

Caffè Bristot premiato ai Quality Awards 2022

tiziano-1919-barattolo-2kg-f69848e0

Caffè Bristot si è guadagnato il premio Luxury Food&Beverage Quality Awards 2022 nella categoria “caffè da selezione”, con la sua miscela Tiziano 1919. Si tratta di un caffè di qualità altissima, che risulta bilanciato e delicato, una combinazione perfetta di raffinata acidità dell’Etiopia Sidamo e note di arancia candita, con sentori di spezie e nocciola di chicchi indiani e centroamericani.

Il premio è stato consegnato al direttore commerciale Ho.Re.Ca Italia di Caffè Bristot, Umberto Sottana, durante la cerimonia di premiazione che si è tenuta giovedì scorso 29 settembre, in occasione del B2Cheese 2022, a Bergamo. Il concorso ha selezionato i **migliori prodotti di alta gamma delle aziende del settore** alimentare italiano, divise in 11 categorie: bresaole, prosciutti crudi, formaggi a pasta morbida, a pasta semidura e a pasta dura, gorgonzola, pomodori da cucina, pepe da selezione, aceti, oli extravergini, caffè da selezione.

Tutti i prodotti sono stati provati e giudicati da una **giuria di eccellenza**, composta da chef e professionisti del settore della ristorazione: Gennaro Esposito (Torre del Saracino), Enrico Cerea (Da Vittorio), Gian Piero Vivalda (Antica Corona Reale), Emanuele Petrosino (Bianca sul Lago), Mauro Elli (Il Cantuccio), Giuseppe D’Errico (La Madernassa), Isa Mazzocchi (La Palta), Davide Caranchini (Materia), Theo Penati (Pierino Penati), Paola Bertinotti (Pinocchio), Alessandro Pipero (Pipero).

«Siamo molto orgogliosi per di aver vinto il premio “Luxury Food&Beverage Quality” di quest’anno grazie alla miscela Tiziano 1919», dice l’amministratore delegato di [Caffè Bristot](#), Gerhard Laner. «È la passione che ci porta a ricercare instancabilmente la più alta qualità, che è ormai il carattere distintivo del nostro brand. Il nostro obiettivo è e rimane realizzare il miglior caffè, nel rispetto delle tradizioni e della sostenibilità».