Lavazza ed Eraclea al primo Salon du Chocolat di Milano

eraclea-ew-d9896084

Lavazza ed Eraclea, simboli del Made in Italy di qualità del caffè e della cioccolata calda, saranno protagonisti al “Salon Du Chocolat”, che si terrà per la prima volta a Milano dal 13 al 15 febbraio presso The Mall, lo spazio polifunzionale nel nuovo Business District di Porta Nuova Varesine.

Il Salone, occasione unica per radunare i maitre chocolatier e le eccellenze del settore in una manifestazione ricca di eventi, show e cultura, nasce a Parigi nel 1994 dall’intuizione di Sylvie Douce e Francois Jeantet, con l’obiettivo di far scoprire il cioccolato in tutte le sue forme. Raggiungendo oggi 30 città in 4 continenti e coinvolgendo più di 9000 espositori e circa 6,5 milioni di visitatori, è considerata la kermesse più importante a livello mondiale dedicata al “cibo degli dèi”.

Lavazza, condividendo i valori di qualità ed eccellenza che contraddistinguono l’evento, partecipa in qualità di main partner e sarà protagonista con le sue esclusive miscele nei punti di ristoro della manifestazione. Due diversi bar serviranno Lavazza iTierra!, pregiata miscela dal gusto intenso e dalle note cioccolatate di caffè 100% sostenibile proveniente da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l’ambiente e attenzione sociale.

Inoltre, il corner per la stampa sarà attrezzato con le macchine Lavazza A Modo Mio, l’esclusivo sistema espresso casa Lavazza, composto da macchine per caffè che funzionano con le speciali capsule, autoprotette e confezionate singolarmente sottovuoto, in cui sono racchiusi più di 120 anni di passione ed esperienza dell’azienda torinese, per portare anche nelle case il piacere di un espresso sempre perfetto. Infine all’interno Sensory Bar, durante i giorni della manifestazione, verranno organizzate degustazioni di cioccolato abbinato alla speciale miscela Kafa, esclusiva 100% Arabica dalla fragranza aromatica proveniente dal cuore dell’Etiopia, nella regione di Kafa, dal cui nome deriva la parola caffè. L’esperienza sensoriale di questo caffè è unica come la sua origine e lo rende uno dei prodotti più pregiati al mondo.

Eraclea, la firma storica dell’autentica cioccolata calda all’italiana, è presente invece con uno stand che proporrà ai visitatori un viaggio goloso attraverso le anime più tradizionali e originali della cioccolata calda. Protagonista dell’ampia offerta sarà la linea Antica Cioccolateria, frutto di oltre 40 anni di passione per la cioccolata di altissima qualità declinata in una gamma di 32 gusti esclusivi che si distinguono per gli ingredienti accuratamente selezionati: i cacao migliori articolati tra Cioccolata Fondente, al Latte o Bianca con irresistibili abbinamenti per soddisfare i gusti più diversi.

Antica Cioccolateria Eraclea spazia inoltre dagli aromi più tradizionali agli accostamenti più gourmet, dai toni più aromatici della menta e della cannella ai più vellutati di gianduia e marron glacé, fino ai pistacchi di Sicilia, liquirizia di Calabria e nocciola del Piemonte. Inoltre Whittington Tea presenterà due diverse selezioni di tea a tema cacao: il Tè Nero aromatizzato al cioccolato e la tisana Cocoa Twist, innovativa miscela di cabossa di cacao, finocchio e liquirizia nel pregiato filtro piramidale.

http://www.lavazza.it

http://www.eraclea.it