**Jesienna rewolucja smaków w Costa Coffee**

**Krótsze i chłodniejsze wieczory, opadające liście i złociste kolory to nic innego jak zapowiedź nadchodzącej jesieni. Z tej okazji Costa Coffee szykuje dla swoich gości prawdziwą rewolucję smaków – jesienną ofertę, z nowym chrupiącym pieczywem na czele, wzbogaconą o aromatyczne i rozgrzewające kawy, sycące kanapki i wrapy.**

**Napoje w jesiennej odsłonie**

W jesiennym menu królować będzie tegoroczna nowość – **Apple Pie Latte** – latte o smaku szarlotki, czyli lekka i przyjemna słodycz z bitą śmietaną oraz kostkami jabłka liofilizowanego i szczyptą cynamonu. W ofercie nie zabraknie duetu, który jest nieodłącznym elementem kampanii jesiennej Costa Coffee: **Maplenut Latte** i **Maplenut Frappe**, czyli kawy na ciepło i zimno, łączące słodycz syropów klonowego i orzechowego z kawą Mocha Italia, zwieńczone bitą śmietaną i chrupiącą kolorową posypką.

**Przyjemniej razem jesienią**

Miłośnicy kawy będą mieli w czym wybierać, bo jesienne propozycje w ofercie Costa Coffee obfitować będą zarówno w nowości, jak i znane i lubiane klasyki. Ci, którzy zakochali się w smakach Costa Coffee i Ptasie Mleczko® będą mieli okazję spróbować trzeciej odsłony napoju na bazie popularnych pianek. **Ptasie Mleczko® Caramel Macchiato Frappe** to klasyczna kawa frappé zblendowana z piankami Ptasie Mleczko® o smaku śmietankowym, z dodatkiem syropu karmelowego, zwieńczona bitą śmietaną i udekorowana lekką pianką w mlecznej czekoladzie.

*Jesienią w Costa Coffee stawiamy na tak zwany comfort food, czyli smaki, które wprowadzają w dobry nastrój. W związku z tym, obok nowości, które nasi goście uwielbiają, zdecydowaliśmy się pozostawić te pozycje, na które czekają cały rok* – mówi Agnieszka Bobrukiewicz, Commercial Marketing Director Costa Coffee. *Jestem pewna, że goście pokochają Apple Pie Latte, kawę o aromacie szarlotki, która pojawi się w naszym menu po raz pierwszy. Nie zapomnieliśmy też o naszych jesiennych bestsellerach, jak Maplenut Latte, które dostępne są w naszej ofercie tylko o tej porze roku. W tym sezonie zrewolucjonizowaliśmy również ofertę foodową, wprowadzając chrupiące pieczywo na zakwasie, a także nowe smaki kanapek, wrapów i croissantów. Menu zostało skomponowane tak, aby każdy znalazł coś dla siebie. Nie zabraknie również naszych klasycznych kanapek w wersji dla wegan i fleksitarian* – dodaje Bobrukiewicz.

Wśród rozgrzewających napojów dominować będą dwa rodzaje herbat: czarna **premium z miodem i żurawiną** oraz owocowa **premium z goździkami i pomarańczą**, a także znany już i lubiany **cydrowy czar**, który łączy w sobie słodycz jabłka z nutami korzennymi cynamonu i anyżu, doprawiony pomarańczą.

**Jesień od kuchni**

Jesienne menu poszerzone zostało o propozycje kanapek, które serwowane będą w nowym, chrupiącym pieczywie na zakwasie. Pojawią się dwie mięsne wersje kanapek: **bagietka z pastrami wołowym** z dodatkami w postaci ogórka konserwowego, szpinaku i sosu musztardowego oraz **bagietka z kurczakiem**, czyli bestseller Costa Coffee w nowej odsłonie – z serem żółtym, ogórkiem konserwowym, szpinakiem i sosem musztardowym.

**Bagietka z mozzarellą** z dodatkiem grillowanych warzyw, pomidorków cherry, szpinaku i czerwonego pesto to bezmięsna propozycja, jaka zagości w jesiennym menu. Dla roślinożerców zaś w kawiarniach pojawi się **bagietka z roślinną WOWowiną**. To propozycja inspirowana kultową kanapką philly cheesesteak z roślinną WOWowiną, smażonymi pieczarkami z cebulą i mixem papryk. Charakteru dodaje jej sos pomidorowy z dodatkiem chipotle. Idealną pozycją dla wegetarian będzie również znana i uwielbiana przez gości Costa Coffee **bagietka z serem camembert** serwowana z pastą migdałową, żurawiną, miodem i szpinakiem.

Do jesiennego menu dołączyły również dwie wersje wrapów: **wrap z kurczakiem** z miksem kaszy z warzywami, grillowanymi warzywami i szpinakiem. Całość idealnie dopełnia pasta paprykowa i majonez oraz **wrap z WOWowiną**, który podbije wszystkie serca, zarówno wegan, fleksitarian, jak i gości wybierających potrawy z mięsem. W jego skład wchodzi roślinna WOWowina, miks kaszy z warzywami, miks papryk, szpinak oraz wegański majonez. **Croissant z serem kozim i sosem figowym** z dodatkiem szpinaku to nowa, lekka propozycja dla miłośników słodko-słonych połączeń.

Fani deserów będą mogli wybrać między **sernikiem korzennym z gruszką** na kruchym spodzie, wykończonym kruszonką z dominującymi nutami przypraw korzennych i toffi, a klasykiem w postaci **tarty ze śliwkami** na kruchym spodzie.

Od 6 września członkowie Costa Coffee Club będą mogli skorzystać również z wielu atrakcyjnych promocji, dostępnych w aplikacji, które obejmują zarówno kawy, jak i ofertę foodową Costa Coffee.

**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, 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 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