



LAVAZZA A MODO MIO, LE NOUVEAU SYSTÈME À CAPSULES QUI RÉVÈLE TOUTE LA PASSION D'UN AUTHENTIQUE ESPRESSO ITALIEN

Aromatique, intense et crémeux : toutes les caractéristiques qui ont fait la réputation et le succès de l'espresso italien dans le monde entier se retrouvent aujourd'hui dans un seul système, LAVAZZA A MODO MIO.



Création originale cosignée 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 qui s'accordent à tous les goûts et à tous les moments de dégustation.

A MODO MIO, qui signifie littéralement en italien « à ma façon », est donc l'assurance d'un authentique espresso italien répondant aux attentes les plus exigeantes des amateurs de café italien.



A MODO MIO L'EMBLÈME DE L'ESPRESSO "MADE IN ITALY"

La machine espresso et les capsules A MODO MIO apportent le meilleur de l'Italie à domicile pour le plus grand plaisir des amateurs d'authenticité.

UNE UTILISATION SIMPLE ET LUDIQUE

Le système LAVAZZA A MODO MIO est disponible en deux modèles : semi-automatique, sous l'appellation « Extra », et automatique, sous l'appellation « Premium ».

Les deux machines sont équipées d'une buse vapeur permettant de réaliser de délicieux cafés gourmands tels que les cappuccino ou le latte macchiato.



Dotée d'une technologie d'extraction unique, la machine A MODO MIO permet une exploitation optimale de la mouture contenue dans chaque capsule. Les 15 bars de pression agissent en effet sur la mouture, le café s'écoule alors entre 25 et 30 secondes dans la tasse, soit la durée optimale pour la réalisation d'un authentique espresso italien.



La manette chromée, positionnée sur le haut de l'appareil, permet d'un simple geste d'enclencher la capsule. Elle renforce ainsi l'aspect ludique de la préparation en reproduisant la gestuelle du barista derrière son comptoir. Un moment clé qui marque également le début de toute l'alchimie de l'espresso.

La grille réversible permet aussi bien l'utilisation d'une tasse à espresso que d'une grande tasse.



L'ÉLÉGANCE DU DESIGN ITALIEN

La renommée du design italien fait une fois de plus la preuve de son efficacité dans la conception des machines LAVAZZA A MODO MIO avec ses formes arrondies, sa surface laquée en rouge ou noir, ponctuée d'éléments en Inox.

Compactes pour un encombrement minimal, les formes arrondies soulignées par une peinture laquée noire (Extra) ou rouge (Premium) dégagent un charme et une esthétique proprement italiens. L'élégance de leurs lignes ne passera pas inaperçue et apportera une touche de glamour et de couleur à tous les intérieurs.



UN GRAMMAGE SUPÉRIEUR POUR DES MOUTURES 100% ARABICA

Les quatre moutures qui composent cette nouvelle gamme ont été spécialement étudiées et les origines soigneusement sélectionnées pour satisfaire les palais les plus exigeants.

Sélections exclusives 100% arabica, les capsules apportent des saveurs très distinctes, équilibrées et harmonieuses, pour des espresso aromatiques et intenses.

Chaque capsule contient 7,5 grammes de café, soit la dose précise de café utilisée par les barmen pour chaque espresso. Pour un résultat parfait, le café contenu dans la capsule est tassé comme lors de la préparation par un barista italien.

Enfin, les capsules sont scellées individuellement sous vide pour en préserver toutes les saveurs.



À CHAQUE MOMENT SON A MODO MIO

Intenses, veloutés, généreux, doux... les 4 assemblages A MODO MIO expriment tout le savoir-faire et l'excellence de Lavazza. Ils s'accordent ainsi à tous les goûts et à tous les moments de dégustation.

APPASSIONATAMENTE : la force de caractère de cette sélection exclusive ne manquera pas de séduire les puristes. Intense, rond et corpulent, Appassionatamente révèle un espresso d'exception, véritable symbole de la passion centenaire de Lavazza au service de l'espresso.

DELIZIOSAMENTE : avec son incroyable équilibre entre force, rondeur et douceur, Deliziosamente est un espresso doté d'un bouquet d'arômes à la fois subtil et intense.

CAFFÈ CREMA DOLCEMENTE : pour ceux qui ne résistent pas au plaisir d'un authentique café italien, Lavazza a développé Caffè Crema Dolcemente, un espresso doux, équilibré et crémeux. Sa torréfaction particulière, associée à une taille de mouture élevée, donne un café onctueux, à la crème dorée et à la texture veloutée.

CREMOSAMENTE DEK : un espresso intense, crémeux, persistant en bouche, au corps généreux et riche en arômes. Une sélection exclusive qui en fait un véritable espresso, même décaféiné.



OÙ SE PROCURER LE SYSTÈME LAVAZZA A MODO MIO ?

Les machines A MODO MIO seront en vente dès le mois d'octobre prochain dans les grandes surfaces spécialisées (Boulangier, Darty, BHV...). Pour profiter tout de suite d'un délicieux espresso, un kit de capsules réunissant les 4 moutures A MODO MIO est offert avec chaque machine.

Les capsules, seront disponibles quant à elles par correspondance, via un service client (N° vert 0800 150 160, gratuit depuis un poste fixe) et un site web dédié (www.lavazzamodomio.com) ainsi que dans certains grands magasins spécialisés. La livraison des capsules sera ensuite effectuée par colissimo (délai indicatif de 48H) ou dans l'un des 3500 points relais Kiara (délai indicatif de 72H).

Un conseil personnalisé sera enfin assuré par des hôtesses qui répondront aux questions des consommateurs 6 jours sur 7, du lundi au vendredi de 8h30 à 20h et le samedi de 8h30 à 18h.



A MODO MIO Extra

PVC : 159€ TTC + 0,50€ de taxe éco-emballage



A MODO MIO Premium

PVC : 199€ TTC + 0,50€ de taxe éco-emballage

Prix d'une boîte de 16 capsules A MODO MIO :

5,12€ TTC (soit 0,32€ TTC la capsule).





INFORMATIONS TECHNIQUES

A MODO MIO

Extra

Premium

Fonctionne exclusivement avec les capsules Lavazza A MODO MIO	✓	✓
Ejection automatique de la capsule usagée	✓	✓
Interface simple et intuitive	✓	✓
Touches rétro-éclairées	✓	✓
Buse vapeur	✓	✓
Fonction eau chaude pour thés et infusions	✓	✓
Grille porte-tasses réglable en hauteur	✓	✓
Bac récupérateur de capsules usagées	10 capsules	10 capsules
Réservoir d'eau amovible	0,9 litre	0,9 litre
Option espresso court / long	✓	✓
Contrôle électronique du volume de café	X	✓
Contrôle électronique de la température	X	✓
Chaudière en acier inoxydable	✓	✓
Pression pompe	15 bars	15 bars
Coloris	noir/argent	rouge/argent
Dimensions (lxpxh)	235x330x305 mm	235x330x305 mm
Poids (kg)	4,9 Kg	5 Kg





À PROPOS DE SAECO

Saeco, dont le siège social se trouve à Gaggio Montano (Bologne), produit et commercialise des machines à café à usages domestique et professionnel. L'entreprise est présente dans plus de 90 pays, emploie 2900 personnes, possède 3 unités de production et fabrique 1 million de machines chaque année.

Saeco International Group est le grand spécialiste des machines à café. Leader européen dans la production de machines à espresso grand public, avec une part de marché de 38 % en Italie (source:GfK), l'entreprise opère dans trois domaines d'activité: machines à café automatiques et manuelles pour la maison, machines professionnelles pour les bars et les restaurants, et distributeurs automatiques pour petites et grandes entreprises.

Créé en Italie en 1981, Saeco a connu une croissance régulière au fil des ans pour devenir un groupe avec une forte orientation internationale et une présence sur les marchés internationaux avec 15 filiales en Europe, États-Unis, Amérique latine, Australie, Asie et un réseau de vente couvrant plus de 60 pays.

Au fil des années, Saeco a su combiner une innovation considérable à une capacité exceptionnelle à comprendre et anticiper les exigences du marché.

À l'origine des innovations du fabricant, on note le groupe café amovible, le premier broyeur silencieux en céramique et le plus grand écran tactile disponible sur une machine à café automatique.

Contact presse Saeco :

Bureau de Presse Pascale Venot

Tiffany Rosay

6, rue Paul Baudry - 75008 Paris

Tél. : 01 53 53 44 64 / Fax : 01 53 75 27 66

trosay@pascalavenot.com

À PROPOS DE LAVAZZA

L'histoire de Lavazza est celle d'une entreprise à succès mais aussi celle d'une famille qui travaille avec passion depuis quatre générations pour unir qualité, tradition et originalité. Chaque jour, 36 millions de tasses de café issues des centres de production Lavazza sont consommées dans le monde. Avec plus d'un siècle d'expérience dans l'univers du café, la société fondée en 1895 par Luigi Lavazza est devenue synonyme de qualité et d'authenticité. Sélectionnant ses grains un à un, calibrant parfaitement tous ses mélanges et utilisant des emballages qui préservent toute leur fraîcheur, Lavazza est réputée pour l'excellence de son savoir-faire.

Avec 11 filiales et plus de 80 distributeurs à l'international, le groupe emploie plus de 2000 personnes et fait partie des 5 entreprises leaders du secteur. Lavazza détient, avec son site de Turin, la plus grande usine européenne de torréfaction d'une surface de 73 000 m² pouvant produire quotidiennement jusqu'à 350 tonnes de café.

Lavazza compte parmi les plus grands producteurs de café dans le monde : leader en Italie sur le marché de la vente au détail, l'entreprise a considérablement étendu sa présence dans le monde entier, dans la « Grande Distribution » et la « Consommation Hors Domicile » (restauration, distribution automatique et café-bars). Elle a réalisé un chiffre d'affaires de 803 millions d'euros en 2006 et de plus de 897 millions en 2007.

Relations Médias Lavazza:

FHCOM

42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

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

agence@fhcom.net

www.fhcom.net