’aroma del caffè. A Host sarà presente anche la speciale **Minivending**, la nuova macchina Vending table top piccola nei volumi e grande nelle prestazioni, ideale per locazioni di medie dimensioni.

Dell’area caffetteria saranno protagoniste le nuove miscele per il **canale Food Service**. Sempre attenta alle richieste di un mercato in continua evoluzione e nel perseguire un posizionamento premium nel settore, l’azienda presenta infatti una nuova referenza che soddisfa la tendenza globale del biologico: “**Alteco Premium Blend**” è la pregiata miscela delle migliori arabiche di montagna e di robuste selezionate coltivate in aree incontaminate. Tutte le origini provengono da piantagioni dove si pratica l’agricoltura biologica e si rispettano i principi di sostenibilità ambientale secondo gli standard UTZ.

Lavazza propone inoltre la special edition di “**Kafa**”, uno dei caffè più pregiati al mondo. Una esclusiva monorigine di altissima qualità che nasce nella foresta etiope, dove il caffè cresce spontaneamente con un minimo intervento degli abitanti del luogo. L’esperienza sensoriale di questa pregiata arabica 100% è unica come la sua origine: struttura marcata e un bouquet di aromi e profumi, in cui spiccano intense note floreali. L’edizione speciale di Kafa si caratterizza per l’evoluzione del profilo sensoriale e per l’elegante packaging dai toni e dal design distintivi, che sottolinea la sua esclusività.

Non mancheranno poi le miscele “**¡Tierra!**” – provenienti da aziende agricole certificate Rainforest Alliance e in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l’ambiente e attenzione sociale.

Un’importante novità riguarda anche **l’area hotel**, con la nuova **Jolie Plus** del sistema Lavazza A Modo Mio, perfetta per l’espresso fai da te in camera: dimensioni ridotte, design elegante, semplicità d'uso, silenziosità (solo 44 db) e talento nella preparazione dell'espresso perfetto sono le caratteristiche distintive. Jolie plus colpisce al primo sguardo grazie al design 100% italiano che le conferisce uno straordinario fascino. Le linee essenziali sono valorizzate da preziosi dettagli premium in metallo cromato per un concentrato di stile e innovazione. E' disponibile nei due raffinati colori Silver e Gun Metal Grey. Grazie al nuovo doppio pulsante di erogazione, si può preparare un espresso classico o un caffè lungo in un tocco.

L’universo dell’offerta Lavazza si completa con le specialità firmate **Eraclea**, (Antica Cioccolateria, bevande Orzo e Ginseng, Crema al Caffè, granite, Crema allo Yogurt) e la gamma di pregiati tea Whittington. Numerose le novità di prodotto, sostenute dal completo restyling del marchio, dei pack, dei materiali di servizio e della comunicazione che esaltano l’importanza delle origini del prodotto: fave di cacao, chicchi di caffè, spighe di orzo, radici di ginseng, foglie di tè sono gli indiscussi protagonisti dei materiali di servizio e di comunicazione che supportano il barista nelle vendite.

Il caffè declinato in pasticceria e nell’arte della mixology - Ricco è anche il calendario di eventi in programma nello stand Lavazza, studiato per trasferire ai visitatori tutta l’esperienza dell’azienda sulla materia prima. Venerdì 20, dalle 10.30 alle 16.30, la celebre pastry chef **Loretta Fanella** ha proposto dolci creazioni con la monorigine Kafa, tra cui il torroncino di caffè, il biscotto di cioccolato con fragola candita, il frollino alla verbena e limone e uno speciale tartufotto alla passione di caffè.

Mixology è una delle parole più in voga e, oltre agli alcolici, a frutta e vino, uno degli ingredienti più particolari per i cocktail del momento è proprio il caffè. Una forma di arte contemporanea da scoprire attraverso le originalità dei bartender più creativi. Uno di questi è **Dennis Zoppi**, neo Brand Ambassador di Lavazza che lunedì 23, dalle 15 alle 17, presenterà esclusive ricette in abbinamento

alla pregiata miscela **Lavazza Tierra Brasile**, dal Bloody Mary al Barolo cold brew.

Dennis Zoppi è uno dei più innovativi mixologist italiani, non a caso il suo locale **Smile Tree** di Torino e i suoi cocktail sono citati nel libro edito da Phaidon “Where Bartenders Drinks”, che racchiude i migliori locali del mondo preferiti dai più famosi bartender internazionali.