

## LAVAZZA ED ERACLEA AL “SALON DU CHOCOLAT”:

### VIAGGIO ATTRAVERSO I PIÙ PREGIATI CAFFÈ, CIOCCOLATE E TEA

*L'azienda leader del caffè, main sponsor della kermesse milanese, propone le sue miscele premium dedicate al consumo fuori casa; allo stand Eraclea degustazioni di cioccolata calda all'italiana e pregiati infusi a tema cacao.*

**Febbraio 2017** – Dopo il successo della prima edizione, **Lavazza ed Eraclea**, simboli del Made in Italy di qualità del caffè e della cioccolata calda, tornano da protagoniste anche quest'anno al **Salon du Chocolat di Milano (9 - 12 febbraio – MiCo Milano Congressi)** con un'area espositiva ancora più grande e ricca di proposte.

Condividendone i valori di altissima qualità, Lavazza è main sponsor della manifestazione, che si è già posizionata ai vertici dell'eccellenza tra gli eventi dedicati al cioccolato. 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”, dal 2016 anche a Milano.

Nei punti di ristoro solo prodotti dedicati a bar e ristoranti, come le pregiate miscele **Lavazza iTierra! Origins**, provenienti da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, una collezione di blend di pregiate origini selezionate e miscelate ad arte da Lavazza per offrire la perfetta sintesi di gusto del territorio di origine. Una di queste sarà protagonista dell'evento proposto da Lavazza domenica 12 febbraio alle ore 12: la pastry chef **Loretta Fanella** proporrà dal vivo la ricetta “Spirale di cioccolato con gelatina di lamponi, cremoso al caffè e biscotto alla cannella e sale”.

Presso il Sensory Bar in degustazione la special edition di **Lavazza Kafa**, uno dei più pregiati al mondo, in abbinamento a rum, vini aromatizzati e cioccolato gran cru.

Le novità del canale retail trovano spazio nella Press Lounge, con **Jolie**, la nuova super silenziosa e super compatta del sistema Lavazza A Modo Mio e **Prontissimo!**, il primo caffè solubile premium dell'azienda.

**Eraclea**, la firma storica della cioccolata all'italiana, è presente al Salon du Chocolat con uno stand dedicato alle proposte dedicate ai bar più ricercati, dalle più tradizionali alla nuova proposta di cioccolata fondente con latte di soia.

Nello spazio Eraclea si può scoprire e acquistare l'ampia offerta della **linea Antica Cioccolateria**, frutto di oltre 40 anni di passione per la cioccolata di altissima qualità declinata in una gamma di **gusti esclusivi** che si distinguono per gli ingredienti accuratamente selezionati: i cacao migliori, articolati tra Cioccolata Fondente, al Latte o Bianca, con irresistibili abbinamenti.

**Whittington Tea** propone in degustazione due diverse selezioni di tea a tema cacao: il tea nero aromatizzato al cioccolato e la tisana Cocoa Twist, innovativa miscela di cacao di cacao, finocchio e liquirizia nel pregiato filtro piramidale. Per Eraclea è inoltre l'occasione per presentare al grande pubblico il nuovo e importante restyling di grafiche e materiali per il nuovo anno.

La presenza al Salon du Chocolat ribadisce il valore che il Food Service ricopre per Lavazza ed Eraclea in termini strategici: il contributo di questo settore rappresenta infatti un fattore chiave per la crescita del business.

*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.*

*Lavazza è proprietaria dal 2009 del 100% di **Ercom S.p.A.**, leader in Italia nelle bevande calde di alta gamma e nei preparati per sorbetti e creme fredde, prodotti commercializzati con i marchi **Eraclea, Dulcimea e Whittington**. Storica azienda milanese, si è sviluppata nel canale Ho.re.ca (Hotellerie – Restaurant - Cafè) grazie alla grande attenzione alla qualità, all'assidua presenza a fianco del cliente e alla continua innovazione di prodotto unita ai contenuti di servizio. Le ciocolate, l'orzo, i tè e i preparati dimostrano la notevole capacità di creazione o reinvenzione di prodotti che sono da sempre presenti nei bar e nelle caffetterie italiane. Il successo conseguito in Italia si è poi ripetuto nell'esportazione nei paesi più attenti all'arte italiana del caffè, mercati nei quali l'azienda conta di crescere ulteriormente.*

Per informazioni:

Ufficio Stampa Lavazza – Davide Asinelli - +39 011.234.9126; [davide.asinelli@lavazza.com](mailto:davide.asinelli@lavazza.com)

Ufficio Stampa Studio Suitner - +39 011.8196450; [segreteria@studiosuitner.it](mailto:segreteria@studiosuitner.it)