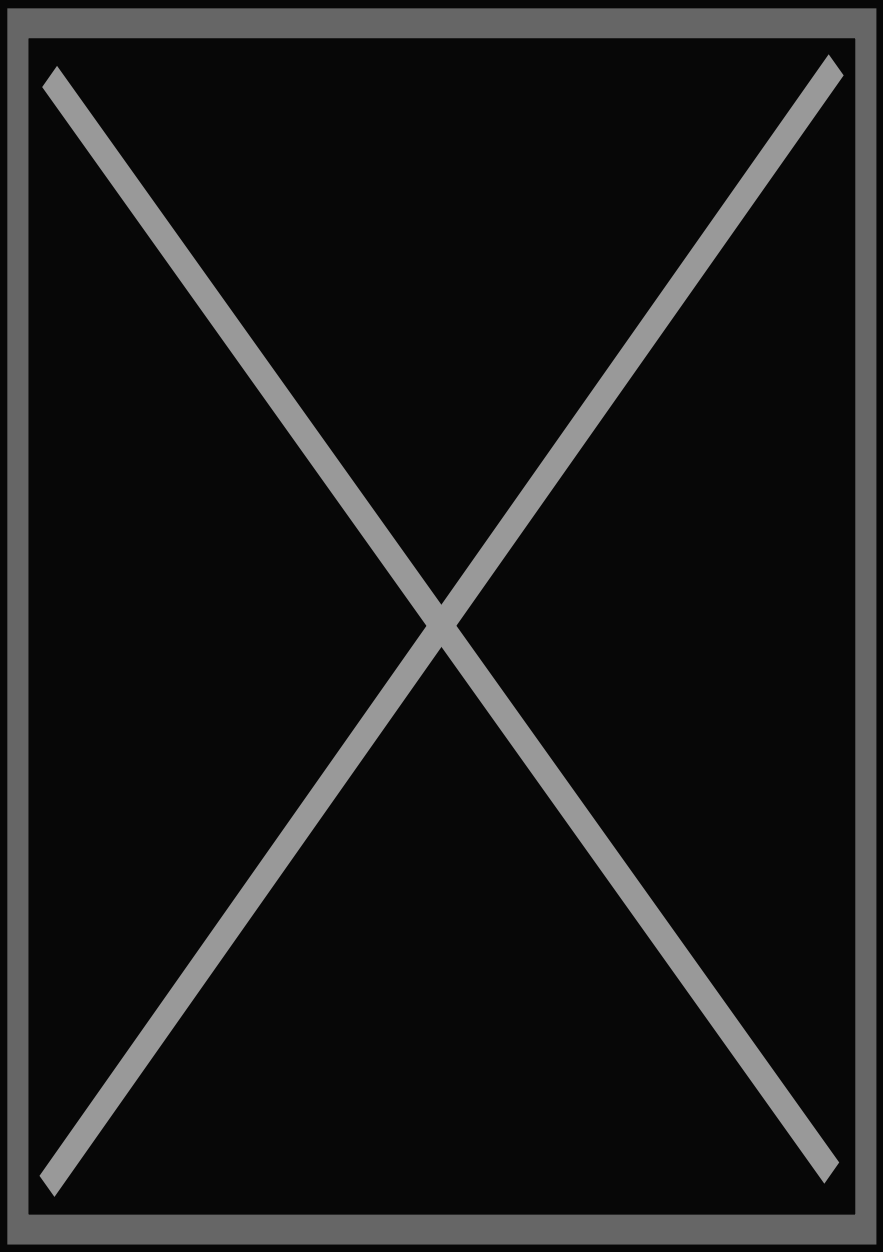
Il Natale gourmet di Diemme Industria Caffè Torrefatti

schermata-11-2458080-alle-102006-1baeb31f

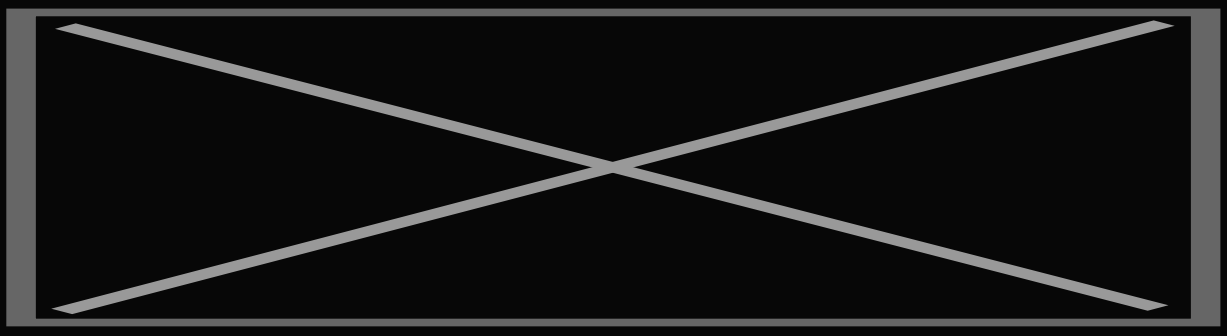


Diemme torna a interpretare la dimensione del Natale e dei momenti di convivialità legati alle Feste, ispirandosi a ricette ora tradizionali, ora esclusive, in cui il piacere del caffè assume forme diverse e si sperimenta in particolari alchimie di ingredienti.

Il Natale 2017 avrà perciò il sapore appassionante di vere e proprie esperienze del gusto, tradotte da Diemme in prodotti di ricercata impronta artigianale, tanto nella lavorazione, quanto nel packaging.

Per la **gamma *I Dolci***, la torrefazione padovana ripropone l'emozione irrinunciabile della **pralina**, da provare da sola o in accompagnamento a un buon caffè: **KicoSmart**, un chicco di caffè 100% Arabica ricoperto da un intrigante cioccolato fondente; **Almita**, una delicata mandorla tostata e tartufata ricoperta da un soffice velo di cacao in polvere; **Nuesita**, una squisita nocciola tostata del Piemonte, ricoperta da cioccolato extra-fondente. I cioccolatini si scoprono all'interno di eleganti scatoline color bronzo da 125 g, accolte in un prezioso rifascio in **carta naturale**. Gli elementi grafici sull'incarto puntano dritti al cuore della pralina, evocando il dettaglio botanico della pianta del caffè, del nocciolo e del mandorlo. Per l'esposizione del prodotto all'interno del punto vendita è stato studiato un raffinato espositore da banco in carta naturale color bronzo, contenente 12 scatoline (4 per tipologia).

L'incontro fatale tra cioccolato e caffè si ritrova anche in un prodotto di nuova concezione: le tavolette ***Espressioni*** *Dark&Coffee* e *White&Coffee* da 75 gr della gamma *I Dolci*. Nelle due tavolette, create in sinergia con il Maestro cioccolatiere bellunese **Alessandro Beppiani**, una pregiata miscela di caffè 100% Arabica, finemente macinata, si accompagna a un cioccolato esclusivo. In particolare **Dark&Coffee** è una tavoletta di elegante intensità e persistenza, in cui l'aroma del caffè si sprigiona a poco a poco in bocca, esaltando le note amare e tostate del cioccolato fondente. Sensazioni più delicate offre invece la **White&Coffee**, che si presenta come un connubio affascinante tra i toni dolci e vanigliati del cioccolato bianco con i sentori più decisi del blend arabica. Prezioso anche il rifascio illustrato che le avvolge, lasciando intravedere il cioccolato all'interno.



Ma la ricerca non si ferma: il Caffè Diemme si reinventa anche legato ad altri grandi protagonisti del settore beverage, come la birra. Nasce così la *limited edition* **Brew Coffee Porter** da 75 ml, una birra

artigianale ad alta fermentazione, che combina selezionati malti d'orzo tostati scuri con una miscela di quattro diverse monorigini (Brasile, Colombia, Etiopia Sidamo e India), studiata appositamente nel laboratorio aziendale ed estratta con metodo cold brew. Altro ingrediente speciale, i fiocchi d'avena finemente tostati in torrefazione. Il progetto è stato sviluppato in collaborazione con il **birrificio Arcadia** e ha dato vita a un mix complesso, dall'ampio bouquet olfattivo, con i sentori finali tipici del caffè torrefatto. Al gusto note di cioccolato fondente e caramello, in un bilanciamento affascinante tra dolce e amaro, toni caldi e tostati. Creativo è anche il design dell'etichetta, realizzato in esclusiva da **Lucca Manga School**, che riproduce in maniera originale due professionisti artigiani giovani e attualissimi: il Maestro torrefattore e il Maestro Birraio.

La continua indagine delle affinità sensoriali tra caffè e pasticceria, espressa dal marchio **Torrefazione Dubbini**, ha invece portato l'azienda a rivisitare la ricetta del dolce re delle Feste, il panettone. Parte integrante dell'impasto, la miscela Caffè Superiore: il blend 85% finissima Arabica e 15% Robusta di alta qualità, composto da 5 monorigini tostate singolarmente e unite in un caffè dai toni dolci ed equilibrati, perfetto per l'abbinamento con le creazioni dei Maestri pasticceri. Il **Panettone Crema al Caffè Superiore**, lievitato naturalmente, senza canditi e senza uvetta, diventa così una specialità in cui è possibile sperimentare la ricchezza di sfaccettature regalate dall'incontro tra la caffetteria e l'arte pasticcera, soffermandosi ora sulla sofficità dell'impasto, ora sulla morbidezza della crema al cioccolato fondente e caffè, ora sulla delicata consistenza delle gocce di cioccolato. L'eleganza della preparazione si ritrova anche nel design del prezioso incarto, che riprende la grafica esclusiva del marchio Torrefazione Dubbini.

Le praline e le tavolette della linea *I Dolci*, la birra Brew Coffee Porter e il Panettone Crema al Caffè Superiore sono a disposizione e acquistabili anche come *gift* natalizio in tutti i locali serviti con i marchi Caffè Diemme o Torrefazione Dubbini, che aderiscono all'iniziativa.