



BRITA PROFESSIONAL A HOST: SOLUZIONI A 360° PER UNA FORNITURA DI ACQUA POTABILE AFFIDABILE E COMPLETA.

Tra i leader nel settore del trattamento dell'acqua potabile, in una posizione di primo piano tra i grandi nomi della filtrazione dell'acqua, BRITA sfrutterà il palcoscenico di Host, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale che si terrà a Rho (Milano) dal 20 al 24 Ottobre 2017, per presentare la sua gamma completa di filtri e water dispenser progettati per l'applicazione in ambito professionale.

Ai visitatori di Host verrà data l'opportunità di testare direttamente, con **sessioni dedicate di degustazione**, le caratteristiche di caffè preparati con acque di qualità differenti. Per una crema perfetta, un aroma intenso e un gusto ideale serve l'acqua migliore.

Con i **sistemi di filtraggio BRITA** è possibile ottimizzare l'acqua di rubinetto, introducendo il corretto bilanciamento di minerali che permette di ottenere la giusta estrazione: un espresso è infatti composto al 90% di acqua e alcuni elementi dell'acqua di rubinetto possono influire sul gusto, sul corpo e sull'aspetto del caffè.

Il **calendario** proposto da BRITA allo Stand D42-E41 del Padiglione 14 è **ricco di appuntamenti**.

Venerdì 20/10: **Coffee Artist**: dipingere sul cappuccino

Sabato 21/10: **Brewing**: il V60, connubio tra acqua e caffè monorigine

Domenica 22/10: **Vestire la Caffetteria**: Latte Art, Cioko Art e Coffee Painting

Lunedì 23/10: **Mixology**: Coffee Drink – Caffè&Ghiaccio

Martedì 24/10: **Brewing**: metodi di estrazione a confronto (V60 vs AREOPRESS)

I visitatori potranno dunque conoscere i differenti sistemi di trattamento acqua per macchine da caffè professionali, forni a vapore e sistemi di lavaggio, ma anche scoprire le altre soluzioni BRITA per l'ottimizzazione dell'acqua in ambito professionale. Verrà infatti presentata la gamma **water dispenser**: venti soluzioni con tre gamme diverse di prodotto che permettono a ristoranti, bar, catering e aziende di erogare acqua fresca, frizzante o naturale, e acqua calda per gustosi tè e tisane da offrire ai propri clienti, ospiti o dipendenti.

L'acqua di rubinetto diventa così una bevanda che riflette la qualità di ogni locale e azienda. Il risultato non è però il solo valore aggiunto: tra i benefici che si possono trarre dall'utilizzo degli erogatori BRITA, spiccano un'ottimizzazione della logistica legata all'acqua da bere (zero costi di trasporto, stoccaggio e movimentazione) e la riduzione dell'impatto ambientale.

Inoltre, BRITA Professional rinnova l'offerta, rivolta agli espositori della 40° edizione di Host, di rifornirsi della tipologia di acqua più appropriata per le preparazioni che realizzeranno durante lo svolgimento della fiera. Presso lo stand di BRITA, infatti, sarà possibile **approvvigionarsi di acqua trattata** con diversi metodi di filtrazione al fine di garantire la miglior resa in estrazione in base ai metodi adottati e alle qualità di caffè proposte.

Lo Stand BRITA è D42-E41, all'interno del Padiglione 14. Per approfondimenti sulle soluzioni professionali, così come per equipaggiare le apparecchiature installate in fiera con i filtri BRITA Professional, è sufficiente contattare l'indirizzo professionalitalia@brita.net o rivolgersi al proprio commerciale di riferimento.