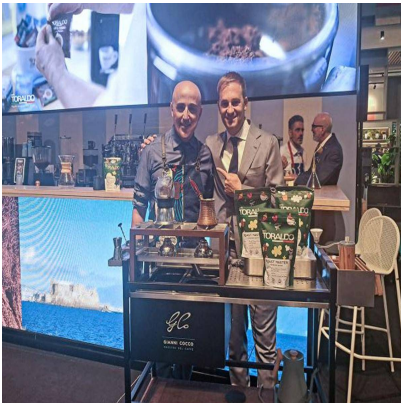




COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO â?? A Host Milano, CaffÃ Toraldo presenta i nuovi Specialty Coffee, dalla macchina a leva allâ??ibrik: un caffÃ versatile pensato per ogni metodo di estrazione

Descrizione

(Immediapress) â?? Milano 21/10/25 â?? Il linguaggio del caffÃ si rinnova e si apre alla sperimentazione. A Host Milano, dal 17 al 21 ottobre, CaffÃ Toraldo presenta un nuovo modo di intendere il caffÃ, costruendo un ponte tra la tradizione napoletana e il mondo in fermento degli specialty. La storica torrefazione, con oltre mezzo secolo di storia, lancia la linea in grani Roast Master, che unisce ricerca sui metodi di estrazione, conoscenza dei territori e attenzione al design. Una selezione di Specialty Coffee concepiti per esprimere al meglio la loro identitÃ sia con la macchina a leva â?? cuore tecnico e simbolico della tradizione napoletana â?? sia attraverso i metodi di estrazione alternativi. La linea comprende tre monorigini â??Brasile Alta Mogiana, Guatemala SHB Antigua, Etiopia Sidamo â?? e una miscela â??Espresso Blendâ? che unisce i migliori caffÃ di Etiopia, Brasile, Guatemala e Colombia. Questi specialty nascono da microclimi ideali, varietÃ pregiate, raccolte a mano e lavate con processo naturale. Anche il packaging, dallo stile contemporaneo, Ã firmato dallâ??artista Gianpiero Dâ??Alessandro, che collabora con il brand nellâ??espressione della sua identitÃ visiva. Un percorso sensoriale che introduce un nuovo linguaggio del caffÃ raccontato in fiera dallâ??esperto e volto noto in TV Gianni Cocco attraverso due masterclass: â??Cacao e caffÃâ? e â??MenÃ¹ degustazioneâ?. Protagonista, la miscela Espresso Blend, esplorata tra estrazioni alternative e abbinamenti: metodo ibrik con proposte di caffetteria gourmet, seguite da due estrazioni cold brew â?? una di caffÃ e una di cacao â?? trasferite nel sifone nitro e servite in tazza. Il secondo incontro ha mostrato tutta la versatilitÃ dello specialty blend, presentato in tre metodi di estrazione con abbinamenti creativi: ibrik con frolla farcita di spuma al caffÃ, espresso con â??caviale di caffÃâ? e moka in purezza.

Marco Simonetti, AD di CaffÃ Toraldo, commenta: â??Roast Master nasce dal desiderio di unire due mondi che si incontrano sulla qualitÃ e prosegue un percorso consolidato nella nostra torrefazione da sempre attenta alle origini, tracciabilitÃ e cura artigianale della tostatura. Negli specialty questo approccio valorizza i profili aromatici distintivi e le singole origini. Abbiamo puntato su un caffÃ

versatile, pensato per chi, a casa, ama sperimentare e conosce già gli specialty, e al tempo stesso, pensato per il canale professionale, dove il bar diventa un veicolo per farlo scoprire a chi non lo conosce ancora attraverso un caffè elegante e complesso, ma di facile lettura, perfetto anche per i non esperti?•.

Il maestro del caffè, Gianni Cocco aggiunge: «? uno specialty blend versatile ed equilibrato, frutto di un bilanciamento armonioso di quattro monorigini eccellenti. Brasile e Guatemala, conferiscono struttura, un corpo vellutato e setoso donando sentori di cioccolato, frutta secca ed esotica, mentre Etiopia e Colombia completano il profilo con una componente più acidula, fruttata e floreale? il primo con il tipico aroma di gelsomino, il secondo con note esotiche. Si adatta con naturalezza a diversi stili di estrazione? filtro, moka, french press e ibrik? restituendo in tazza costanza di profumi e pulizia aromatica dove emergono chiaramente le note floreali e acidule, mentre in espresso, estratto con la macchina a leva, restituisce un caffè meno acido, che mette in risalto la dolcezza naturale.?»

Ad Host Milano, anche il lancio della macchina a cialde «?La Cremosa?•. Pratica e intuitiva, garantisce un' estrazione ottimale e un caffè cremoso in pochi istanti, con due opzioni: espresso e caffè lungo. Sempre per il consumo domestico, Toraldo propone la nuova miscela «?Dolce e Cremoso?•, in cialde e capsule compatibili e in diversi formati: un blend di Arabica e Robusta cremoso, dal profilo aromatico equilibrato, per un espresso dolce, morbido e persistente con corpo vellutato.

Contatti:

ImmediapressRoberta Raja «? Ufficio Stampa Caffè Toraldo

Cell. 389 8570397 |Email roberta.raja@gmail.com

COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO: Immediapress « un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. L'Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

«?

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Ottobre 21, 2025

Autore

redazione