

Julius Meinl, focus sulla mono-origine “El Salvador Specialty Coffee”

20251013132913elsalvador-julius-meinl-04c45483

Dalla nuova mono-origine El Salvador Specialty Coffee alle capsule professionali compostabili. Il percorso di Julius Meinl come punto di riferimento internazionale per il caffè passa da [Host Milano](#), manifestazione a cui la storica torrefazione viennese sarà presente - stand E12, padiglione 8 - con il lancio della limited edition El Salvador Specialty Coffee, parte della linea [The Originals](#). Coltivato alla Finca Miramar, sulle pendici del vulcano San Salvador, questo caffè 100 % Arabica Bourbon è frutto di una fermentazione anaerobica naturale di 192 ore e di un'asciugatura lenta (28-30 giorni), con l'obiettivo di massimizzare la complessità aromatica. In tazza regala note di pesca succosa, dolce de leche e arancia, accompagnate da un corpo avvolgente e un finale armonioso. Questa linea è pensata per valorizzare i chicchi da micro-lotti, restaurando la centralità dell'origine, della tracciabilità e della cura artigianale.

Tra le altre novità in fiera, Julius Meinl lancia le capsule professionali compostabili della linea [The Originals Bio Fairtrade](#). Realizzate con materiali biobased, sono progettate per una decomposizione controllata in impianti di compostaggio, offrendo una soluzione ambientale avanzata per il mondo Ho.Re.Ca. Il lancio è accompagnato dalla miscela Danube Delight, con un profilo aromatico ricco di cioccolato fondente e spezie. Questa innovazione unisce la certificazione biologica e Fairtrade al rigore qualitativo richiesto dalla distribuzione professionale.

IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI ALLO STAND

Lo stand Julius Meinl ospiterà momenti di spettacolo, degustazioni e showcooking con esponenti di spicco del mondo gastronomico e del caffè come il Global Brand Ambassador Antonio Bachour, lo chef Cristiano Tomei, il gelatiere di fama internazionale Stefano Dassie e il coffee expert Gianni Cocco. Ecco il programma completo:

Venerdì 17 ottobre

Antonio Bachour & Matteo Grandi – ore 10:00-11:00 / 12:00-13:00

Sabato 18 ottobre

Cristiano Tomei – ore 12:00-13:00

Domenica 19 ottobre

Stefano Dassie – ore 14:00-14:45

Lunedì 20 ottobre

Gianni Cocco – ore 11:30-12:15 / 14:00-14:45