

Video > La Gourmet Coffee Experience Rheavendors...

Per Paolo Barichella, noto Food Designer (menzione d'onore per il Compasso d'Oro), rendere il caffè più creativo è una vera e propria missione e per raggiungerla ha lavorato con la tecnologia Rheavendors, con la quale ha sviluppato una serie di ricette molto particolari. Due di queste vengono illustrate in un video girato durante il Sigep di Rimini:

SuperHealt: caffè espresso, polvere di ginseng, curcuma e zenzero

Milkoffee: una riduzione di latte macchiato realizzata con latte in polvere, caffè espresso e un topping di cacao in polvere

Ecco il video ([CLICCA QUI](#)) della Gourmet Coffee Experience Rheavendors

