*FBK – Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie*

*Du 17 au 20 mars 2019, Berne, hall 3.2, stand B02*

Zuchwil, le 04/02/2019

**Infusé à chaud – servi froid**

Technologie « Hot & Cold » : lors de la FBK, Schaerer refroidira parfaitement du café en quelques secondes

**Lors de la FBK 2019, le fabricant de machines à café suisse Schaerer montrera une technologie innovante, qui prépare automatiquement des créations froides à base de café à un niveau de qualité inédit : « Hot & Cold » pour la Schaerer Coffee Soul. La fonction disponible en option permet aux propriétaires de boulangeries et de pâtisseries d’élargir leur offre de café en y ajoutant des spécialités froides tels que du café crème glacé ou du cappuccino froid et d’offrir ainsi à leurs clients une diversité de boissons encore plus importante. Au stand de la foire (hall 3.2, stand B02), Schaerer invitera les visiteurs à se convaincre eux-mêmes du goût délicieux du café et du fonctionnement de la technologie « Hot & Cold ». En outre, Schaerer présentera cette année aux visiteurs de la FBK un nouveau design de stand et leur fera ainsi découvrir pour la première fois le positionnement de marque international développé en 2018.**

Avec la technologie « Hot & Cold » pour la Schaerer Coffee Soul, Schaerer AG renforce une fois de plus son vaste savoir-faire en matière de café, son flair pour les tendances du marché et ses exigences élevées en matière de goût. Sous la devise « Infusé à chaud – servi froid », le grain fraîchement moulu est tout d’abord infusé de manière conventionnelle. C’est alors qu’entre en scène le système de refroidissement de boissons développé par Schaerer, qui refroidit le café de jusqu’à 30 à 35 degrés Celsius lors de sa distribution dans le verre ou la tasse. Ce principe ouvre de toutes nouvelles possibilités pour la création d’une vaste gamme de spécialités rafraîchissantes à base de café, avec ou sans glaçons. « Outre le café glacé très apprécié, le latte froid ou le cappuccino froid sont désormais des incontournables de nombreuses cartes des boissons. Avec la fonction « Hot & Cold » disponible en option, nous répondons à cette tendance et proposons aux boulangeries et pâtisseries une solution pour pouvoir préparer des spécialités froides à base de café d’un niveau de goût et de qualité exceptionnel », explique Sarah Ognibeni, Head of Marketing & Coffee Competence Centre. Pour les boissons à base de lait, le système de lait breveté « Best Foam » fournit du lait froid ainsi que de la mousse de lait dignes d’un barista dans 4 consistances différentes. La recette correspondante est enregistrée dans le système et sélectionnée sur l’écran tactile. Au cours de l’année, Schaerer lancera sur le marché davantage de fonctions pour la Schaerer Coffee Soul, pour un plaisir du café optimal, notamment un système de sirops pour une diversité de boissons encore plus importante.

La Schaerer Coffee Soul recommandée pour un débit de 250 tasses par jour allie une technique innovante à une qualité de boissons exceptionnelle. Grâce à sa structure modulaire dotée de nombreuses fonctions et d’appareils complémentaires, elle peut être configurée précisément aux exigences du domaine d’utilisation correspondant.

**www.schaerer.com**

**Images**

|  |
| --- |
|   |
| Schaerer Coffee Soul avec technologie « Hot & Cold » |

**Demande d’images**

Les images à télécharger sont disponibles sur notre portail multimédia press-n-relations.amid -pr.com (terme de recherche « Schaerer Hot+Cold-2019 »). C’est avec plaisir que je vous ferais parvenir le fichier par e-mail. Contact : nfo@press-n-relations.de

|  |  |
| --- | --- |
| Pour de plus amples informations :Schaerer AG, Sarah OgnibeniHead of Marketing & Coffee Competence Centre Allmendweg 8, 4528 ZuchwilTél. : +41 32 681 64 02Fax : +41 32 681 64 04sarah.ognibeni@schaerer.comwww.schaerer.com**Schaerer Pressebüro** c/o Press’n’Relations GmbH, Nataša ForstnerMagirusstrasse 33, D-89077 UlmTél. : +49 731 96 287-17 Fax : +49 731 96 287-97nfo@press-n-relations.dewww.press-n-relations.de |  |

**Schaerer AG**

La société Schaerer AG fondée en 1892 et implantée en Suisse, à Zuchwil près de Soleure, est l’un des principaux fabricants mondiaux de machines à café professionnelles entièrement automatiques. Elle propose des solutions parfaitement adaptées à vos besoins et à vos exigences de performance. La société Schaerer AG est présente dans le monde entier avec des filiales en Allemagne, en Belgique et aux États-Unis et plus de 70 partenaires sur tous les continents. Depuis 2006, Schaerer fait partie du groupe WMF et, depuis la fin 2016, appartient au groupe français SEB.

Aux quatre coins de la planète, les clients apprécient la facilité d’utilisation des machines, la variété des boissons disponibles par un simple bouton et l’excellente qualité du café. Les nombreuses innovations, dont le système de lait Best Foam révolutionnaire et breveté, témoignent de l’esprit avant-gardiste de l’entreprise. La devise de l’entreprise « swiss coffee competence » est synonyme d’ingénierie suisse associée à un vaste savoir-faire en matière de café. La promesse « Barista Inside » de Schaerer allie une technologie de machines à café, un savoir-faire de longue date et l’expertise d’un barista : au cœur des machines à café, les composants interagissent en parfaite symbiose afin de préparer des boissons au goût et à l’aspect dignes des créations artisanales d’un authentique barista.