36 SALÓN GOURMETS
Abril 17–20, 2023 IFEMA MADRID

ENGLISH ↓

Nespresso Professional es el café oficial del 36 Salón Gourmets

Quique Dacosta y Damián Seijas, embajadores de la marca, sorprenderán con sus innovadoras creaciones en el 36 Salón Gourmets , del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid.

El chef 7* Michelin Quique Dacosta, acompañado de Damián Seijas, embajador de Café Nespresso Professional, volverá a deleitar a los visitantes en el Escenario Gourmets (Pabellón 6) con exclusivas elaboraciones en directo utilizando la recién estrenada variedad de café Reviving Origins Congo Organic, que la marca acaba de lanzar al mercado.

Se trata del primer café Reviving Origins de la gama Nespresso Professional que se suma a Perú Organic y Colombia Organic, variedades orgánicas de su gama dedicada a la hostelería profesional. El programa Reviving Origins tiene como objetivo impulsar una mayor calidad en la producción de café procedente de las regiones más desfavorecidas del mundo, ayudando a los agricultores congoleños a reconstruir sus vidas y sus comunidades.

Ecológico, suave, de intensidad 7, con notas de cereales dulces tostados, aroma de frutos secos y un ligero matiz afrutado que, cuando se prepara con leche, resalta las notas dulces de cereales y galleta. Para el diseño de su caja se han inspirado en los motivos tradicionales Kitenge, un tejido colorido africano estampado con cera, para rendir homenaje a las comunidades locales congoleñas.

Con este nuevo lanzamiento, Nespresso Professional pone a disposición del sector profesional una nueva variedad de café diferenciador, que respeta la calidad y los valores que definen esta marca.

- Martes 18 de abril Escenario Gourmets (Pabellón 6)

Nespresso Professional contará con un stand (4C12) ubicado en el pabellón 4 mucho más interactivo, en el que su embajador Damián Seijas ofrecerá a los profesionales masterclass y deliciosas creaciones propias en las que degustar las 18 variedades de café con las que cuenta la marca y descubrir los diferentes modelos de máquinas de Nespresso Professional, durante los 4 días que dura el evento.

Actividades

Material gráfico

Acreditaciones prensa

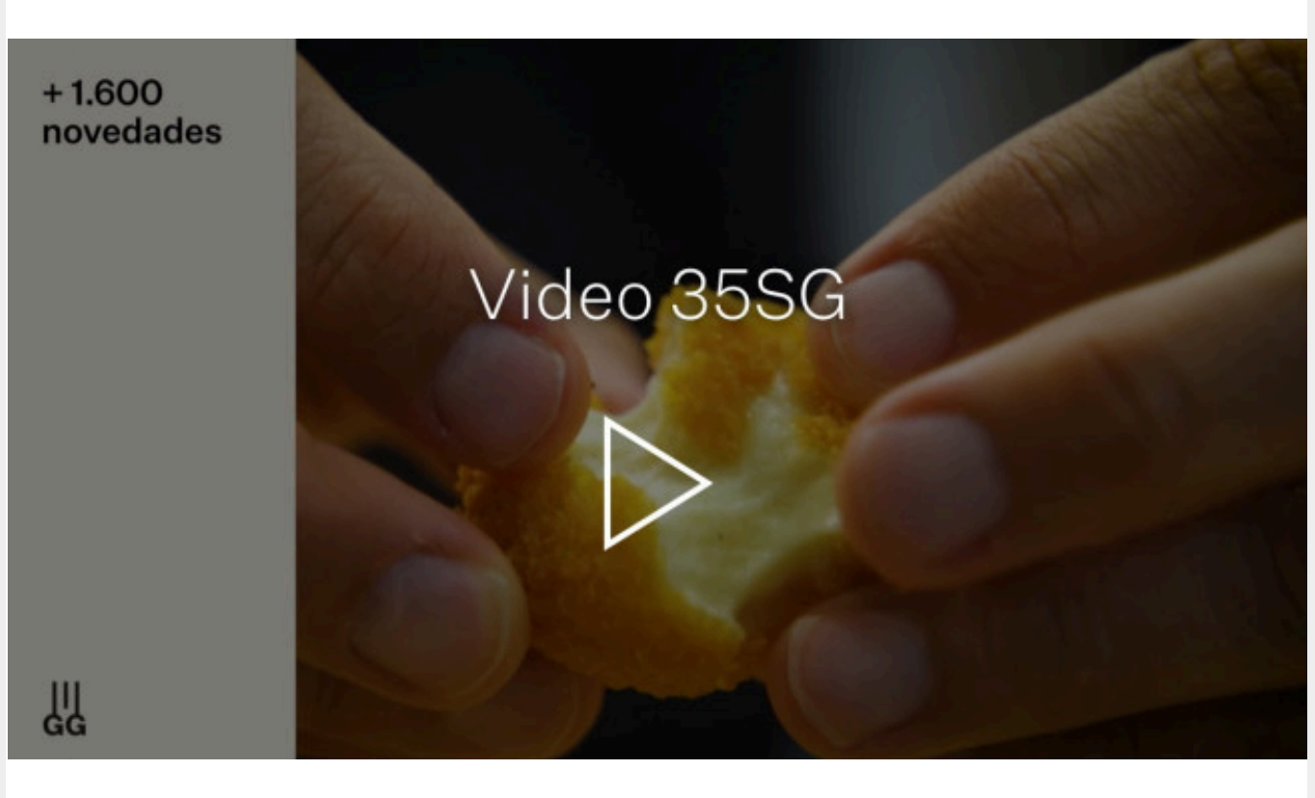
Ficha técnica

Programa de actividades

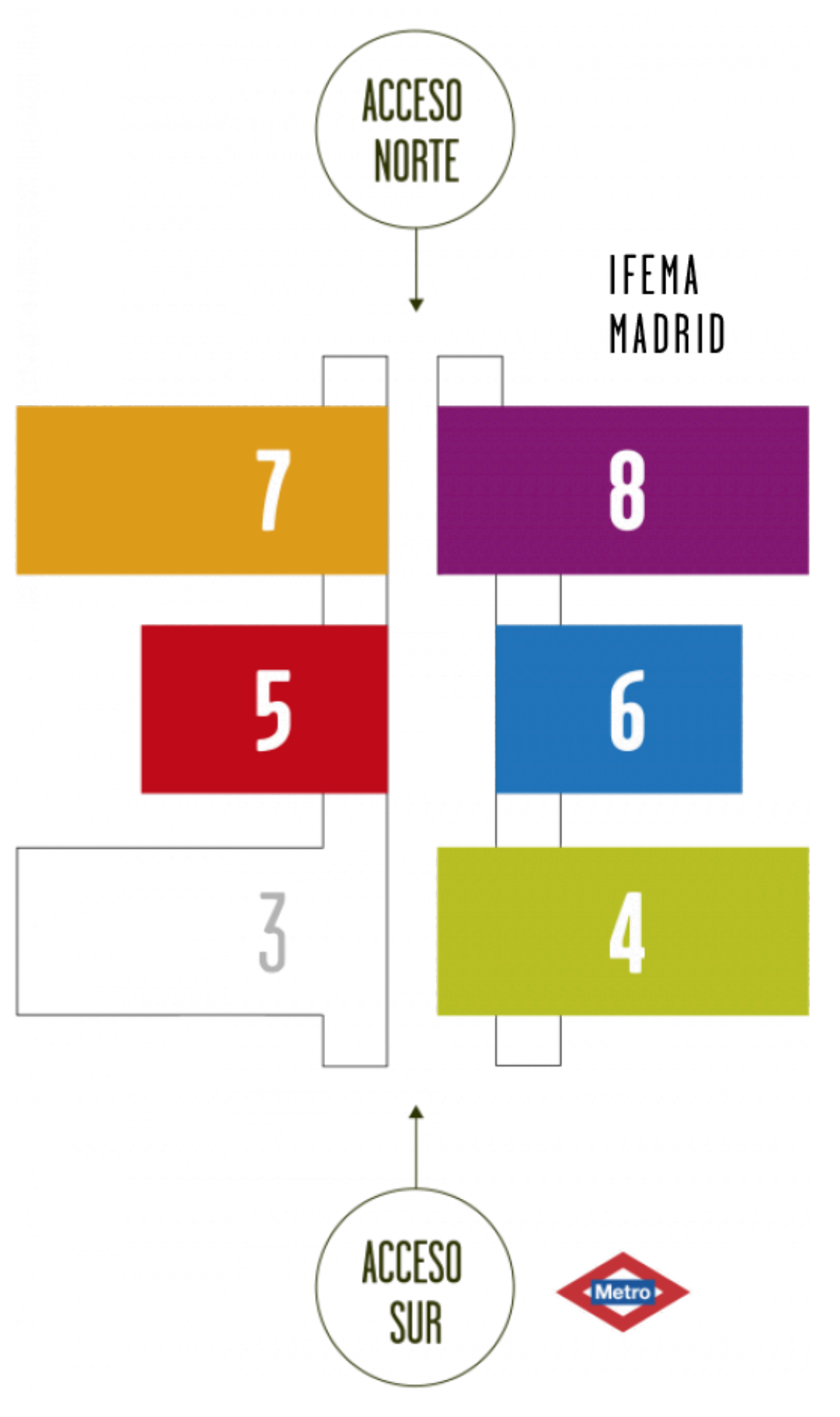
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



AHORA 5 PABELLONES



Organiza y medio corporativo

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG Coopera con

Nespresso Professional es el café oficial de 36 Salon Gourmets.

Quique Dacosta y Damián Seijas, embajadores de la marca, sorprenderán con sus innovadoras creaciones en el 36º Salón Gourmets , que se celebrará del 17 al 20 de abril en Ifema Madrid.

El chef Quique Dacosta, galardonado con 7 estrellas Michelin, acompañado por Damián Seijas, embajador del café Nespresso Professional, deleitará una vez más a los visitantes del escenario Gourmets (Pabellón 6) con recetas exclusivas en directo elaboradas con la nueva variedad de café Reviving Origins Congo Organic, que la marca acaba de lanzar al mercado.

Este es el primer café Reviving Origins de la gama Nespresso Professional, que se suma a Perú Orgánico y Colombia Orgánica. El programa Reviving Origins busca impulsar la producción de café de mayor calidad en las regiones más desfavorecidas del mundo, ayudando a los agricultores congoleños a reconstruir sus vidas y sus comunidades.

Orgánico, suave, de intensidad 7, con notas de cereales tostados dulces, aroma a frutos secos y un ligero matiz afrutado que, al prepararlo con leche, realza las notas dulces de cereales y galleta. El diseño de la caja se inspiró en los motivos tradicionales del Kitenge, un colorido tejido africano estampado con cera, para rendir homenaje a las comunidades locales congoleñas.

Con este nuevo lanzamiento, Nespresso Professional ofrece al sector profesional una nueva variedad de café diferenciado que respeta la calidad y los valores que definen la marca.

- Martes 18 de abril, Escenario Gourmets (Pabellón 6)

Nespresso Professional contará con un stand mucho más interactivo (4C12) en el pabellón 4, donde su embajador, Damián Seijas, ofrecerá a los visitantes clases magistrales y deliciosas creaciones propias, donde podrán degustar las 18 variedades de café de la marca y descubrir los diferentes modelos de máquinas Nespresso Professional durante los cuatro días del evento.

Actividades

Material gráfico

acreditaciones de prensa

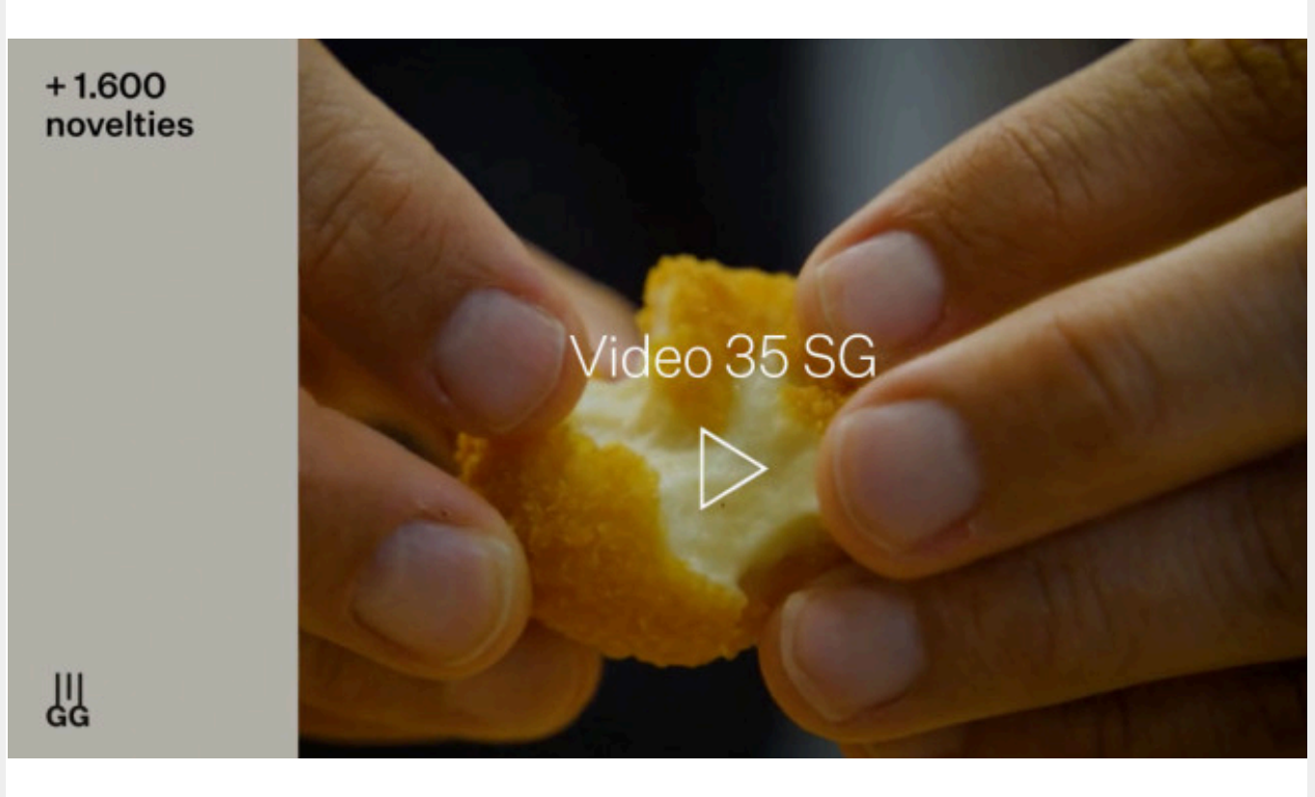
Información práctica

Programa de actividades

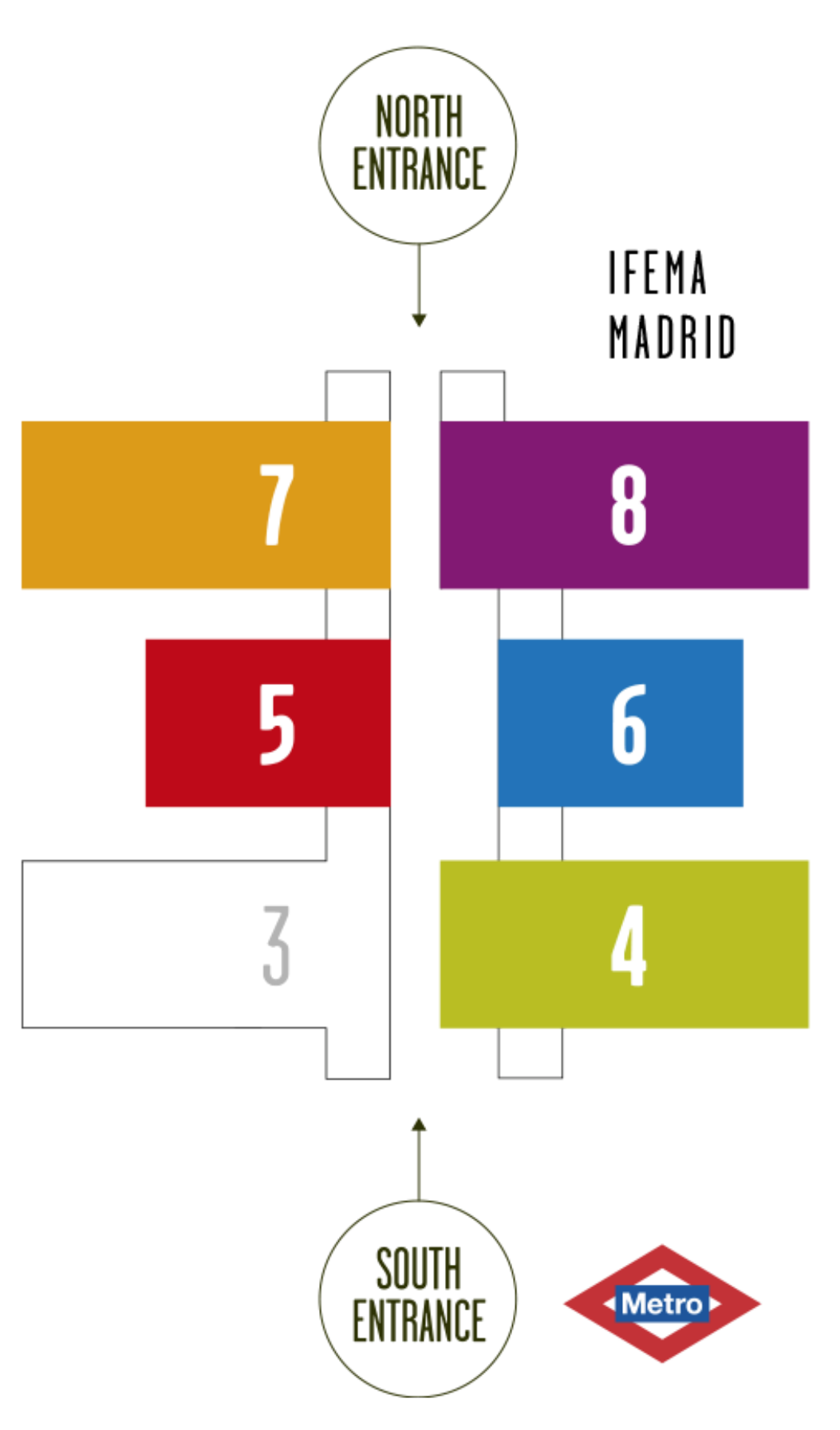
Catálogo de expositores

Área de innovación

Área de Exhibición Orgánica



NOW 5 HALLS



Organizador y socio de medios

Patrocinadores principales

Copatrocinadores

Colaboradores

SG coopera con

Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. AV. Partenón 5, Madrid
17 al 20 de abril, 2023

www.gourmets.net
infosalon@gourmets.net
Tel.: +34 915 489 651

#SG23