



COMUNICATO STAMPA

CENTRALE DEL LATTE DI TORINO: l'azienda torinese è protagonista alla seconda edizione di Gourmet con l'innovativo prodotto Soia Capuccino Lovers, la bevanda a base di soia pensata per il canale Bar, Tavole calde e Pasticceria.

Perché rinunciare al piacere di un ottimo e cremoso cappuccino se si è intolleranti al lattosio? A questa domanda Centrale del Latte di Torino, leader in Piemonte per la produzione e distribuzione di latte, panna, prodotti freschi/freschissimi risponde con un nuovo prodotto: Soia Capuccino Lovers.

Si tratta di una bevanda a base di Soia (100% italiana), senza Glutine, per caffè e cappuccini che assicura una crema perfetta tanto ricercata dagli amanti del vero cappuccino e rivolta a chi è intollerante al latte vaccino, ai vegetariani, ai vegani o ai celiaci, anche in occasioni di consumo fuori casa come quelle al bar.

Questo nuovo prodotto, nel formato da 1000 ml, si affianca alla bevanda a base di SOIA standard della Centrale e puntando sulla qualità e sul servizio è commercializzato nel canale Bar – Tavole Calde - Pasticceria. Questo sarà il prodotto di punta che Centrale del Latte di Torino presenterà alla seconda edizione di Gourmet, il Salone dei professionisti dell'Ho.re.ca. e del Food & Beverage, in programma a Lingotto Fiere dal 13 al 15 novembre prossimi.

Così commenta Marco Luzzati, Sales&Marketing Director di Centrale del Latte di Torino “Negli ultimi anni si stanno sviluppando alcuni mercati molto dinamici relativi a prodotti alternativi al latte, in particolare quello delle bevande vegetali che noi presidiamo per rispondere alle nuove esigenze” continua “Per questo motivo presenteremo Soia Cappuccino Lovers a tutti gli operatori del canale Ho.Re.Ca. presenti a Gourmet. Questo prodotto beneficia delle nostre conoscenze tecnologiche relative alle produzioni UHT e si caratterizza per un mix di prodotto esclusivo: è speciale, permette una resa di 15 cappuccini circa per 1000 ml di prodotto, ideale per una crema perfetta e senza glutine. Abbiamo già testato Soia Cappuccino Lovers presso numerosi clienti bar, riscontrando un ottimo gradimento”.

Centrale del Latte di Torino, è leader in Piemonte per la produzione e distribuzione di latte (fresco, a lunga durata ESL e a lunga conservazione UHT), panna, prodotti freschi/freschissimi (insalate di IV gamma, yogurt e latte fermentato, latticini, bevanda di soia, uova, pasta fresca e molti altri). La ricerca della qualità e il controllo della sicurezza di tutta la filiera sono massime e la mission aziendale è produrre e commercializzare prodotti di alta qualità, sviluppando e rafforzando il proprio ruolo di polo interregionale collocato tra i grandi gruppi di riferimento e i numerosi operatori di piccole dimensioni.
www.centralelatte.torino.it; <https://www.facebook.com/centraledellatteditorino>

Contatti: Barabino & Partners S.p.A.
Tel.: +39 010 272 50 48
Barbara Demicheli
b.demicheli@barabino.it
cell: +39 347 41 62 986

Torino, 13 ottobre 2016