

Lavazza: ora i classici della caffetteria italiana si bevono in lattina

20240513131609lavazzaready-476a6498

Per cavalcare le nuove tendenze e offrire modalità differenti di consumo, **Lavazza** rivisita due ricette della tradizione italiana da bar, il **cappuccino e l'espresso con latte**, e fa ingresso nel segmento dei **ready to drink**. Così, dopo i cocktail, tra cui il nuovo [Jack Daniel's & Coca-Cola](#), anche il caffè finisce in lattina.

Quelle di Lavazza sono **bevande pensate per un pubblico giovane**, sempre in movimento e alla ricerca di soluzioni che possano accompagnare durante la giornata, in particolare nel periodo estivo. Realizzate con una miscela 100% arabica, offrono un **tocco rinfrescante all'esperienza del caffè Lavazza**.

Le tre ricette **Espresso and Milk**, **Cappuccino** e **Caffè Latte** (in **vendita esclusiva per il canale food service**) rappresentano la soluzione perfetta per avere sempre a portata di mano il piacere di una bevanda al caffè fresca, da assaporare in ufficio, leggendo un libro al parco o durante una gita fuori porta.

“Vogliamo arricchire il segmento ready to drink grazie alla nostra esperienza nell'ideazione e preparazione di ricette della caffetteria italiana, questa volta in versione fredda” commenta **Igor Nuzzi**, Region Director Italia e Iberia del Gruppo Lavazza.

LA GAMMA

Espresso and Milk

Una miscela 100% arabica abbinata a un morbido latte parzialmente scremato. Una bevanda al caffè dalla giusta intensità e dal retrogusto gradevole ed equilibrato.

Cappuccino

Una miscela 100% arabica, latte parzialmente scremato e cacao. Un equilibrio tra note di cioccolato e caffè dalla consistenza vellutata e cremosa.

Caffè Latte

Una miscela 100% arabica insieme a latte parzialmente scremato, in cui prevalgono le note morbide del latte con un leggero tocco di caffè.