



## Macap presenta Labo x Aeropress, una collaborazione all'insegna dell'azione e dell'emozione

Il nuovo macinadosatore sarà protagonista al World of Coffee 2022.

*Maerne di Martellago, 22 Giugno 2022* - Dopo tre anni di assenza, il World of Coffee torna in una sede milanese d'eccellenza con eventi e competizioni che attirano professionisti ed appassionati dello Specialty Coffee da tutto il mondo. In questa occasione Macap è lieta di ufficializzare la sua nuova partnership con Aeropress, che ha scelto il nuovo macinacaffè LABO come sponsor ufficiale per i suoi campionati mondiali.

**LABO** è stato creato per vivere intensamente qualsiasi esplorazione nel mondo del caffè ed è frutto di circa un secolo di evoluzione ed inventiva dell'azienda veneta che rappresenta la storia del macinatore italiano. Altamente versatile, adattabile ad estrazioni alternative, LABO è pensato per i baristi che vogliono costruire una relazione dinamica e sperimentale tra chicchi di caffè e macchina espresso.

Comodità, intuizione, velocità, precisione e stabilità sono i parametri essenziali di un design inequivocabilmente italiano. La collaborazione con Aeropress, il famoso device con cui estrarre il caffè in qualunque situazione, rende questo prodotto un match vincente per realizzare un infinito numero di ricette, abbinato ad un unico dosatore che possa macinare qualsiasi granulometria in maniera sempre precisa.

I visitatori non solo potranno ammirare da vicino il frutto di questa collaborazione, ma potranno vedere LABO x Aeropress in attività grazie alla presenza di **Renata Zanon**, coffee expert e brand ambassador di Macap. Inoltre saranno presenti due Aeropress a disposizione di chiunque abbia il desiderio di testare il macinadosatore della competizione mondiale e vari tipi di caffè di numerose torrefazioni.

Durante la manifestazione verrà presentata anche la linea domestica **Studio** che comprende **M2M** e **M2E Domus**. I macinacaffè di questo segmento sono progettati per condensare, nell'uso domestico, tutta la professionalità, la tradizione e l'affidabilità di Macap. Dallo studio agli uffici, questa linea è semplice ma altamente performante nell'interpretazione dell'origine e della tostatura del caffè, riuscendo a trasformare i chicchi con la massima precisione.

Macap attende i suoi partecipanti al MiCo di Milano, dal 23 al 25 giugno, presso lo stand H3-J04, Hall 3.