

LE SOLUZIONI TECNOLOGICHE FIRMATE EPTA

Tante le soluzioni proposte anche da EPTA, gruppo specializzato nella refrigerazione professionale per l'Horeca. A partire dal verticale a temperatura positiva **Glee 42** della linea Cool Emotions, ideale per i canali Horeca. In linea con il claim Look Inside, che incentiva i consumatori a scoprire i prodotti all'interno delle vetrine larp, il modello si distingue per un'illuminazione a LED in grado di valorizzare la pigmentazione naturale delle etichette e per un design lineare e minimal, con ampie possibilità di personalizzazione estetica. Dotato di connettività con LineON, la soluzione digitale di EptaService dedicata ai plug-in.

A Glee 42 si aggiunge la vetrina **Still Slim**: modello compatto per ingombri minimi che coniuga un'alta capacità interna di carico con la massima visibilità delle referenze, ottenuta grazie a una doppia illuminazione verticale con switch e a porte full glass. Completano la gamma dedicata al beverage il **Counter 50 Glass**, con un'anta battente tutto vetro e una temperatura da 0°C a 7°C gestita tramite termostato, il modello **Back Bar** con ripiani cromati regolabili, ideale per la conservazione delle lattine, e l'espositore **Promoter**. Pensate per custodire il gusto dei vini, invece, le vetrine **Bordeaux** e **Coral** della famiglia Winity, con ripiani in legno e a un design unito alla tecnologia con controllo digitale.



Le soluzioni EPTA, ideali per il canale Horeca



I READY TO SERVE DI CASA CAFFO

Continua il successo della nuova linea Ready to Serve di Vecchio Amaro del Capo, lanciata a fine estate scorsa, sull'onda del trend in crescita che sta rivoluzionando il settore degli spirits. I cocktail in lattina rispondono alle nuove esigenze dei consumatori che cercano soluzioni pratiche e di qualità. «Siamo stati i primi a introdurre sul mercato cocktail premiscelati a base di amaro – spiega Nuccio Caffo, AD di Gruppo Caffo 1915. – Due drink iconici che possono essere una valida soluzione per le piccole attività che vogliono proporre ottimi drink non avendo il potenziale del cocktail bar».

Capo Tonic presenta un mix fresco di Vecchio Amaro del Capo, succo di lime e limoni calabresi e acqua tonica, agrumato e dissetante. Ideale da servire ben freddo in un calice riempito di ghiaccio, può essere guarnito con una fettina di lime o limone per esaltarne le note aromatiche.

Capo Arrabbiato Spritz, rinfrescante e speziato, unisce Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition con vino bianco e soda. Va servito freddo, in un bicchiere riempito di ghiaccio con una fettina di limone e decorato con peperoncino fresco.



Capo Arrabbiato Spritz
Gradazione alcolica: 9°
Formato: 250 ml



Capo Tonic
Gradazione alcolica: 9°
Formato: 250 ml