



LAVAZZA A CIBUS CONNECT CON LA SUA OFFERTA COMPLETA PER IL FUORI CASA E IL CANALE RETAIL

*Alla Fiera di Parma il ricco ventaglio di proposte dell'azienda torinese leader del caffè,
con stand animati da esclusive ricette del Training Center Lavazza*

Dal fuori casa al canale domestico: lo stand **Lavazza a Cibus Connect** (Padiglione 5 Stand I 030) risponde alle necessità dei buyer nazionali ed internazionali di ogni settore e propone l'ampia offerta prodotto dell'azienda torinese, con l'expertise e la qualità di chi da oltre 120 anni padroneggia l'arte del caffè, in tutte le sue declinazioni.

L'anima dell'Ho.Re.Ca. di Lavazza sarà rappresentata dalle pregiate miscele **¡Tierra! Origins**, dal gusto intenso e di qualità sostenibile, perché provenienti da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, che rispettano rigorosi criteri sociali e ambientali. Le migliori selezioni brasiliane utilizzate per produrre queste miscele offrono in ogni tazza il perfetto amalgama di gusto del paese d'origine. La costante attenzione alla qualità e la ricerca di un ottimo piacere gustativo, abbinate alla sostenibilità e al rispetto per l'ambiente, si traducono in queste straordinarie referenze, frutto diretto dell'impegno di Lavazza nelle comunità caffeicole, attraverso l'omonimo progetto di sostenibilità ¡Tierra!

Al centro dell'offerta Lavazza per il retail sarà invece il sistema espresso domestico **A Modo Mio**, che festeggia quest'anno i suoi dieci anni e che sarà rappresentato dall'innovativa macchina **Jolie**, il modello più recente della gamma. Compatta, silenziosa e di design, Jolie è nata per tutte quelle persone che vogliono gustare il caffè "a casa come al bar", che cercano la qualità assoluta e performance eccellenti con la massima semplicità d'uso.

La qualità del caffè è garantita da Lavazza: in fiera sarà infatti disponibile l'ampia gamma di capsule A Modo Mio, con pregiate miscele per soddisfare tutti i gusti. Dalla selezione delle migliori origini di caffè alla tostatura e macinatura, dalla pressatura al confezionamento auto-protetto e sottovuoto, ogni fase è garantita dall'expertise di Lavazza, per portare a casa dei consumatori il piacere di un espresso sempre perfetto. Quest'anno, inoltre, la gamma si arricchisce con le nuove capsule dedicate ai **Grandi Classici Lavazza: Qualità Rossa, Qualità Oro e Crema e Gusto**. Le miscele iconiche, che non solo rappresentano la storica sapienza nell'arte della miscelazione dell'azienda torinese, ma anche gli aromi che hanno accompagnato generazioni di Italiani appassionati di caffè, da oggi si possono gustare anche nella versione espresso.

Ogni giorno, alle ore 10.30 ed alle 15:00, lo stand Lavazza sarà inoltre animato da attività di show cooking, con esclusive ricette a base caffè sviluppate e preparate dagli esperti del **Training Center Lavazza**, la struttura che dal 1979 si dedica alla formazione, una vera e propria scuola del caffè con oltre 50 sedi in 5 continenti, per promuovere e tutelare la cultura dell'autentico espresso italiano. Sarà l'occasione per degustare il bicerin secondo Lavazza, il coldbrew con crema al caffè, l'espresso crema aromatizzato con nocciola e caramello o il coldbrew all'arancia.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Fondata a Torino nel 1895, Lavazza è un'azienda italiana produttrice di caffè di proprietà dell'omonima famiglia da quattro generazioni. Al sesto posto nella classifica dei torrefattori mondiali, il Gruppo è oggi presente in oltre 90 Paesi attraverso consociate e distributori, esportando il 53% della sua produzione. Lavazza impiega complessivamente circa 3mila persone, con un fatturato di oltre 1.473 milioni di euro (bilancio 2015). Lavazza ha inventato, proprio alle sue origini, il concetto di miscela, ovvero l'arte di combinare diverse tipologie e origini geografiche del caffè, caratteristica che ancora oggi contraddistingue la maggior parte dei suoi prodotti. L'azienda conta inoltre oltre 25 anni di tradizione nel settore della produzione e della commercializzazione di sistemi e prodotti per il caffè porzionato, imponendosi come prima realtà italiana a lavorare sui sistemi a capsula espresso, ed è presente in tutti i business: a casa, fuori casa e in ufficio, puntando sempre all'innovazione su tecnologie e sistemi di consumo.