

CAFFÈ MOTTA PORTA LE ULTIME NOVITÀ A CIBUS CONNECTING ITALY

28 Marzo 2023

di Redazione



PARMA – Caffè Motta, azienda storica nella produzione di caffè ed eccellenza del made in Italy, torna protagonista a Cibus Connecting Italy. La fiera si terrà a Parma nei giorni 29 e 30 marzo, e accoglierà buyers nazionali ed esteri che avranno modo di approfondire focus e temi legati ai principali trend e alle attuali richieste di mercato.

Durante le due giornate, Caffè Motta all'interno del suo stand (Pad. 06 – Stand G 016) presenterà la nuova strategia di posizionamento premium, mostrando ai professionisti del settore tutte le novità di gamma pensate per il mercato del monoporzionato, come le capsule compatibili con il sistema Nespresso e le nuove cialde compostabili, e le varie linee di

prodotti dedicate al canale horeca e al settore retail.

Per il comparto del monoporzionato, Caffè Motta ha ampliato la sua linea Espresso in capsule in alluminio compatibili Nespresso producendo 4 nuove miscele diverse, distinte per gusto ed intensità, in grado di accontentare le preferenze di tutti gli estimatori del caffè: Espresso Pregiato 100% Arabica, Espresso Cremoso, Espresso Intenso e Espresso Decaffeinato. I nuovi gusti della linea presentano anche un packaging rinnovato, realizzato in nero brillante ma con i dettagli negli inserti dell'immane arancione Caffè Motta.

Completamente rinnovata è anche la linea di cialde compostabili, 100% sostenibili e interamente riciclabili, che presenta due versioni: Espresso Bar e Espresso Cremoso. Due miscele di caffè di cui la prima più intensa e decisa, che ricorda il tradizionale espresso napoletano grazie ad una tostatura extradark, la seconda più leggera e dolce ma ugualmente di carattere, dalla tostatura medioscura, per un caffè corposo e consistente.

Per la sezione Horeca e OCS, verrà esposto un assortimento delle linee in grani che compongono la vasta gamma assortimentale: La Crème e Professional. La linea "La Crème" è composta da una selezione delle migliori piantagioni di centro e sud America, disponibile nelle versioni Espresso Premium, 100% Arabica ed Espresso Forte e recentemente arricchita dalla nuova miscela Espresso Intenso (prossimamente sarà disponibile anche la versione Dek). La Linea Professional è ottenuta con tre miscele di grani Espresso Classico, Espresso Granata ed Espresso Blu, e comprende anche la versione in cialde, nei gusti Espresso Classico – come per la versione in grani – e il Decaffeinato.

La linea in grani Lounge Bar, per il canale Retail, rappresenta la perfetta sintesi tra caffè Arabica brasiliana e caffè Robusta di origine asiatica e in parte anche africana. Caratterizzato dal gusto unico e inconfondibile del tipico caffè espresso da bar, la linea ha due varietà: Classico, per chi preferisce una tazzina dal gusto tradizionale e bilanciato, ed Espresso, per chi desidera assaporare il gusto intenso del caffè bevuto al bar.

Caffè Motta sarà presente anche nell'area horeca, sponsorizzata da Dolcitalia, con un proprio corner espositivo, dove farà provare ai buyers le sue nuove miscele in cialde. Grazie alla partnership nata con Dolcitalia, inoltre, Caffè Motta parteciperà alla convention nazionale del Gruppo, che si terrà nella serata del 30 marzo all'interno del padiglione fieristico.

"Cibus rappresenta per noi un'importante vetrina dove mostrare, raccontare e far assaggiare i nostri prodotti ai migliori buyers nazionali e internazionali. Siamo molto felici di presentare tutte le ultime novità nel segmento del monoporzionato, per le quali abbiamo lavorato con tenacia al fine di accontentare i nostri consumatori e offrire un caffè che si adatti ai gusti di

tutti”, dice in una nota **Christian Fadda**, direttore vendite Retail e Gdo di Caffè Motta.

“Il nostro obiettivo è presentare al meglio la nostra realtà presidiando in maniera capillare il comparto del caffè con i nostri bestseller e le novità che stiamo presentando ai buyer in questi giorni. Siamo pronti a crescere ed espanderci ulteriormente, portando il nostro espresso nei migliori mercati esteri” afferma **Valeria Varlese**, export manager di Caffè Motta.