**Pistacja oraz Matcha w wiosennym menu Costa Coffee**

**Pierwsze promienie słońca, wyższe temperatury i dłuższy dzień zwiastują nadejście wiosny. A jak wiosna, to czas na nowe menu w Costa Coffee, które dostępne jest od dzisiaj we wszystkich kawiarniach w Polsce. W tym sezonie wiosenna oferta Costa Coffee zaskakuje połączeniem smaków, w którym królują: pistacja, matcha, mango i marakuja. Dodatkowo wprowadzona została opcja *coffee pairingu,* czyli możliwościpołączenia kawy z ulubioną przekąską.**

Aromatyczne, ale jednocześnie orzeźwiające i świeże dania oraz napoje to podstawa wiosennej kuchni, dlatego nowa oferta Costa Coffee została skomponowana tak, aby zapewnić najlepsze doznania smakowe. Wśród nowości znaleźć można smakowe kawy, owocowe słodkości oraz lekkie kanapki.

Wiosenna propozycja kaw od Costa Coffee zaskakuje różnorodnością i świeżym połączeniem. Całkowitą nowością w tegorocznej ofercie jest **Pistachio Latte**. Delikatna, słodka i aromatyczna kawa z wyczuwalną wyraźną nutą pistacji, dodatkiem bitej śmietany i prażonych, kruszonych pistacji. Kolejna nowość to **Matcha Mango Caffè Latte**, która łączy w sobie purée mango z dodatkiem syropu Green Tea Matcha. Kawa również udekorowana jest bitą śmietaną i posypką z matchy. Jej odpowiednikiem na zimno jest kawa **Matcha Mango Iced Caffè Latte** z mleczną pianką zamiast bitej śmietany. Pozycja obowiązkowa  w menu Costa Coffee to kawa **Salted Caramel Latte**, w której dominuje smak słonego karmelu, a delikatna pianka i chrupiąca posypka są jej najlepszym dopełnieniem. Kawa dostępna jest również w wersji na zimno jako **Salted Caramel Frappé.**

Tegoroczne menu rozszerzone zostało o ofertę **świeżo wyciskanych Soków Premium**, które składają się z samych naturalnych składników. Bazę soków stanowi sok ze świeżych pomarańczy, a dodatki to truskawki, wiśnie, ananas i mango oraz świeże liście szpinaku. Jak co roku do oferty wprowadzona została też **Herbata Wiosenna Premium,** której bazą jest czarna herbata English Breakfast, a dodatkami naturalne składniki: miód wielokwiatowy, cytryna i mrożone porzeczki oraz truskawki.

“*Po kampanii zimowej postanowiliśmy zrewolucjonizować ofertę wiosenną wzbogacając ją o bardzo unikalne, kolorowe i modne w tym sezonie smaki. Hitem naszej wiosennej oferty jest Pistachio Latte – aromatyczna kawa w której głównym bohaterem smaku jest pistacja* – mówi Agnieszka Bobrukiewicz, Commercial Marketing Director Costa Coffee. *W każdej kampanii staramy się też wprowadzać nowe limitowane pozycje, w których eksperymentujemy ze smakiem. Tak właśnie jest w przypadku Matcha Mango Caffè Latte: zdecydowaliśmy się na połączenie dwóch oryginalnych smaków purée z mango i matchy. W efekcie otrzymaliśmy świeże, wiosenne połączenie, które z radością i zaciekawieniem serwujemy naszym gościom* – dodaje Bobrukiewicz.

Wśród słonych przekąsek pojawią się trzy nowe pozycje: **Kanapka z pastą jajeczną**, majonezem i szpinakiem oraz dwie opcje z mięsem w postaci **Kanapki z szynką**, ogórkiem konserwowym, grillowaną papryką, szpinakiem oraz majonezem. Dodatkowo w ofercie pojawiła się **Quiche z kurczakiem** z brokułami, suszonymi pomidorami i szpinakiem.

W Costa Coffee nasi Goście mają również możliwość **skomponowania własnych zestawów**. Dostępne są trzy zestawy do wyboru w promocyjnej cenie: zestawy ze świeżym wypiekiem, dowolnym ciastem lub pyszną, nową kanapką. Każdy zestaw oprócz przekąski zawiera również dowolną kawę klasyczną.

“*W tym sezonie mocny nacisk kładziemy na trendy smakowe, wizualnie atrakcyjne kawy i coffee pairing, czyli możliwość połączenia kawy z jedzeniem: jak na przykład Matcha Mango Caffè Latte z torcikiem Matcha. To pozwala gościom na stworzenie idealnego zestawu. Dodatkowo wprowadzamy zestawy value z nową słoną ofertą”* – dodaje Agnieszka Bobrukiewicz.

Wśród wiosennych deserów królować będzie **Torcik Matcha** z dodatkiem herbaty matcha z kremem z płatkami migdałów i nadzieniem cytrynowym. Dodatkowo goście będą mogli spróbować **Sernika brzoskwinia-marakuja** na kruchym spodzie z nadzieniem o smaku marakui, wypełnionym po brzegi kawałkami brzoskwini.

**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. zarządza 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, SoCoffee, Relay, Aelia Duty Free czy 1Minute. Firma działa w wielu różnych segmentach rynku: od lotnisk, przez dworce i stacje metra, po obiekty handlowe i główne ulice miast.

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 Certifed™, 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