



Maggio 2015 - Hausbrandt forte della sua storia centenaria nel mondo della torrefazione e non solo, porta per la prima volta i suoi prodotti a **TuttoFood** in programma a **Milan** **o dal 3 al 6 maggio prossimi**

L'Azienda sarà presente presso il Padiglione 14, stand L31/L33.

Tuttofood sarà l'evento inaugurale di un momento di confronto e riflessione sugli argomenti chiave della *nutrition* che costituiranno il tema centrale di **Expo 2015**, la cui apertura è prevista nei medesimi giorni e alla quale Hausbrandt sarà presente in uno spazio all'interno del padiglione collettivo Corporate di Federalimentare.

Presso lo stand lunedì 4 maggio Hausbrandt incontrerà la grande pasticceria italiana di **Iginio Massari**

, indiscusso Maestro di questa nobile arte culinaria, con il quale l'Azienda collabora da anni nella realizzazione di pregiati Panettoni e dell'esclusiva Colomba Delice. Qualità e bellezza, valori condivisi da Hausbrandt e dal Maestro Massari, in un percorso alla scoperta dell'arte pasticceria, esaltato dall'abbinamento con le migliori miscele Hausbrandt, per l'occasione preparate con la speciale ricetta dell'

Espresso Freddo Cremoso

, per un piacere fresco e vellutato.

L'evento sarà condotto da Irene Colombo, presentatrice ufficiale dei Campionati Mondiali di Pasticceria di cui l'Azienda di Martino Zanetti è sponsor da anni.

All'interno dello stand, un ricchissimo **programma di degustazioni** delle migliori miscele di caffè:
Gourmet Columbus, miscela 100% Arabica, dall'aroma delicatamente agrumato e piacevolmente dolce, frutto di un'accurata scelta delle migliori monorigini, tra cui Colombia ed Etiopia Sidamo,
Academia, pregiato caffè proveniente dal Brasile, Centro e Sud America dal gusto morbido ed intenso,
H. Hausbrandt, miscela di selezionati caffè di straordinaria fragranza, aroma e gusto.

Tutte le mattine a colazione **Latte Art** e **Monorigini**: sarà possibile assaporare un cappuccino unico, preparato scegliendo tra le preziose monorigini in capsula Hausbrandt, che regalano esperienze sensoriali differenti a seconda della loro provenienza.

In uno speciale angolo dedicato alle macchine Guzzini|Hausbrandt sarà inoltre possibile degustare tutti i prodotti in capsula, un'eccellenza di gusto racchiusa in un involucro ecologico che mantiene intatta la fragranza dell'aroma. Esclusiva anche la selezione proposta: monorigini 100% Arabica, pregiate miscele di caffè, tè e infusi fino ad arrivare al brodo vegetale.

Ma il caffè non sarà l'assoluto protagonista della degustazione, si potranno assaporare una selezione di **Vini Tenuta Col Sandago - Case Bianche** e la **Birra Theresianer**.

Una visibilità interessante e stimolante per Hausbrandt, in uno dei più attesi appuntamenti dell'anno.

