Hausbrandt partecipa al Sigep 2016

hausbrandt-espresso-2f28735d

Dopo la straordinario successo delle edizioni precedenti, Hausbrandt partecipa a Sigep 2016, l'appuntamento più prestigioso nel settore della gelateria e del dolciario artigianali e vetrina europea primaria del coffee & bakery, a Rimini dal 23 al 27 Gennaio 2016, Padiglione A1, Stand 200.

Hausbrandt si presenta con uno stand dall'immagine inedita, ispirata ai suggestivi e luminosi colori dipinti da Martino Zanetti. Un palcoscenico di gusto e bellezza ospiterà le degustazioni delle miscele Hausbrandt: la miscela 100% Arabica Gourmet Columbus, agrumata e dolce, l'Academia, dal gusto morbido e intenso; la H. Hausbrandt per gli amanti dell'espresso dal gusto più deciso fino alle esclusive Monorigini in capsula epica. I pregiati caffè potranno essere degustati in espresso o in Cappuccino, impreziosito anche dalle originali decorazioni di Latte Art. Sarà possibile assaporare inoltre le sfiziose ricette dei Cremosi al Latte e al Caffè. A completare il mondo Hausbrandt, Birra Theresianer, i vini di Tenuta Col Sandago - Case Bianche, gli infusi e le tisane Ronnefeldt.

Il ricco calendario di appuntamenti può contare sulla presenza di due ospiti prestigiosi che condividono con Hausbrandt progetti incentrati su qualità ed eccellenza: Iginio Massari, Maestro dei Maestri Pasticceri e Bruno Vanzan, Campione del Mondo di Flair. Gli incontri con Massari, presentati da Cristina Lunardini, si concentreranno sulla Colomba Delice, firmata in esclusiva per Hausbrandt dal Maestro dei Maestri Pasticceri, e sui segreti della vera arte pasticcera. Bruno Vanzan con i suoi "Coffee & Cocktail Flair Show", darà una nuova interpretazione del caffè in declinazioni originali e uniche.

Un universo di proposte ed eventi caratterizza la presenza Hausbrandt a Sigep, su questo palcoscenico internazionale l'Azienda intende valorizzare prodotti e collaborazioni uniche.

http://www.hausbrandt.com/