I 70 anni di Caffè Trucillo

5-74fd75ac

La storica torrefazione salernitana che festeggia quest’anno il suo 70° compleanno, lo fa presentandosi in una veste nuova, grazie ad importanti investimenti che hanno riguardato lo stabilimento produttivo. Una sede all’avanguardia, con laboratorio analisi interno e un impianto fotovoltaico che copre il 70% del fabbisogno energetico.

La sede include un’Accademia del Caffè, che accoglie gli appassionati del caffè, collabora con scuole, istituti alberghieri e con Associazioni di Food&Beverage al fine di diffondere la cultura del caffè di qualità, a cui si sono rivolti negli ultimi anni oltre 5.000 professionisti e operatori del settore. È stata la prima scuola del caffè del centro sud Italia. Le miscele nascono dalla selezione accurata dei chicchi dei migliori paesi d’origine. L'eccellenza delle miscele di caffè, combinata con la formazione in Accademia, legano fortemente l’azienda ai professionisti del caffè, i quali offrono al consumatore un'esperienza sensoriale unica.



Alle miscele più amate e apprezzate da baristi e ristoratori, come il vellutato e fragrante Gran Bar o al gusto più deciso di Mix Bar, l’azienda ha lavorato in questi mesi a un rebranding dei packaging e degli accessori, e alla lavorazione di prodotti complementari. Fra le novità, il Liquore al Caffè Trucillo: una bevanda aromatica e piacevole che scalda lo spirito rinfrescando il palato. Un ottimo e fresco fine pasto, buonissimo anche shakerato con ghiaccio da gustare in ogni momento della giornata. Un liquore che valorizza l’aroma inconfondibile del vero caffè espresso Trucillo.