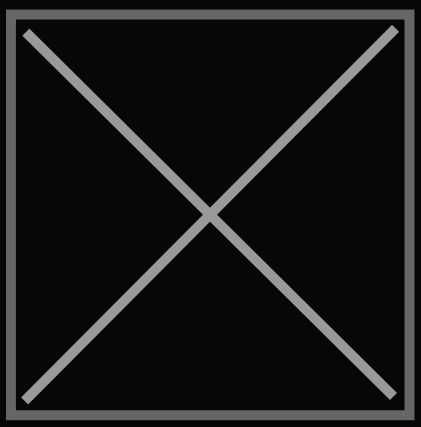
Caffè Kremoso, qualità e passione nel nuovo brand di Napoli

img-9028-1-b6624b36

Tutto nasce dalla passione. E non poteva essere altrimenti per Walter Wurzburger che dalla storica azienda di famiglia, da oltre cent'anni attiva nell'ambito della torrefazione, ha preso le mosse per lanciare il brand Caffè Kremoso.

Un nuovo marchio che nasce in un panorama già molto affollato a novembre 2019, ma che da subito si distingue per i suoi elementi distintivi, tra cui la **produzione effettuata in Campania** utilizzando macchinari tra i più evoluti tecnologicamente sul mercato.

"*Il gruppo Kremoso è composto da circa 25 persone, tutte animate dalla medesima* ***passione per il caffè****. Un percorso che seguiamo dal raccolto alla tazza, ponendoci nei confronti del barista come dei veri e propri consulenti*", racconta il titolare.



"Le materie prime arrivano principalmente da Brasile e Centro America, ma riusciamo a far selezionare direttamente in piantagione i raccolti a noi dedicati. Non solo, per la selezione del caffé ci avvaliamo di un cast di assaggiatori professionisti, tra cui figurano nomi di assoluto prestigio come

Andrej Godina** e **Mauro Illiano".

Ma oltre che sulla qualità del prodotto, Caffè Kremoso punta anche sulla comunicazione con lo **spot attualmente on air** che vede protagonisti **Aida Yespica** e **Tony Figo**. Altro "plus" dell'azienda, l'organizzazione di **corsi di caffetteria e latte art gratuiti** per la formazione dei propri clienti con i più grandi professionisti nazionali, nonché campioni Italiani di categoria.

Molte le novità anche sul fronte del prodotto. "*La punta di diamante dell'azienda è la **miscela Gourmet 100% arabica** composta da caffè selezionati dalle migliori piantagioni al mondo contenente delle qualità di categoria Specialty, una categoria che ci vantiamo essere stati tra le prime aziende in Campania a produrlo e a proporlo*".

"*In questo modo, siamo riusciti in poco più di due anni di vita ad essere **tra le aziende più presenti a Napoli**, al punto da essere da tanti ritenuti già un punto di riferimento in termini rappresentativi del buon caffè partenopeo*", conclude Wurzburger.