

HOST MILANO

22/26 Ottobre 2021

VENERDÍ 22 OTTOBRE

1. h. 13.00/13.45

CONTENUTO: *Molecolare:* realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare

PADIGLIONE e STAND: 15; E49 – F48 – E41

AZIENDA: *La Marzocco Srl*

2. h. 14.30/15.15

CONTENUTO: *Ice Tea:* drink a base di tè realizzato in sifone grazie alla tecnica rapid infusion e reso frizzante con la tecnica di carbonatazione

PADIGLIONE e STAND: 13; A15

AZIENDA: *Trabo Srl*

3. h. 15.45/16.30

CONTENUTO: *Molecolare:* realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare

PADIGLIONE e STAND: 15; G49 – H48

AZIENDA: *Dersut Caffè Spa*

4. h. 17.00/17.45

CONTENUTO: *Latte Art Colour Panting:* le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil

PADIGLIONE e STAND: 15; A41 - A49 - B40 - B48

AZIENDA: *Gruppo Gimoka Srl*

SABATO 23 OTTOBRE

5. h. 10.00/10.45

CONTENUTO: *Il caffè in cucina: spugna al caffè realizzata con sifone N2o completata da salsa di carote aromatizzata con spezie e realizzata con la tecnica sottovuoto*

PADIGLIONE e STAND: 15; E49 – F48 – E41

AZIENDA: La Marzocco Srl

8. h. 11.30/12.15

CONTENUTO: *Il gelato e il caffè: il gelato roll asiatico aromatizzato al caffè realizzato live su piastra ghiacciata*

PADIGLIONE e STAND: 1; N18

AZIENDA: Minipack Torre Spa

9. h. 13.00/13.45

CONTENUTO: *Ice coffee: drink a base di cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone*

PADIGLIONE e STAND: 24; K52 – L51

AZIENDA: Bwt Italia Srl

10. h. 14.30 – 15.15

CONTENUTO: *Ice coffee: drink a base di cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone*

PADIGLIONE e STAND: 22; T20

AZIENDA: Asachimici Snc

11. h. 15.45/16.30

CONTENUTO: *Il caffè in cucina: spugna al caffè realizzata con sifone N2o completata da salsa di carote aromatizzata con spezie e realizzata con la tecnica sottovuoto*

PADIGLIONE e STAND: 15; G49 – H48

AZIENDA: Dersut Caffè Spa

12. h. 17.00/17.45

CONTENUTO: *Il gelato e il caffè: il gelato roll asiatico aromatizzato al caffè realizzato live su piastra ghiacciata*

PADIGLIONE e STAND: 15; A41 - A49 - B40 - B48

AZIENDA: Gruppo Gimoka Srl

DOMENICA 24 OTTOBRE

13. h. 10.00/10.45

CONTENUTO: *Il gelato e il caffè:* il gelato roll asiatico aromatizzato al caffè realizzato live su piastra ghiacciata

PADIGLIONE e STAND: 15; E49 – F48 – E41

AZIENDA: La Marzocco Srl

14. h. 11.30/12.15

CONTENUTO: *Ice coffee:* drink a base di cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone

PADIGLIONE e STAND: 1; N18

AZIENDA: Minipack Torre Spa

15. h. 13.00/13.45

CONTENUTO: *Molecolare:* realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare

PADIGLIONE e STAND: 22; T20

AZIENDA: Asachimici Snc

16. h. 14.30/15.15

CONTENUTO: *Latte Art Colour Panting:* le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil

PADIGLIONE e STAND: 24; Q40 – R39

AZIENDA: Nuova Ricambi Srl

17. h. 15.45/16.30

CONTENUTO: *Latte Art Colour Panting:* le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil

PADIGLIONE e STAND: 15; A53 - B50

AZIENDA: Caffè Milani

18. h. 17.00/17.45

CONTENUTO: *Il caffè in cucina:* spugna al caffè realizzata con sifone N2o completata da salsa di carote aromatizzata con spezie e realizzata con la tecnica sottovuoto

PADIGLIONE e STAND: 24; E40 – F39

AZIENDA: Conti Valerio Srl – Eureka

LUNEDI' 25 OTTOBRE

19. h. 10.00/10.45

CONTENUTO: *Ice coffee:* drink a base du cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone

PADIGLIONE e STAND: 13; A15

AZIENDA: *Trabo Srl*

20. h. 11.30/12.15

CONTENUTO: *Molecolare:* realizzazione di un drink freddo a base di bevanda avena aromatizzata con la tecnica sottovuoto da caffè e fave di cacao, completata da caviale al caffè molecolare

PADIGLIONE e STAND: 1; N18

AZIENDA: *Minipack Torre Spa*

21. h. 13.00/13.45

CONTENUTO: *Ice coffee:* drink a base du cascara e fiori di caffè estratto sottovuoto reso frizzante grazie alla carbonatazione in sifone

PADIGLIONE e STAND: 15; A53 - B50

AZIENDA: *Caffè Milani*

22. h. 14.30/15.15

CONTENUTO: *Il gelato e il caffè:* il gelato roll asiatico aromatizzato al caffè realizzato live su piastra ghiacciata

PADIGLIONE e STAND: 22; T20

AZIENDA: *Asachimici Snc*

23. h. 15.45/16.30

CONTENUTO: *Ice Tea:* drink a base di tè realizzato in sifone grazie alla tecnica rapid infusion e reso frizzante con la tecnica di carbonatazione

PADIGLIONE e STAND: 24; K52 – L51

AZIENDA: *Bwt Italia Srl*

24. h. 17.00/17.45

CONTENUTO: *Latte Art Colour Panting:* le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil

PADIGLIONE e STAND: 24; E40 – F39

AZIENDA: *Conti Valerio Srl – Eureka*

MARTEDI' 26 OTTOBRE

25. h. 10.00/10.45

CONTENUTO: *Ice Tea: drink a base di tè realizzato in sifone grazie alla tecnica rapid infusion e reso frizzante con la tecnica di carbonatazione.*

PADIGLIONE e STAND: 22; V16 - V18 - Z15 - Z17

AZIENDA: *Il Villaggio del caffè - Altoga*

26. h. 11.30/12.15

CONTENUTO: *Latte Art Colour Panting: le tecniche di decorazione del cappuccino più accattivanti e colorate che ci siano grazie all'utilizzo dell'aerografo e della penna flow pencil*

PADIGLIONE e STAND: 22; V16 - V18 - Z15 - Z17

AZIENDA: *Il Villaggio del caffè - Altoga*