Noble Volcano, il nuovo specialty blend di Lavazza

lavazza-1895-allestimenti-060-70fc1d15

La collezione di Specialty Coffee 1895 by Lavazza si impreziosisce ulteriormente con l’arrivo di Noble Volcano, un inedito blend messo a punto con maestria dai Coffee Designers che selezionano i più pregiati caffe? del mondo nei Paesi di origine rispettandone la stagionalità.

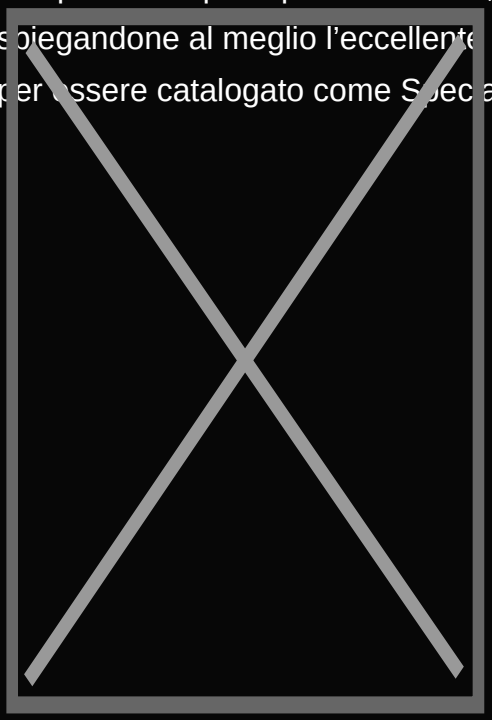
Il nuovo Specialty Blend incontra la **tecnologia più avanzata** per garantire massima trasparenza e qualità. Dall’umidità del terreno alla temperatura della tostatrice, dalla qualità dei chicchi raccolti alla data di tostatura, ogni dato viene salvato e certificato tramite **blockchain**.

L’origine geografica e le caratteristiche organolettiche di Noble Volcano
Noble Volcano è prodotto con chicchi provenienti esclusivamente dalle due fazendas Primavera e Matilde, che si trovano nella zona montuosa di Angelandia, nella regione di Chapada de Minas, in Brasile, **a 1000 metri di altitudine**. Le fazendas hanno una vegetazione che rispecchia il clima tipico tanto della savana quanto della foresta atlantica, il che conferisce al territorio una biodiversità rigogliosa e diversificata.

1895 Coffee Designers by Lavazza, in linea con il suo DNA, reinterpreta il tradizionale concetto di miscela con uno sguardo attuale e innovativo. Questo blend, composto per il **60% da arabica naturale e 40% di honey arabica**, si caratterizza per una tostatura scura che all’assaggio sorprende per la sua corposità e rotondità regalando note di nocciola e caramello mou mixate con un finale di cioccolato fondente.

La tracciabilità: un ulteriore passo nella direzione della sostenibilità
1895 Coffee Designers by Lavazza nasce già di per sé come brand intrinsecamente legato al concetto di sostenibilità grazie al **contatto diretto con i produttori di caffè** e a un attento controllo del

“viaggio” dei chicchi, dalla piantagione alla tazzina. Con Noble Volcano, tuttavia, fa uno step ulteriore e lancia il suo primo prodotto dotato di tecnologia blockchain così da offrire al consumatore finale una sostenibilità tangibile attraverso la semplice scansione del **QR Code** presente sui pack e l’inserimento del lotto di tostatura - sul sito. L’obiettivo di questa scelta è quello di rendere la filiera trasparente e comprensibile per il pubblico finale, raccontando con precisione la provenienza dei prodotti, spiegandone al meglio l’eccellente qualità e dimostrando che il caffè è cresciuto nelle condizioni ideali per essere catalogato come Specialty.



Le informazioni a cui il consumatore potrà agevolmente accedere sono:

- Coordinate geografiche, giorno e durata di raccolta dei chicchi

- Temperatura, quantità di pioggia, velocità del vento e umidità del terreno nelle due fazendas durante l’interno periodo di sviluppo delle ciliegie di caffè

- Quantità di ciliegie raccolte e gradazione media Brix (volgarmente la quantità di zucchero) dei chicchi;

- Informazioni sul processo di essiccazione dei chicchi;

- Qualità e dimensione dei chicchi;

- Nome della nave che ha effettuato il trasporto del caffè e indicazione delle coordinate geografiche del luogo di partenza e d’arrivo;

- Temperatura e umidità durante il trasporto;

- Processo di tostatura in Factory 1895 a Torino: tipo di macchina tostatrice, quantità di chicchi tostati, giorno e durata della tostatura.