

## **I CAFFÈ LAVAZZA PIÙ PREGIATI E L'ESPERIENZA ERACLEA NELLA CIOCCOLATA CALDA PROTAGONISTI AL "SALON DU CHOCOLAT"**

*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 speciali eventi dedicati.*

**Febbraio 2018 – Lavazza ed Eraclea**, simboli del Made in Italy di qualità del caffè e della cioccolata calda, tornano da protagoniste al **Salon du Chocolat di Milano (15 - 18 febbraio – MiCo Milano Congressi)**, tra i più amati eventi dedicati al cioccolato, che attende quest'anno oltre 40 mila visitatori.

Condividendone i valori di altissima qualità, Lavazza è per il terzo anno consecutivo main sponsor della manifestazione. Il Salone - occasione unica per radunare i maître chocolatier e le eccellenze del settore in un appuntamento ricco di eventi, show e cultura - nasce a Parigi nel 1994 con l'obiettivo di far scoprire il cioccolato in tutte le sue forme. Raggiunge oggi 30 città in 4 continenti ed è considerata la kermesse più importante a livello mondiale dedicata al "cibo degli dèi", dal 2016 anche a Milano.

Lavazza è presente con 3 aree dedicate all'offerta dei suoi pregiati prodotti pensati in esclusiva per il food service. Nei due punti Bar si possono gustare le pregiate miscele **iTierra!**, 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.

Presso il Sensory Bar è in degustazione la special edition di **Kafa**, uno dei caffè più pregiati al mondo, monorigine 100% arabica di altissima qualità che nasce nella foresta etiopica, dove il caffè cresce spontaneamente con un minimo intervento dell'uomo. Viene proposto in abbinamento a rum, vini aromatizzati e cioccolato gran cru.

Nella Lounge Area sarà invece possibile testare la nuova macchina **Jolie Plus** e le proposte dei Grandi Classici del sistema domestico Lavazza A Modo Mio, pensato in ogni dettaglio per avere a casa un espresso a regola d'arte come al bar.

**Eraclea**, la firma storica della cioccolata all'italiana, che dal 2009 è entrata a far parte dell'offerta Lavazza, è protagonista dell'evento con uno stand dedicato, dove si può scoprire e acquistare l'ampia gamma della **linea Antica Cioccolateria**, frutto di quasi 50 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 più pregiati, articolati tra Cioccolata Fondente, al Latte o Bianca, con irresistibili abbinamenti. È disponibile in degustazione anche la nuova Crema Fiordilatte, ricettabile con le selezioni di cioccolate Eraclea, anche Gluten Free.

Per ogni 4 bustine di cioccolata monodose acquistate, il visitatore riceve in omaggio una bustina di cioccolata classica e un astuccio regalo. Inoltre, per ogni cioccolata in tazza acquistata presso lo stand, il consumatore ottiene un coupon con l'elenco dei punti vendita aderenti alla promozione,

dove potrà recarsi e, acquistando una cioccolata calda a scelta, riceverà anche una cioccolata calda al gusto classico, da condividere con un accompagnatore. Presso il photo booth, i visitatori dello stand possono scattarsi una foto ricordo e vederla pubblicata sulla pagina facebook Eraclea, oltre a riceverne una stampa immediata.

Lavazza propone al pubblico un'imperdibile agenda di eventi:

**17 febbraio ore 14.00 - Loretta Fanella:** la celebre pastry chef, Band Ambassador Lavazza, è presente sul palco centrale per uno speciale show cooking in cui propone un Bom-Bom di mandorla e banana con Caffè Lavazza Kafa e un Budino di cioccolato e caffè con biscotto all'anice e Caffè Lavazza iTierra!

**18 febbraio ore 13.00 – Renato Ardovino:** il neo Brand Ambassador Eraclea, si esibisce sul palco centrale per preparare una delle più famose torte americane, una Drip Cake che completerà con una colata di cioccolata calda Eraclea. Ardovino si sposterà infine allo stand Eraclea per incontrare i suoi Fan.

**18 febbraio – Dennis Zoppi.**

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.

*Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda italiana produttrice di caffè di proprietà dell'omonima famiglia da quattro generazioni. Fra i principali torrefattori mondiali, il Gruppo è oggi presente in oltre 90 Paesi attraverso consociate e distributori, esportando oltre il 60% della sua produzione. Lavazza impiega complessivamente circa 3 mila persone, con un fatturato di 1,9 miliardi di euro nel 2016. 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, al sesto posto in Italia per reputazione secondo il Reputation Institute, conta inoltre più di 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. Lavazza è presente in tutti i business: a casa, fuori casa e in ufficio, puntando sempre alla costante innovazione.*

*Fanno parte del Gruppo Lavazza le aziende francesi Carte Noire ed ESP, la danese Merrild, la canadese Kicking Horse Coffee e l'italiana Nims.*

*I marchi Eraclea e Whittington fanno parte del Gruppo Lavazza dal 2009 del 100% di Ercom S.p.A. Storiche aziende, si sono sviluppate 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 cioccolate, 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)