



PREMIUM
D'ARÔME
— PUR ARABICA —

AVEC PREMIUM D'ARÔME, SEGAFREDO ZANETTI FAIT DE L'ORANGE LA NOUVELLE COULEUR DU CAFÉ

La gamme Premium d'Arôme est la toute dernière expérience de dégustation proposée par Segafredo Zanetti à tous ceux pour qui la qualité du café est une véritable exigence. Pour cette nouveauté, la marque italienne a sélectionné uniquement **des grains de grandes origines, 100 % arabica**, venus du Brésil pour l'équilibre et la douceur, de Colombie pour le côté acidulé et fruité, ainsi que du Honduras pour le caractère et la longueur en bouche. Ces cafés cultivés en altitude, sur des terres riches en minéraux, développent **des saveurs particulières et des qualités aromatiques exceptionnelles**.

Pour libérer toute la richesse de leurs arômes, ces arabicas font l'objet d'une torréfaction dite « ambrée ». Ils sont ensuite moulus selon une granulométrie spécifique, adaptée à une utilisation en cafetière filtre.

On retrouvera à la dégustation **un goût rond, équilibré, acidulé et fruité, avec des nuances propres à chaque référence. Premium d'Arôme délivre ainsi une expérience unique pour savourer, chaque jour, son instant café.**



4 références premium pour des nouveaux instants café

La gamme se pare d'un orange subtilement métallisé à la fois élégant et tendance. Les lignes épurées des packagings affirment un style chic pour une pause café pleine de saveurs.

L'excellence italienne se décline en version moulue avec une intensité n° 6, à la fois douce et subtile, voire veloutée, associée à des notes florales persistantes, ainsi qu'un n° 8, rond et persistant en bouche, qui révèle d'intenses notes aromatiques.



6 N° 6 doux & subtil
250 g - PMC : 3,40 €



8 N° 8 riche & équilibré
250 g - PMC : 3,40 €

Les 2 variétés bio d'une intensité n°7, moulue et en grains, dévoilent des notes fruitées et délicates.



7 Bio n°7 fruité & délicat
MOULU
250 g - PMC : 3,50 €



7 Bio n°7 fruité & délicat
GRAINS
500 g - PMC : 7,10 €



Le conseil de dégustation de Luca Casadei

Formateur barista Segafredo Zanetti et double champion de France barista.

« Pour apprécier pleinement le café Premium d'Arôme moulu, il est important préhumidifier son filtre en papier pour le rendre parfaitement neutre avant de verser sa mouture. Puis, on fera préchauffer sa tasse avec de l'eau chaude pour bénéficier pleinement des arômes exceptionnels de ce café. Pour les amateurs qui souhaitent aller plus loin, je préconise une extraction douce, avec une cafetière de type Chemex qui révélera, avec encore plus de finesse, toutes les nuances aromatiques de la gamme Premium d'Arôme. »





À propos de Segafredo Zanetti

Leader mondial de l'espresso en hors domicile, avec un chiffre d'affaires de 942 M€ et une présence dans 110 pays, Segafredo Zanetti est le seul torréfacteur à maîtriser l'ensemble de la filière, de la plantation à la tasse. En France, le groupe torréfie chaque année plus de 17 000 tonnes de café depuis sa filiale de Sotteville-lès-Rouen, certifiée ISO 9001-V2015 et IFS V6, qui occupe la 3e place sur le marché hexagonal avec un chiffre d'affaires de 108 M€ en 2017 et environ 240 collaborateurs. En grande distribution, celle-ci commercialise les marques Segafredo, San Marco et Philtre d'Or. Sur le circuit des Cafés Hôtels et Restaurants, son espresso est présent dans plus de 4 700 établissements, disposant d'une palette complète de produits complémentaires, ainsi que de services personnalisés. Enfin, Segafredo Zanetti a développé une expertise pointue qui s'appuie notamment sur le travail de son centre de formation, La Scuola del Caffè, et de ses baristas, reconnus par la SCA (Speciality Coffee Association).

www.segafredo.fr

Relations médias Segafredo Zanetti : @FHCOM

42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

Tél. : 01 55 34 24 24 - www.fhcom.net

mangara.sambakessy@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net