Il panettone da bere, la proposta natalizia di Caffitaly in edizione limitata

01-caffitaly-espresso-panettone-4dea5466

Caffitaly racchiude l’atmosfera del Natale nella nuova Limited Edition per le Feste 2021, l’**Espresso Panettone**. Un caffè dal sapore autentico e indimenticabile in cui prendono vita ricordi ed emozioni delle Feste, del calore di casa dove si ritrovano i propri cari, e dei profumi e dei sapori inconfondibili della tradizione italiana.

Caffitaly lavora da sempre per garantire **un altissimo livello qualitativo non solo dei suoi caffè e delle sue bevande calde**, ma anche della sua variegata gamma di caffè aromatizzati: amaretto, rum, nocciola, a cui si affiancano le Limited Edition stagionali, come la menta dell’estate 2021 e, appunto, il nuovo Espresso Panettone per il Natale 2021. A fare la differenza è il continuo impegno in R&D: **ogni aroma è studiato in ogni dettaglio** per incontrare i trend del momento e per restituire un’esperienza di gusto autentica.



Nell’Espresso Panettone l’aroma corposo del caffè (70% Arabica e 30% Robusta, tostato e macinato) **incontra il gusto morbido di canditi e uvetta e una leggera nota burrosa che ricorda la pasticceria.** Caratteredolce e intensità media, è perfetto per la colazione e per le pause caffè "golose" di metà pomeriggio (anche in ufficio), oppure dopo pasto, accompagnato proprio da una fetta di panettone, ed è da **provare anche con una goccia di latte caldo**, che ben si accompagna con la nota burrosa eil profumo di canditi e uvetta. Un sapore autentico, familiare, tutto italiano.

E se l’esperienza in tazza è già eccezionale, Caffitaly ha pensato anche a una sfiziosa ricetta per coccolare e sorprendere i propri cari durante le festività: **una crema al mascarpone e Caffitaly per farcire il panettone**. Per preparare la crema pasticciera, servono un cucchiaio di zucchero, uno di farina e un tuorlo d’uovo da mescolare all’interno di un tegame con una frusta, aggiungendo a filo 250 ml di latte. Una volta conclusa l’operazione, si passa ai fornelli, cuocendo a fiamma media e mescolando finché il composto si sarà addensato. Si lascia quindi raffreddare coperto da pellicola e, infine, si aggiungono 250gr di mascarpone e una tazzina di Espresso Panettone, mescolando fino ad ottenere una crema vellutata, pronta da gustare con una bella fetta di panettone.