

news

host / BAR

1

FABRI 1905

LE SOLUZIONI **TRENDY**
E DI **ALTA QUALITÀ**
per i professionisti del
beverage

Vieni a trovarci a Host:

Pad. 6 Stand E32 E40 F33 F39**Pad. 18 Stand F60 G63**

Non un singolo prodotto, ma una filosofia: **Fabri 1905**, per tutti l'azienda dell'Amarena, si presenta all'edizione 2019 di **HOST Milano** con la rinnovata missione di rispondere – e se possibile anticipare – le esigenze dei professionisti del beverage, offrendo uno spettro di soluzioni innovative, pratiche, versatili (adatte tanto al giorno quanto al mondo della notte), trendy, e – inderogabilmente – di alta qualità. Per suggellare la mission della business unit, **Fabri 1905** porterà ad Host celebrità del mondo del beverage, con masterclass di Bruno Vanzan, Gianni Coco e Lady Amarena.

2

ZUMEX®

PRESENTA I NUOVI SPREMIAGRUMI
per il succo di domani

ZUMEX®, partner strategico per lo sviluppo del business dei succhi e leader mondiale nello sviluppo e nella produzione di sistemi innovativi per la spremitura di frutta e verdure, arriva alla **HOST**, con tante novità. Zumex presenterà la **"rivoluzione" del suo universo di spremiagrumi premium SOUL** e non solo. Il pubblico potrà vivere una vera juicing experience con un imponente JuiceBar con juicer professionali che prepareranno ricette inedite per fare il pieno di vitalità ed energia e create appositamente per **HOST 2019**.

Vieni a trovarci a Host: **Pad. 18 Stand H57**

3

IL CAFFÈ BIOLOGICO
DI DERSUT CAFFÈ
A HOST 2019

Anche quest'anno la storica torrefazione coneglianese parteciperà alla kermesse milanese. L'azienda si è calata appieno nello spirito fieristico di Host che è da sempre l'appuntamento numero uno per lanciare prodotti e soluzioni innovative, scoprire le ultime tendenze, confrontarsi con i competitor, diffondere cultura di settore attraverso i numerosi corsi e workshop sul tema caffè. Allo stand, i visitatori potranno sempre degustare le prime miscele e in particolare il Caffè Bio: una miscela 100% Arabica multi-origine, coltivata in Centro-Sud America. Il suo gusto è piacevolmente cioccolatoso, privo di amaro e con una gradevolissima e piccola acidità di sottofondo. Un caffè che non proviene solo da piantagioni biologiche, ma anche tutto il processo di produzione che subisce è biologico, autorizzato dall'ente di controllo e certificazione "Bios".

Vieni a trovarci a Host:

Pad. 14 Stand L41