

Matcha Caffé Latte i oferta lunchowa w wiosennym menu Costa Coffee

Wyższe temperatury i przedzierające się przez chmury promienie słońca to pierwsze oznaki zbliżającej się wiosny. A jak wiosna to czas na zmiany i zastrzyk świeżej energii. Costa Coffee wie jak dobrze wybudzić z zimowego snu – 8 marca kawiarnie wprowadziły do oferty zieloną bombę energetyczną w postaci **Matcha Caffé Latte** i **Matcha Caffé Frappè** oraz nowe smaki w ofercie lunchowej.

Powitanie wiosny dobrze rozpocząć od mocnego pobudzenia. **Matcha Caffé Latte** i **Matcha Caffé Frappè (na zimno)**, czyli kawa z mlekiem w połączeniu z syropem o smaku Green Tea Matcha, zwieńczona sproszkowaną matchą, to prawdziwy zastrzyk energii. Napój ten zaskakuje wyrazistym, intensywnym i jedynym w swoim rodzaju smakiem.

„Matcha Caffé Latte i Matcha Caffé Frappè to alternatywa dla fanów klasycznej kawy, którzy poszukują coraz nowszych kombinacji smaków. Takie połączenie jest idealną opcją na okres wiosenno-letni, szczególnie, że dostępna jest w kawiarniach również w wersji na zimno” – mówi Agnieszka Bobrukiewicz, Commercial Marketing Director Costa Coffee.

W wiosennej ofercie obok Matcha Caffé Latte pojawi się również przepiękna waniliowym smakiem **Viva Vanilla Light** i wypełniona po brzegi słonym karmelem **Salted Carmel Latte**. Obie kawy dostępne będą w wersji na zimno.

Wrapy, naleśniki, quiche i zupy to propozycje oferty lunchowej, która wzbogaci wiosenne menu Costa Coffee. Wśród słonych przekąsek pojawią się mięsne opcje, takie jak: **wrap z kurczakiem i pastą paprykową** oraz **naleśnik w stylu meksykańskim z szarpaną wieprzowiną**. Wegetarianie będą mogli sięgnąć po **wrapa z burakiem i sosem serowym** z aromatyczną kaszą z marchewką i ciecierzycą oraz szpinakiem, **naleśnika ze szpinakiem, suszonymi pomidorami** i

oliwkami a także **quiche z serem i szpinakiem** na kruchym spodzie, wypełniony masą śmietanowo-jajeczną z serami feta i pleśniowym „blue”.

“Postanowiliśmy otworzyć się na ofertę lunchową. Rozszerzamy ją stopniowo, aby jak najlepiej poznać preferencje naszych klientów. Z badań, które przeprowadziliśmy, wynika, że jedzenie i kupowanie posiłków w godzinach lunchowych spełnia różne potrzeby klientów. Goście wybierają nasze kawiarnie nie tylko w przerwie od pracy, kiedy potrzebują szybko zaspokoić głód, lecz także na spotkania towarzyskie lub biznesowe. Zależało nam więc na tym, aby otrzymali ciepłe danie, które będzie stanowić pełnowartościowy posiłek, sycący i dodający energii, ale nie obciążający. Ci, którzy są w ciągłym biegu, mogą skorzystać z opcji take away i zabrać lunch ze sobą do biura, na uczelnię lub w podróż” – dodaje Bobrukiewicz.

W ofercie lunchowej królują dwie wegetariańskie zupy. **Krem z białych warzyw** i inspirowana włoską zupą jarzynową – **Minestrone**, przygotowana na bazie warzyw z przewagą cukinii, pomidorów pelati, rzepy, marchwi, kapusty i papryki.

Wśród wiosennych nowości nie zabraknie słodkich przekąsek. Fani deserów będą mogli wybrać między **tortem pomarańczowo-pistacjowym**, **wegańskim ciastem z nadzieniem porzeczkowym** z kakaową polewą oraz jadalnymi kwiatami chabru, czy **ciastem cytrynowym z makiem** udekorowanym skórą pomarańczy.

O Costa Coffee:

Brytyjska sieć kawiarni Costa Coffee, należąca do koncernu Coca-Cola, jest obecna w Polsce od 2012 roku. Posiada 130 obiektów i jest największą siecią kawiarni w naszym kraju. Lokale Costa Coffee usytuowane są przy największych ulicach oraz centrach handlowych w dużych i średnich miastach. Od lutego 2023 r. zarządzają nimi, w ramach masterfranczyzy, Lagardère Travel Retail – globalny operator powierzchni handlowych z siecią blisko 5 tys. sklepów w 42 krajach i regionach. W Polsce Lagardère Travel Retail ma ok. 1000 lokali pod 40 różnymi brandami, takimi jak Inmedio, Relay, Aelia Duty Free, 1Minute, Hubiz.

Historia Costa Coffee sięga 1971 roku, gdy pochodzący z Włoch bracia Sergio i Bruno Costa założyli pierwszą kawiarnię w Londynie, w której kawa przyrządzana była na bazie ziaren niepowtarzalnej, autorskiej mieszanki Mocha Italia. Tym samym rozpoczęli działalność w Wielkiej Brytanii pod nazwą Costa.Costa Coffee jako jedyna sieć kawiarni na świecie posiada własną palarnię kawy, która znajduje się w Londynie. Ziarna kaw wypalane są metodą wolnego palenia, dzięki czemu wydobyty aromat jest pełniejszy, a smak głębszy. Warto podkreślić, że kryteria Costa Coffee są wyjątkowo wymagające, ponieważ jedynie 1% kawy wyprodukowanej na świecie

spełnia warunki, by znaleźć się w mieszance ziaren Mocha Italia. Wykorzystywane ziarna w 100% pochodzą z plantacji posiadających Rainforest Alliance Certified™, które wspierają ochronę lasów deszczowych.

W kawiarniach Costa Coffee proces przygotowania kawy jest w pełni kontrolowany – od pozyskania ziaren, przez ich kompozycję i proces wolnego wypalania, aż po przygotowanie kawy przez wyszkolonych baristów. Costa Coffee gwarantuje najwyższej jakości kawę, bogate, różnorodne menu oraz profesjonalną obsługę. W ofercie znajdują się zestawy śniadaniowe, desery, ciasta oraz sezonowe kawy. Menu kawiarni jest stale rozszerzane i modyfikowane tak, aby spełniać oczekiwania najbardziej wymagających gości.

Kontakt dla prasy:**Anna Matyjewicz**

PR Manager

T: +48 733 867 412

a.matyjewicz@hts.agency

Małgorzata Skwira

PR Manager

T: +48 790 028 144

m.skwira@hts.agency