

# Caffè Motta La Crème, gourmet dal gusto dolce e rotondo

la-creme-lattina-gr-250hd-49e7f493

Caffè Motta La Crème è il top di gamma della vasta famiglia di miscele accuratamente selezionate e prodotte da Caffè Motta, il marchio che fa da ambasciatore - in Italia e all'estero - della Intercaf S.r.l. di Salerno. Caratterizzato da un gusto dolce e rotondo, tipico dei caffè brasiliani, Caffè Motta La Crème è frutto di accurate ricerche aziendali che hanno portato alla realizzazione di una miscela superiore, per gusto e cremosità, prodotta al 100% con caffè verde di 6 origini diverse del variegato mondo carioca.

[la creme gr 1000HD](#) Il suo posizionamento premium, dedicato ai canali degli alimentari di lusso e dei negozi gourmet, è confermato anche dal design del confezionamento scelto:

- Elegante lattina con tappo a vite salvaroma da 250 g. di macinato per uso casalingo;
- Busta da 1kg in grani con valvola salva freschezza dedicato alle caffetterie di fascia alta

Caffè Motta La Crème risulta essere la miscela perfetta per esaudire i desideri dei veri amanti del caffè sia in Italia sia all'estero regalando un momento di armonia, di gusto e stile tipici di una scelta di qualità, da assaporare nei tempi e nei luoghi che ci appartengono veramente. Un lusso quotidiano da concedersi ogni giorno.

Dal 2001, Caffè Motta è il marchio che fa da ambasciatore, in Italia e all'estero, della Intercaf S.r.l. di Salerno, azienda tra le più floride e affermate del capoluogo campano. Avviata agli inizi degli anni '60, l'attività d'importazione e produzione di caffè è cresciuta nel tempo grazie a importanti investimenti in strutture e tecnologie all'avanguardia uniti alla genuina passione artigiana e alla professionalità della famiglia Mastromartino. La crescita del marchio Caffè Motta posiziona oggi Intercaf come azienda d'eccellenza del Made in Italy: tra le prime 10 del settore caffè nella Moderna Distribuzione italiana e nel mercato europeo ed estero. Caffè Motta è la sintesi compiuta della capacità di Intercaf di combinare l'innovazione tecnologica e l'affinamento qualitativo dei processi produttivi con la coerenza con le proprie origini artigiane e la fedeltà alla migliore tradizione italiana del caffè.