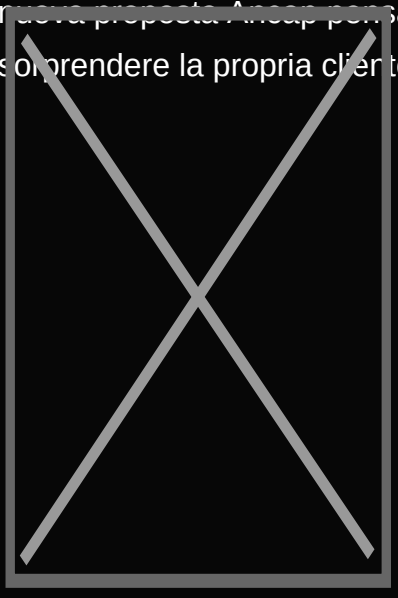
Ancap presenta Cafluttino per la degustazione di caffè e liquori

ancap-cafluttino-vivaldi-de4343eb

Dal 20 al 24 gennaio presso la Fiera di Rimini, **Ancap** parteciperà per il terzo anno consecutivo a **Sigep**, il più importante Salone internazionale dedicato agli operatori del dolciario.

Ancap si troverà presso lo Stand 129 del Padiglione D1 dedicato al caffè, all'interno di una straordinaria rassegna che del caffè esplora ogni fase, dalla coltivazione alla lavorazione, sino alla **degustazione**.

Ed è proprio quest'ultima fase su cui Ancap si concentra, offrendo ai professionisti strumenti che uniscono ad un'estetica all'avanguardia le più elevate performance tecniche. Nasce così **Cafluttino**, la nuova proposta Ancap pensata per i professionisti che ricercano strumenti dal design inusuale, per sorprendere la propria clientela con raffinatezza e farsi ricordare.



La sua originale forma a calice ricorda infatti le sembianze di una calla che si eleva verso l'alto, come per rendere esclusivo il momento della **degustazione dell'espresso, del caffè corretto, di miscele speciali fino ai liquori**.

Un unicum sul mercato, un oggetto di design, reso ancor più particolare dall'unione di due materiali pregiati: **la porcellana ed il vetro**. Per un effetto di piacevoli contrasti, di riflessi e di estrema brillantezza.

Cafluttino è disponibile nella versione **Vivaldi**, forma aggraziata e dai richiami barocchi, e nella versione **Degustazione**, dal design minimal e contemporaneo.

Entrambe le forme sono studiate per esaltare l'aroma del caffè, la perfetta formazione della crema e garantire la persistenza del calore. Tutto unito alle prestazioni della porcellana dura feldspatica Ancap, che compone le due tazze: cotta circa a 1400 °C, garantisce **robustezza, resistenza a urti e conformità alle più restrittive norme igieniche**.