



**GIULIANO CAFFÈ LANCIA SUL MERCATO MINUETTO, IL DECAFFEINATO AD ACQUA.
RIPRENDONO POI I CORSI ALLA GIULIANO COFFEE SCHOOL E I PRODOTTI
ENTRANO NELLA VETRINA VIRTUALE AMAZON**

MINUETTO, IL DECAFFEINATO AD ACQUA

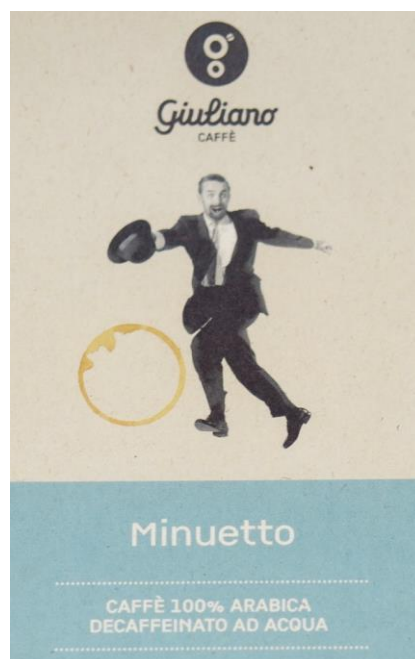
Una tazzina di puro piacere, senza però l'effetto della caffeina.

È **Minuetto**, il **decaffeinato naturale**, firmato dalla torrefazione piemontese **Giuliano Caffè** (con sede a Caluso, in provincia di Torino), novità appena lanciata sul mercato.

Minuetto è una miscela di caffè 100% arabica, tostata artigianalmente e **decaffeinata naturalmente ad acqua** secondo il processo *Swiss Water Decaf* che **non prevede utilizzo di solventi chimici**.

“I chicchi di caffè verdi – spiega Alessandro Minelli, AD Giuliano Caffè – vengono decaffeinati attraverso l'impiego di sola acqua che permette, attraverso un processo di immersione a determinate temperature e lungo un arco temporale definito, di estrarre la caffeina garantendo la conservazione delle proprietà organolettiche del caffè. La miscela viene poi tostata artigianalmente da noi con un profilo di tostatura specifico per l'espresso. Il risultato è un aroma ricco e naturale che si sprigiona al naso e al palato”.

Minuetto è insomma un prodotto speciale, un caffè dal gusto senza compromessi, frutto della **costante attenzione dell'azienda per una lavorazione artigianale e naturale**.



SEI NUOVI CORSI ALLA GIULIANO COFFEE SCHOOL

Ma le novità in casa Giuliano Caffè non finiscono qui.

Ripartono infatti a pieno ritmo, ma in totale sicurezza e rispetto delle norme igieniche e di distanziamento sociale, le **attività della Giuliano Coffee School**, l'accademia dedicata ai

professionisti del settore in cui vengono tenuti corsi di Caffetteria base e intermedio, Latte Art su più livelli e anche Brewing o preparazioni alternative all'espresso come chemex, frenchpress, aeropress, syphon, V60 e coldbrew.

Sei nuovi corsi, teorici e pratici, rivolti a baristi e gestori di locali e chiunque voglia approcciarsi per la prima volta a questo mondo e che si svolgono nei mesi **di giugno e luglio**, secondo questo **calendario**:

- 29 giugno: Corso di Latte Art Base (valevole per la certificazione Latte Art Grading System).
- 30 giugno: Corso di Latte Art Intermedio (valevole per la certificazione Latte Art Grading System).
- 6 luglio: Corso di Caffetteria
- 13 luglio: Corso di Latte Art Base (valevole per la certificazione Latte Art Grading System)
- 20 luglio: Corso di Latte Art Intermedio (valevole per la certificazione Latte Art Grading System).

CHI: il corso di Caffetteria è tenuto da Ferdinando Barra, trainer presso la Giuliano Caffè, mentre quelli di Latte Art saranno sempre tenuti da Fabio Colicchia trainer certificato Latte Art Grading System e figura di spicco nel mondo delle competizioni di latte art nazionale e internazionale.

DOVE: i corsi si tengono presso la Giuliano Coffee School in via Vittorio Veneto 140 a Caluso.

INFO, COSTI E PRENOTAZIONE: <https://www.giulianocaffe.it/giuliano-coffee-school/>

VETRINA VIRTUALE SU AMAZON

Per essere sempre più vicini ai suoi clienti e agli appassionati, anche quelli più lontani, **partirà a breve la vendita dei prodotti Giuliano Caffè sulla piattaforma Amazon. L'accordo** tra l'Agenzia nazionale ICE per il commercio estero e AMAZON prevede la promozione di 600 aziende food italiane di eccellenza attraverso la campagna di advertising digitale **Made in Italy**.

Sulla famosa piattaforma di acquisto online saranno in vendita, a partire dal prossimo mese, le **miscela di Giuliano Caffè artigianali** (Miscela Adagio 90% Arabica; Miscela Virtuosa BIO 100% Arabica e biologica; Miscela Vivace 50% Arabica), le **capsule compostabili e biologiche Trillo**, il **caffè decaffeinato ad acqua Minuetto E** le **cialde Rondò** per chi ama degustare il caffè 'con la macchinetta' a casa.

GIULIANO CAFFÈ

Via Vittorio Veneto, 140
10014 Caluso (To), Italia

Telefono: +39.011.98.33.150

www.giulianocaffe.it

Facebook: @Giulianocaffe

Instagram: @Giulianocaffe

Info stampa:

Francesca Martinengo

francesca@francescamartinengo.com

mob. + 39 3356044680

www.francescamartinengo.com