

Casa Lino's

Spazi per incontrarsi, parlarsi, rilassarsi ma soprattutto coccolarsi, gustando l'insuperabile qualità del caffè Lino's in tutte le sue linee: caffetteria e infusi, torte, dolci e croccanti stuzzicherie. Il 2010 parte infatti con l'inaugurazione di due esclusivi locali all'estero che già hanno accolto centinaia di visitatori. Ambienti soft ed eleganti, dove poter ritrovare le specialità del vostro Lino's Coffee® Shop sotto casa e avere così sempre la garanzia di un espresso fatto a regola d'arte.

A **Kuwait City** Lino's ha appena aperto un'ampia sala in cui poter gustare, oltre agli immancabili classici, lo strepitoso gelato artigianale oppure pranzare con ricche insalate e ottimi panini. Capoluogo dell'omonimo emirato, la città gioiello della baia del Golfo Persico conta oltre 30.000 abitanti ed è oggi tra i più fiorenti poli commerciali del Medio Oriente, meta anche di molti turisti – soprattutto in occasione della grande Fiera di febbraio, durante la quale si espongono merci di ogni tipo in un clima festante e spensierato. Le golosità Lino's sono arrivate da poco anche a Rabat, la magica capitale del Marocco in cui le antiche tracce di fortezze andaluse, fenicie e berbere si mescolano a luccicanti palazzi moderni ed esotici parchi pubblici. Qui i battenti sono aperti da pochissimi giorni: passando si entra nel mondo Lino's Coffee® che offre la linea completa della caffetteria e dei dolci per una piacevole pausa del tour della città.

Ma non bisogna dimenticare che da qualche settimana Lino's Coffee® ha cambiato anche la sede del suo quartier generale! Uno spazio ancora più ampio nella zona artigianale di **Parma SPIIP** in cui insieme all'amministrazione hanno finalmente trovato casa un'area espositiva dedicata ai prodotti e la scuola assaggi del caffè per formare veri esperti delle miscele e della loro preparazione. Un traguardo importantissimo che consentirà di lavorare ancora meglio per continuare a offrire sempre più qualità e innovazione per questo e per gli anni venturi.



Auguri a...

Il locale situato in **Piazza Guerrazzi a Benevento** è da poco passato in gestione a Valentina e Regina, due ragazze molto simpatiche e soprattutto brave!! (Provare per credere...). Un grande in bocca al lupo da Lino's Coffee® per la loro attività!

Caffeina del ben-essere

Altro che tazzina, a volte per svegliarsi ci vorrebbe il bagno nel caffè! Per molti si tratta di una semplice fantasia del mattino, ma a qualcuno l'idea è talmente piaciuta che ha pensato bene di farla diventare realtà offrendo trattamenti benessere speciali. Grazie alle sue proprietà, il caffè viene infatti usato in particolari massaggi che, insieme al costante aroma di accompagnamento, sfruttano al meglio la sua capacità energizzante e rinvigorente. Ecco dunque un modo per tornare nel pieno delle energie assai poco traumatico! In generale si è scoperto che la caffeina ha un ottimo effetto lipolitico che favorisce il drenaggio e l'eliminazione dei liquidi in eccesso – soprattutto nelle “zone rosse” quali l'addome, gambe e fianchi – tanto da essere ormai divenuto un ingrediente naturale molto utilizzato nella cosmesi.

Le donne sono perciò le sue principali beneficiarie, poiché oltre alla sua azione tonificante, il caffè può essere un valido coadiuvante per il trattamento della cellulite. Si è scoperto che le virtù del caffè risiedono proprio nella sua struttura molecolare, per cui riesce a penetrare perfettamente nella pelle andando a stimolare l'attività degli enzimi o anche agendo sulla superficie come un ottimo peeling che rimuove le cellule morte. È facile che questi trattamenti vengano associati a sostanze che favoriscono l'ossidazione dei grassi a scopo energetico come: noce di cola, foglie di tè, limonene, ricavato dalla buccia degli agrumi e guaranà.



La ricetta

Biscotti di Carnevale al Caffè

Ingredienti:

200 gr di farina bianca
100 gr. di burro freschissimo
50 gr. di zucchero
50 gr. di mandorle non pelate
2 Tuorli D'uovo
1 Cucchiaino di caffè solubile Lino's
Vaniglia
Zucchero A Velo
Sale

Preparazione:

Mettete le mandorle nel vaso del frullatore insieme allo zucchero, frullando sino ad averle ridotte in polvere. Versatele sulla spianatoia e mescolatevi 150 g di farina, il caffè solubile, una bustina di vaniglia e un pizzico di sale.

Fate la fontana, ponetevi al centro i due tuorli e 80 g di burro a pezzetti leggermente ammorbidito: impastate tutto, poi stendere la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro. Imburrate e infarinate una larga placca da forno. Usando stampini di varie forme ricavate dalla pasta tanti biscottini, deponendoli mano a mano sulla placca; rimpastate i ritagli e continuate a stendere la pasta e ad ottenere biscottini sino ad averla esaurita.

Passate i biscotti in forno già caldo a 190° cuocendoli per circa 10 minuti; estraeteli e lasciateli raffreddare su una gratella. Ultimate la preparazione cuocendoli di zucchero a velo prima di servirli.



Lino's Coffee®

Prodotto da Lino's Coffee®
Q.re SPIP 43122 - Parma - Italia
www.linoscoffee.com - giornalinos@virgilio.it

vietata la riproduzione di questo notiziario