



## **CAPPUCCINO CUOR DI CREMA**

### **LE PREMIER ACCESSOIRE LAVAZZA A MODO MIO POUR MULTIPLIER LES PLAISIRS DE L'ESPRESSO**

Alliance réussie de la haute technologie et du design italien, LAVAZZA A MODO MIO séduit les amateurs d'authentique espresso italien. Aujourd'hui, le dernier-né de la famille A MODO MIO, le **CAPPUCCINO CUOR DI CREMA**, s'annonce délicieusement créatif. Cet accessoire innovant permet de créer et de partager un nombre illimité de recettes onctueuses et généreuses.



#### **CAPPUCCINO Cuor di Crema : toujours plus DE GOURMANDISE**

Le CAPPUCCINO CUOR DI CREMA a été spécialement conçu pour satisfaire toutes les envies de gourmandise.

Élégant, cet accessoire innovant permettra de savourer l'incomparable cappuccino italien, avec sa crème onctueuse et savoureuse. Les plus gourmands seront conquis par des recettes intensément généreuses à base d'espresso, de lait, de chocolat : crèmes fouettées, mousses fruitées, veloutés gourmands. Ces délicieuses variations ne manqueront pas de rythmer la journée, été comme hiver.

Un seul mot d'ordre : révéler sa créativité et suivre ses envies !

*Aussi esthétique que pratique, le CAPPUCCINO CUOR DI CREMA se fixe sur la buse vapeur de la machine Lavazza A MODO MIO. Composé d'un tuyau vapeur, d'un bloc moteur, d'un fouet, d'un transformateur et d'un verre de 500 ml, il préserve des éclaboussures et s'entretient facilement.*

Prix de vente site Internet : 49€ + 0,50€ d'éco-participation

Disponible **en exclusivité** sur le site [www.lavazzamodomio.fr](http://www.lavazzamodomio.fr) et auprès du Service Relation Clients au 0800 150 160.



## DES RECETTES ORIGINALES POUR UN ETE FRAIS ET GOURMAND

Avec l'arrivée de la saison estivale, le **CAPPUCCINO CUOR DI CREMA** décline l'**espresso** en version glacée pour des pauses gourmandes.



### ESPRESSO SHAKERATO : merveilleusement rafraîchissant

- 1 *espresso* Lavazza A MODO MIO long
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 glaçons pilés\* ou 2 cuillères à soupe de glace pilée

Préparer le café *espresso* et le verser dans le verre du **CAPPUCCINO CUOR DI CREMA**. Puis, ajouter le sucre et la glace. Introduire le corps moteur (où l'on aura précédemment fixé la tige) dans le logement du verre prévu à cet effet. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise du corps moteur et démarrer le blender. Mélanger le tout pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une crème compacte et veloutée. Verser dans une coupe à cocktail (ou dans un verre à pied) et servir.

*Variante* : pour une boisson encore plus savoureuse et élaborée, ajouter 2 cuillères à café de sirop d'amaretto ou de vanille. L'*espresso shakerato* peut également être préparé avec la dose double.

### ICE CAPPUCCINO : délicieusement gourmand

- 1 *espresso* Lavazza A MODO MIO
- Lait écrémé (0,1 – 0,5% de matières grasses)\*\*
- 3 cuillères à café de sucre
- 2 glaçons pilés\* ou 2 cuillères à soupe de glace pilée



Verser le lait froid dans le verre du **CAPPUCCINO CUOR DI CREMA** jusqu'à la dose « MIN » et ajouter l'*espresso*. Introduire ensuite le sucre et la glace. Placer le corps moteur (où l'on aura précédemment fixé la tige) dans le logement du verre prévu à cet effet. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise du corps moteur et démarrer le blender. Mélanger le tout pendant environ 1 minute 30 jusqu'à l'obtention d'une crème compacte et veloutée. Lorsque le tourbillon du lait adhère à la tige du blender, le produit est prêt à l'emploi. Verser dans un verre haut et saupoudrer de cacao amer.



## CREMFRAPPÈ : divinement fruité

Pour 300 ml environ

- Lait écrémé\*\* (0,1 – 0,5% de matières grasses)
- Sucre
- 2 glaçons pilés\* ou 2 cuillères à soupe de glace pilée
- Sirop (menthe, fraise, cerise, vanille, etc.)



Verser le lait froid dans le verre du *CAPPUCCINO CUOR DI CREMA* jusqu'à la dose « MAX ». Ajouter 1 cuillère à café de sucre, 3 cuillères à café de sirop et 2 glaçons pilés. Introduire le corps moteur (où l'on aura précédemment fixé la tige) dans le logement du verre prévu à cet effet. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise du corps moteur et démarrer le blender. Mélanger le tout pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une crème compacte et veloutée. Verser le tout dans un verre haut et servir avec une paille.

Variante : le Cremfrappè frais

Pour une version encore plus gourmande, on peut ajouter au lait 2 cuillères à soupe de fruits mixés : fraises, fruits des bois, banane, kiwi...

Toujours plus de recettes sur le site : [www.lavazzamodomo.fr](http://www.lavazzamodomo.fr)



\*Afin de ne pas endommager la tige du blender et de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, il est recommandé de toujours utiliser de la glace pilée.

\*\*Pour un résultat optimal, il est conseillé de toujours utiliser du lait écrémé froid.



## L'EXPERIENCE 100% ITALIENNE PRES DE CHEZ SOI

Afin de faire découvrir aux amateurs d'*espresso* le système LAVAZZA A MODO MIO, Lavazza invite les consommateurs à des dégustations permanentes dans les magasins spécialisés (BHV, Galeries Lafayette, Boulanger, Saturn, etc.) des principales villes de France. Les experts *espresso* apprennent au public à réaliser l'*espresso* italien, mais aussi à choisir parmi les 7 variétés de capsules A MODO MIO.

Pour connaître l'espace de dégustation le plus proche, le Service Relation Clients Lavazza A MODO MIO répond aux consommateurs au **0800 150 160** (appel gratuit depuis un poste fixe).

La gamme LAVAZZA A MODO MIO se compose de 8 machines :

- 1 machine Premium automatique (anthracite et chrome)
- 3 machines Extra (noir, rouge et blanc)
- 4 machines Extra en série limitée (fuchsia, turquoise, vert et orange)



... et 7 sélections pour varier les plaisirs de l'*espresso* : *Deliziosamente*, *Magicamente*, *Appassionatamente*, *Divinamente*, *Intensamente*, *Caffè Crema* *Dolcemente* et *Cremosamente Dek*.



### À propos de Lavazza A Modo Mio

Création originale co-signée Lavazza et Saeco, deux marques italiennes incontournables sur le secteur du café italien, *A Modo Mio* se présente comme une véritable innovation dans le domaine du café *espresso* à destination des particuliers. Lavazza révèle ainsi toute son expertise en matière de torréfaction et de qualité des assemblages dans une gamme de quatre variétés 100% arabica. *A Modo Mio*, qui signifie littéralement en italien « à ma façon », est l'assurance d'un authentique *espresso* italien à la maison.

Pour en savoir plus : [www.lavazzamodomio.fr](http://www.lavazzamodomio.fr)

Relations Médias : FHCOR

42, rue des Jeûneurs - 75002 PARIS

Tél. : 01 55 34 24 24 - Fax : 01 55 34 24 25

[agence@fhcom.net](mailto:agence@fhcom.net) - [www.fhcom.net](http://www.fhcom.net)