


# TRADITION



experience the world of Martino Zanetti

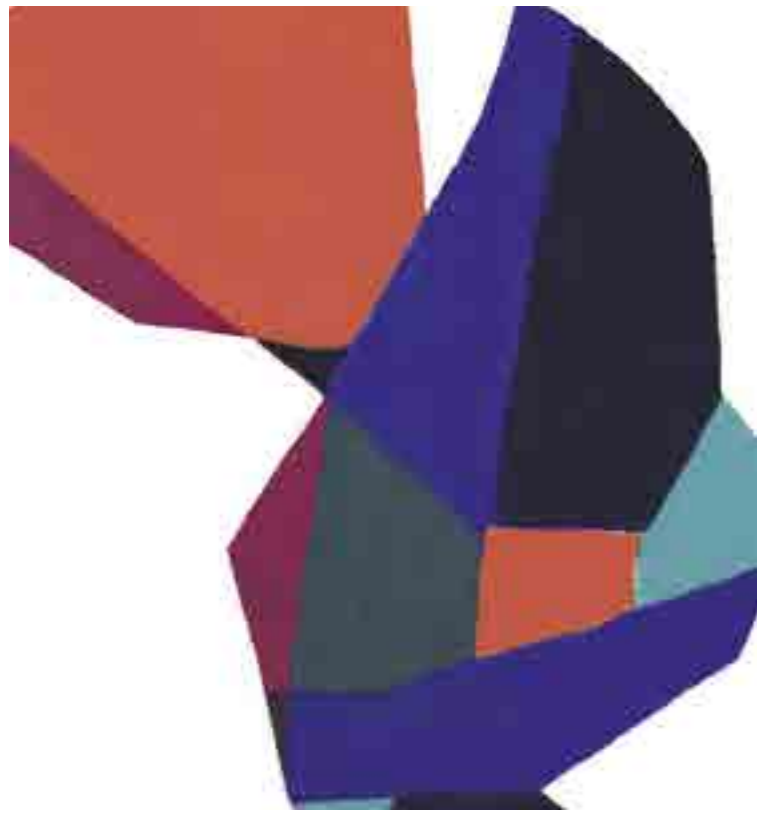
**Un café avec ...**

**La nouvelle  
image de Col  
Sandago**

**Theresianer Sans  
Gluten: la bière  
sensible**

**Combien  
nous plait le  
panettone !**

**Hausbrandt et  
l'environnement,  
un engagement  
en faveur du  
bien-être**



**“Figura 1”**

Martino Zanetti

Juin 2010

acrylique sur toile de jute montée  
sur châssis en bois

cm 95x120



Mesdames et Messieurs,  
comme au théâtre, je récite  
avec vous une plaisante  
comédie à succès, une  
comédie qui s'appelle  
Hausbrandt et dont les  
débutants remontent à 1892,  
au sein de ce qui était alors  
l'Empire d'Autriche.

Entreprise de référence  
du secteur, parmi les  
premières en Italie  
en termes d'image, de  
qualité et de succès,  
elle est désormais entre  
les mains de la nouvelle  
génération qui voit tout un  
chacun entreprendre une  
continuation extrêmement  
positive avec mon fils  
Fabrizio.

Dans le cadre de mon  
cheminement avec vous,  
je voudrais vous impliquer  
dans mon activité  
collatérale de toujours,  
la peinture, en cherchant  
à vous transmettre la  
joyeuse satisfaction de  
la créativité. Comme  
toujours, je vous remercie  
pour l'ouverture avec  
laquelle vous m'avez  
compris et suivi. Très  
certainement, ceci nous a  
porté au succès.

Avec l'expression de ma  
profonde gratitude,



HAUSBRANDT  
TRIESTE 1892



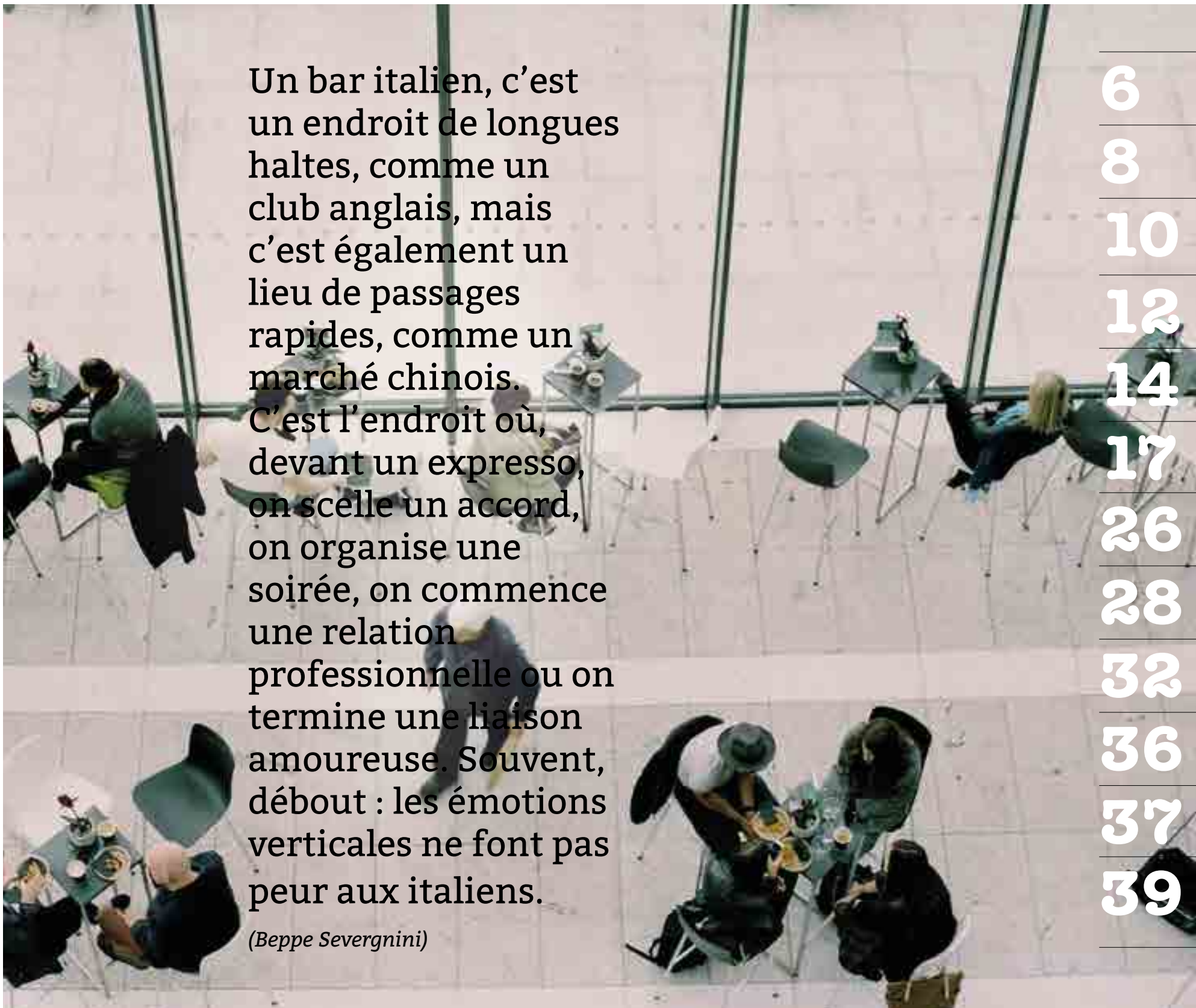
THERESIANER  
Classeo Obassia  
di Trieste 1910

COL SANDAGO

**TRADITION**

notre nouvel organe d'information in-  
térieure.

Il raconte ce que nous faisons... il révèle  
ce que nous sommes.



Un bar italien, c'est un endroit de longues haltes, comme un club anglais, mais c'est également un lieu de passages rapides, comme un marché chinois. C'est l'endroit où, devant un espresso, on scelle un accord, on organise une soirée, on commence une relation professionnelle ou on termine une liaison amoureuse. Souvent, debout : les émotions verticales ne font pas peur aux italiens.

*(Beppe Severgnini)*

6

Un café avec ...

8

Tasses d'art avec Hausbrandt Coffee Art de Martino Zanetti - FIGURA 1

10

La rencontre suggestive à froid entre l'eau et le café : le Cold Brew Coffee

12

La nouvelle image de Col Sandago

14

Theresianer Sans Gluten: la bière sensible

17

Noël

26

Beer Attraction le retour tambour battant de Theresianer

28

A #Venezia75 pour une pause café parmi les étoiles

32

L'arome Hausbrandt, « Café officiel » de la Coupe du Monde de Tiramisu

36

TEDx nourrit l'esprit à Trévise avec le soutien d'Hausbrandt

37

Combien nous plait le panettone!

39

Hausbrandt et l'environnement, un engagement en faveur du bien-être

# UN CAFÉ

avec...

“Je m'appelle

**MARTINO ZANETTI**

normalement connu comme entrepreneur,  
je suis également peintre”

C'est par un portrait intimement public de Martino Zanetti que débute le premier chapitre du projet vidéo « Un café avec... », qui entend raconter, au travers de brèves monographies vidéo, la vie, le travail et le lieu d'élection d'importantes figures indissolublement liées au monde d'Hausbrandt.

**M**artino Zanetti est présenté par le rappel fascinant du panorama de la colline Saint Dagobert, dans la marche de Trévise, où il a médité ses expériences en tant qu'entrepreneur et en tant que peintre. Partant des arts qui l'inspirent, la peinture et la musique, Martino Zanetti livre le récit de la créativité et de la passion qu'il a toujours mis dans ses activités, les arrosant depuis sa joie de vivre.

Le protagoniste absolu de la scène est l'homme et le personnage,

avec ses valeurs et son caractère, qui, seulement à la fin de son témoignage, se reflète explicitement dans la tasse symbole d'Hausbrandt, faisant clairement comprendre la forte correspondance entre les qualité de l'entrepreneur et de l'artiste et celles de l'entreprise.

Les prochains protagonistes des portraits vidéos réalisés par Illuminafilm seront le Maître des Maîtres Pâtisseries, Iginio Massari, le gérant de bar et champion du monde de flair Bruno Vanzan, et le Directeur des projets culturels de Zucca Projects, Alessandro Possati. Les entretiens seront diffusés au

travers de la chaîne Youtube et seront disponibles sur le site à la section « Un café avec... ».

Ces histoires de extraordinaires de travail, de dévouement, de recherche continue de l'amélioration, de passion pour la culture, transmettent l'attention pérenne vis-à-vis d'une proposition de haute qualité qui a porté à la rencontre et à la collaboration avec Hausbrandt, à commencer par Martino Zanetti qui a représenté ces valeurs depuis la fondation de l'entreprise.



# TASSES D'ART AVEC HAUSBRANDT COFFEE ART DE MARTINO ZANETTI - FIGURA 1

La passion pour l'art enveloppe le plaisir de l'express : Hausbrandt Coffee Art de Martino Zanetti, nouvelle ligne de tasses créée pour embellir le rituel de la pause café à travers une touche de créativité inédite et vivace, donne une forme à cette entente raffinée.

Le motif géométrique de la collection reprend la peinture homonyme au travers de laquelle Martino Zanetti confirme sa recherche passionnée entre les nuances devenue l'une de ces caractéristiques d'artiste. Cette œuvre, née en juin 2010 comme acrylique sur toile de sac de jute, montée sur bois et de dimensions 95x120 cm, avec ses couleurs intenses constitue l'idée parfaite pour revêtir avec beaucoup de personnalité tous les éléments de la ligne.

Hausbrandt Coffee Art de Martino Zanetti se trouvera pour la première fois dans les espaces d'exposition de SIGEP 2019 et sera disponible après cette foire par l'intermédiaire du réseau de vente destiné aux professionnels de la cafétéria ainsi que sur l'espace de vente en ligne pour les passionnés et les collectionneurs, lesquels pourront ainsi s'assurer cette première édition d'une série de porcelaines qui, prochainement, seront réalisées à chaque début d'année en concomitance avec SIGEP.



**"Figura 1"**

Juin 2010

Acrylique sur toile de jute  
montée sur châssis en bois  
cm 95x120



LES ARTICLES DE LA LIGNE SONT RÉALISÉS EN PORCELAIN FINE BLANCHE ET DÉCORÉS EN CUISSON SOUS ÉMAIL.

Pour la tasse, sont préférées une forme légèrement fuselée et une hauteur moyenne, qui permettent de cueillir toutes les notes olfactives de l'express qui accompagnent doucement la perception sensorielle.

Pour rendre particulièrement plaisant le contact avec la tasse, l'épaisseur du bord a été fixée à 3 mm environ.

**Les tasses** sont étudiées afin de présenter un express parfait (25-30 ml) grâce à leur contenance et forme spécifiques, exaltant la crème qui atteint une hauteur correcte par rapport au bord.

**La tasse à cappuccino**, d'une contenance de 180ml, a un fond elliptique qui favorise le mélange correct entre le lait et l'express, alors que le bord est légèrement fin pour rendre le contact plaisant.

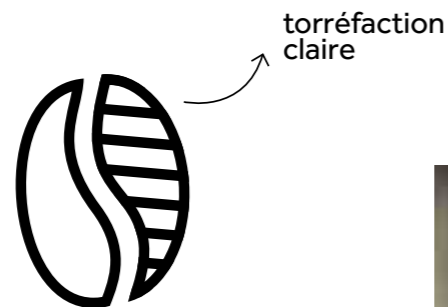
## LA RENCONTRE SUGGESTIVE À FROID

Une opportunité exquise pour déguster le café d'une manière inédite, confirmée également par les tendances internationales actuelles, est fournie par les boissons prêtes à boire à base de café.

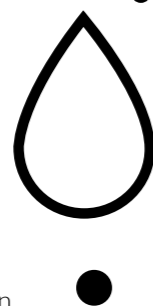
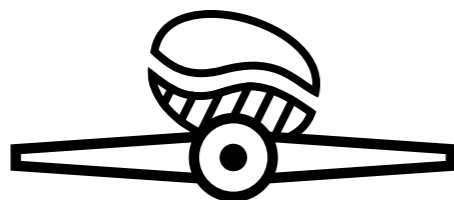
Fort de cette conviction, au cours de cette dernière année, Hausbrandt a dédié une recherche approfondie et passionnée aux méthodes d'extraction à froid, qui sont aujourd'hui à la base du Cold Brew Coffee.

La boisson froide, produite sur la base du mélange renommé mono origine 100% arabica Ethiopia Sidamo, a fait ses débuts en été et continuera, au cours de ces prochaines années, à représenter une présence plaisante au cours des mois les plus chauds de l'année, mais pas seulement, grâce à sa fraîcheur et à son équilibre, qui lui permettent de devenir le principal ingrédient de nouveaux cocktails, avec et sans alcool.

Boisson au café mais surtout proposition de haute qualité, le Cold Brew Coffee a immédiatement rencontré le style et la sympathie de Bruno Vanzan, qui, depuis longtemps, a établi une amitié avec Hausbrandt.



mouture grossière



eau à froid

## ENTRE L'EAU ET LE CAFÉ : LE COLD BREW COFFEE



**LE GESTIONNAIRE DE BAR ET CHAMPION DU MONDE DE FLAIR A ÉTÉ PROTAGONISTE DE L'ÉVÉNEMENT INTITULÉ "COLD BREW MIXOLOGY"**, organisé au mois de juin à Venise dans le désormais historique Bar glacierie Al Todaro, afin de présenter le Cold Brew Coffee, servi pour l'occasion pur ou en tant qu'ingrédient d'un cocktail alcoolisé, le Brew Julep, réalisé en direct par Bruno Vanzan à l'aide de techniques de flair bartending.

Le rendez-vous a accueilli, sur invitation, des clients et des passionnés qui se sont laissés accompagner à la découverte du café en version Cold Brew, dans le cadre d'une dégustation riche en suggestions grâce au professionnalisme de Bruno Vanzan et aux caractéristiques d'une boisson qui naît de la rencontre à froid entre l'eau et le café.

Torréfié, préparé et mis en bouteille en Italie, Cold Brew Coffee s'est confirmé, y compris dans le cadre de cet événement, une nouveauté extraordinaire destinée à créer des moments ultérieurs pour se laisser prendre par les arômes d'un produit hors du temps et des saisons comme le café.



## BREW JULEP

Alc. 24% Vol.

### INGREDIENTS

1 cuillère à thé sucre de canne semoule  
20ml (3/4 oz) Café froid  
60ml (2 oz) Bourbon  
Menthe

### VERRE

400ml ( 14 oz )  
Julep cup

### TECHNIQUE

Bild

### PREPARATION

Verser le café froid Hausbrandt dans un syphon et le charger avec deux cartouches de gaz. Verser le café froid Hausbrandt et le sucre à l'intérieur de la julep cup; mélanger et s'assurer que le sucre ait fondu. Den Bourbon Whisky und dann das eis dazugeben. Umrühren. Mit einem Minzezweig garnieren.



**DÉCOUVREZ TOUTES LES AUTRES RECETTES SUR LE LIVRE DE RECETTES COLD BREW !**

code 936CB2

# LA NOUVELLE IMAGE DE COL SANDAGO



Col Sandago change d'image et le fait sous le signe des **couleurs** et de la **créativité** de Martino Zanetti,

entrepreneur et peintre qui, au cours du temps, a fait de Col Sandago, une excellence et se fait aujourd'hui directement l'interprète d'un minutieux renouvellement du style des productions de la cave, en les complétant comme des œuvres d'art, en redessinant le profil dans tous ses détails afin qu'ils puissent exprimer leur identité unique.

« Prospettiva 1 » est l'œuvre à laquelle est inspirée la nouvelle bouteille. Créée en 1996, d'une dimension de 125x100 cm, elle fascine par la géométrie des formes et la vision des couleurs jusqu'à révéler le sens de la perspective. Les motifs de la peinture tracent le décor en relief de

la nouvelle bouteille, complétée par une touche exclusive donnée par la signature gravée sur la partie frontale basse

Le résultat de cette précieuse relecture du style de Col Sandago est une nouvelle perspective pour l'entreprise et pour les différents vins qui naissent des vignobles qui l'entourent, au cœur de la D.O.C.G. du Prosecco supérieur Conegliano Valdobbiadene : un renouvellement qui a commencé justement en partant des bouteilles liées aux différentes interprétations du cépage le plus représentatif de la zone, le Glera, à savoir à partir des mousseux D.O.C.G..

En parallèle à la nouvelle image, un autre élément est venu embellir la proposition de Col Sandago : une bouteille joyau inédite qui est entrée dans la collection de la cave, enveloppant le jaune brillant du mousseux Extra Dry Cuvée dans l'élégance transparente d'un cristal Swarovski.

En 2019, un moment essentiel pour rencontrer Col Sandago sera représenté par Vinitaly, qui se tiendra à Vérone du 7 au 10 avril, scène internationale idéale pour les amateurs de vin désireux de découvrir personnellement la nouvelle vision de la cave.

# Theresianer Sans Gluten: la bière sensible

Une bière spécifiquement pensée pour les coeliaques: à Sol&Agrifood 2018, la vitrine internationale de Vérone réservée aux excellences de l'agroalimentaire se déroulant en parallèle avec Vinitaly, a fait ses débuts la nouvelle bière Theresianer dédiée aux consommateurs intolérants ou allergiques au gluten.

Premium Lager non filtrée et sans gluten, elle se présente en format 0,33 l, rendant hommage à son équilibre et à sa douceur de Lager classique.

Grâce aux savants Maîtres brasseurs Theresianer, le contenu de la protéine gluten est abattu au cours du processus de production tout en conservant dans le même temps toute l'intensité et la fraîcheur du houblon. Le résultat est une bière légère, parfumée, dans laquelle flottent des notes impalpables de levains, nécessaires à une fermentation parfaite.

La nouvelle bière sans gluten est revêtue d'une étiquette sans bord interne qui fait ressortir l'illustration frontale et le traditionnel collet Theresianer avec une image plus essentielle par rapport au reste de la gamme, le tout comprenant l'usage d'un papier naturel donnant un effet optique plaisamment authentique.

Theresianer sans gluten se présente ainsi sur un marché, celui des produits sans gluten, en croissance constante tout comme les besoins d'un public qui va des coeliaques à ceux qui souffrent de diverses formes d'intolérance au gluten, outre tous ceux qui, dans une optique d'attention à la santé, considèrent avec intérêt ce genre de produits.

Aujourd'hui, la nouvelle bière Lager non filtrée et sans gluten est prête à se faire déguster sans limites par les connaisseurs et les passionnés.



SANS  
GLUTEN





À Sol&Agrifood 2018, la vitrine internationale de Vérone réservée aux excellences de l'agroalimentaire se déroulant en parallèle avec Vinitaly, a fait ses débuts la nouvelle bière Theresianer dédiée aux consommateurs intolérants ou allergiques au gluten.

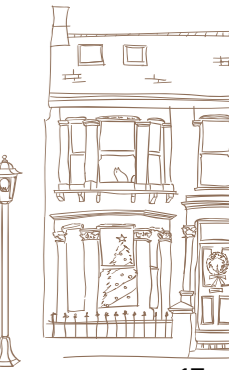


# Noël



la famille  
les amis  
les soirées gaies  
la cheminée

...



17

et les fabuleux  
produits de  
**Hausbrandt**  
**Theresianer**  
**Col Sandago**



La nouveauté de l'année est le **Calendrier de l'Avent Theresianer**. Mais les panettoni Hausbrandt signés par Iginio Massari et la traditionnelle Winter Beer Theresianer aussi ont laissé leur empreinte

16

# Le charme doux d'une histoire éternelle

Un Noël capable de concilier en toute harmonie la tradition et l'originalité : une festivité riche en nuances pour tout l'univers Hausbrandt.



# shooting



# NOUVEAUTÉS ET TRADITION DANS L'HARMONIE DE NOËL



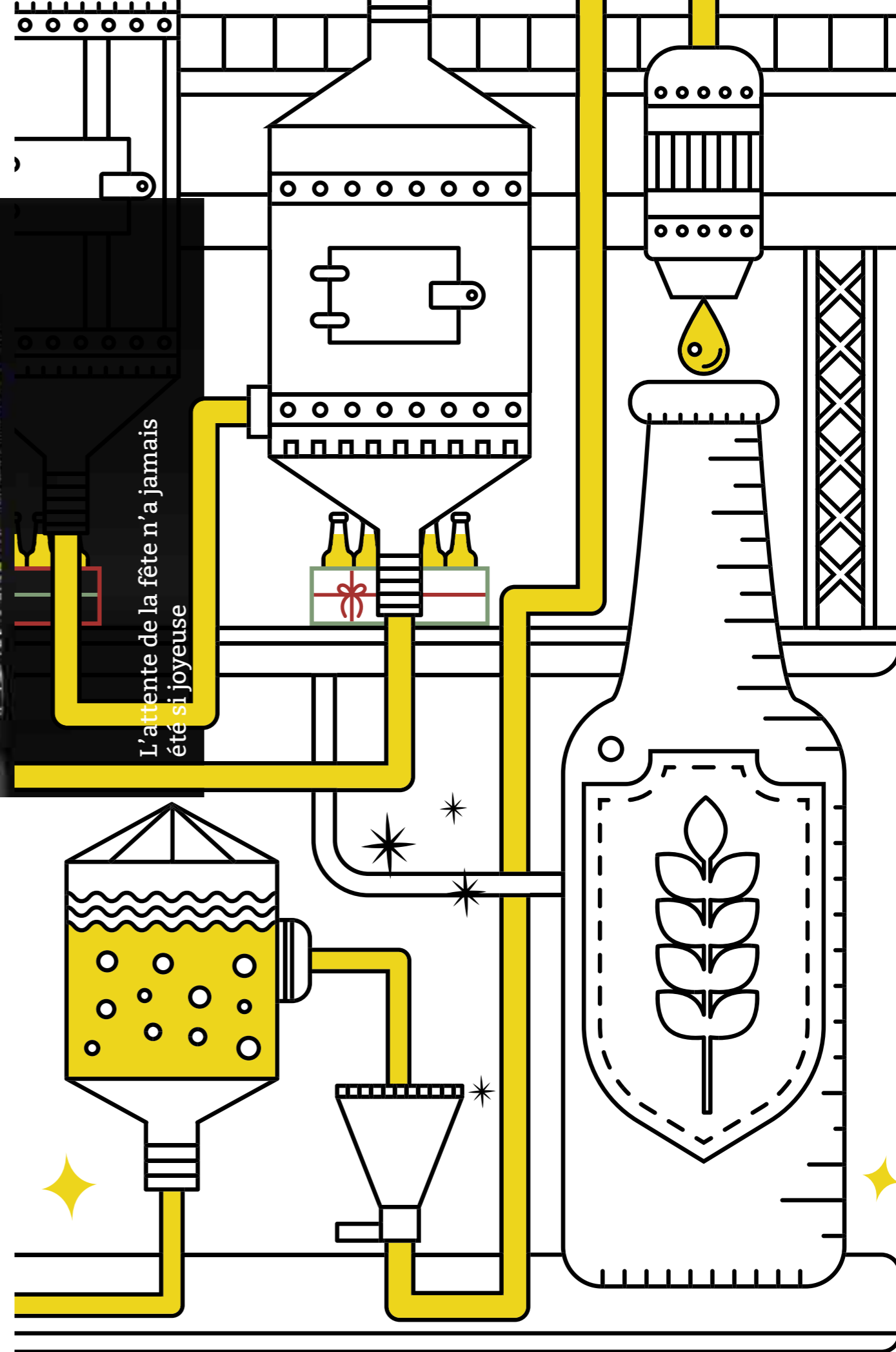
## La nouveauté de l'année a été constituée par le **Calendrier de l'Avent Theresianer**

Un Noël capable de concilier harmonieusement la tradition et l'originalité : celle qui vient de passer a été une festivité riche en nuances pour l'ensemble du monde Hausbrandt.

La nouveauté de l'année a été constituée par le Calendrier de l'Avent Theresianer, qui a surpris tout un chacun par son caractère singulier. Alors que la confection, au travers d'une reproduction pleine de fantaisie,

racontait l'industrie de la bière, jour après jour, les petites cases avec les dates égrenaient le compte à rebours jusqu'à la nuit du 24 décembre. Ce jeu, riche en émotions et en attente, a constitué une opportunité pour déguster l'assortiment de toutes les bières Theresianer en format 0,33 l et pour découvrir les curieux gadgets qui les accompagnaient, en savourant l'arrivée de Noël dans le plaisir et la joie.

L'attente de la fête n'a jamais été si joyeuse





**Noël  
2018**

le moodboard de Noël Hausbrandt. Goût, tradition, mais design aussi.

# Noël



Panettone al cioccolato bianco e caffè



Panettone Glassato



Panettone Specialità Delice



Pandoro Classico

**En 2018, pour la fête par excellence, a été renouvelé le rendez-vous avec les précieuses recettes des gâteaux de Noël, confiées à la collaboration du Maître des Maîtres Pâtissiers, Iginio Massari :**

le Panettone au chocolat blanc et café, le Panettone glacé et le Panettone spécialité délice, accompagnés du Pandoro classique. Cette année, ces délices ont été accompagnées et associées fortement aux attentes et aux suggestions de l'événement par une histoire de joie et d'attente, à savoir le récit illustré du dernier jour avant Noël, dans un paysage harmonieux comprenant les surprises, les valeurs, les traditions et l'atmosphère unique qui enveloppent cette fête.



Iginio Massari protagoniste sur Sky avec The Sweetman Celebrities, Sky Uno (2018)

**2018**

# LIMITED EDITION



Au clair de lune apparaît finalement le profil sinueux du paysage hivernal...

2018



A l'occasion de l'arrivée du froid, qui permet d'apprécier les saveurs intenses, un regard a été également tourné vers des propositions destinées aux passionnés de bière, en attirant une nouvelle fois l'attention au travers des arômes intenses et prenants de la Winter Beer, bière de saison signée Theresianer, produite en édition limitée et fort recherchée par tous les passionnés.

**Bière de saison double malt à fermentation haute. Non filtrée.**

DEGRÉ D'ALCOOL : 9 %

DEGRÉ PLATO : 18,5

TYPE DE LEVURE : Levure saccharomyces cerevisiae souche

TYPE DE FERMENTATION : « haute »

PROVENANCE DE L'ORGE : Bavière

SUBSTANCES AMÈRES DE LA BIÈRE MG/L : 26

MATURATION : > 3 mois

COULEUR : Ambrée soutenue avec des reflets roux

PARFUM : Structuré

GOÛT : Plein et enveloppant, qui évoque la réglisse et les fruits secs, avec des notes de cacao amer

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10/12 °C



17 / 20  
FÉVRIER  
2018

 BeerAttraction

## le retour tambour battant de Theresianer

Un stand important, valorisé par la fierté et la force communicative du tigre stylisé, symbole de l'India Pale Ale, la gamme complète des bières Theresianer, des associations exclusives entre bière et plats dans le cadre des Championnats de Cuisine italienne organisés par la Fédération italienne des Cuisiniers en collaboration avec Castalimenti au **Food Attraction Lab : du 17 au 20 février 2018**, après quelques années d'absence à cet événement, Theresianer est revenue à la Foire de Rimini pour Beer Attraction, comme l'une des principales protagonistes du rendez-vous italien destiné aux professionnels et aux passionnés des spécialités brassicoles.

En vue de sa présence à ce rendez-vous, Theresianer a immédiatement misé sur une zone d'exposition prestigieuse où les acheteurs et les visiteurs ont été accueillis par la nouvelle tonalité orange de l'IPA : une véritable invitation à savourer cette bière décidée, née au XVII<sup>e</sup> siècle à bord des navires en route vers l'Inde et aujourd'hui obtenue par un houblonnage intense et un long mûrissement, grâce auxquels de l'amertume équilibrée de l'IPA, se dégagent des senteurs d'agrumes et de fleurs..

India Pale Ale, Premium Pils, Premium Lager, Bock et Strong Ale en pression, ainsi que les collections de bouteilles complètes de 0,75 l – non filtrées – et de 0,33 l ont constitué les propositions que les visiteurs ont pu déguster sur le stand, pour approfondir dans toutes ses nuances l'univers de qualité qui naît de la sagesse des maîtres brasseurs compétents de Theresianer.

Au cours de cet événement de quatre jours, la gamme Theresianer a été protagoniste et sponsor

des Championnats de Cuisine italienne, organisés en collaboration avec la Fédération italienne des Cuisiniers près le Restaurant temporaire Italian Taste. Dans le cadre de cette compétition, les équipes se sont efforcées de réaliser un menu de trois plats associés à trois bières Theresianer différentes : une précieuse expérience qui a permis de suggérer comme déguster les spécialités Theresianer en parfaite harmonie avec les plats qui les valorisent au mieux.

Près le Food Attraction Lab également, zone dédiée aux nouvelles idées pour le secteur Horeca, les chefs de Cast Alimenti ont fait l'expérience d'associations inédites pour les bières Theresianer, à commencer par celles relatives au fromage.

Au Beer Attraction, une présence importante a notamment été représentée par celle du café Hausbrandt qui, en tant qu'Ambassadeur de qualité et café officiel, a charmé les visiteurs à l'intérieur de la zone salon de l'espace Fédération italienne des Cuisiniers.



29  
AOÛT  
8  
SEPTEMBRE  
2018



# A #Venezia75 pour une pause café parmi les étoiles



La 75ème édition du Festival international d'art cinématographique de Venise a porté, du 29 août au 8 septembre, au Lido un public nombreux d'artistes, de célébrités et de passionnés, les faisant s'immerger dans le charme hors du temps de la lagune vénitienne.

Comme chaque année, le Festival du Cinéma a constitué un événement de grande importance pour présenter et découvrir les meilleures et les plus intéressantes productions du grand écran et, dans ce cadre extraordinaire, en cette année 2018, de nombreuses étoiles du cinéma ont pu trouver un moment de repos grâce à une

pause café plaisante, entre cold brew et autres excellences proposées par Hausbrandt.

Les acteurs, actrices, metteurs en scène et journalistes ont pu être accueillis dans un cadre d'exception, celui du Hall du Cinéma, à l'intérieur du Grand Hôtel Ausonia & Hungaria.

Entre entretiens, rencontres, services photographiques, chaque intervalle de repos au cours du festival s'est transformé en une opportunité de dégustation et de découverte de ce dont nous avons voulu faire profiter de nombreux acteurs et metteurs en scène.



Dans un cadre exclusif, l'espace Hausbrandt a accueilli notamment, jour après jour, l'actrice **Vanessa Redgrave**, le metteur en scène **Spike Lee**, son collègue **Carlo Verdone**, l'acteur **Willem Defoe**, lauréat de la coupe Volpi en tant que meilleur acteur, l'acteur **Gianmarco Tognazzi** et les metteurs en scène **Matteo Garrone** et **Mario Martone**.

Pour Hausbrandt, le Festival du Cinéma de Venise a représenté un rendez-vous important également pour renouveler son soutien aux excellences cinématographiques de notre Pays, en promouvant, en tant que sponsor, le court-métrage « La valisette » de **Luca Cesa**, tout jeune acteur italien déjà au nombre des interprètes du film « Une question privée » dirigé par les frères Taviani.

Au travers de cette présence, l'entreprise de la famille Zanetti a confirmé sa proximité à l'encontre des activités culturelles et intellectuelles qui représentent pour Hausbrandt une partie intégrante de sa vocation entrepreneuriale.



Les acteurs, actrices, metteurs en scène et journalistes ont pu être accueillis dans un cadre d'exception, celui du Hall du Cinéma, à l'intérieur du Grand Hôtel Ausonia & Hungaria

Entre entretiens, rencontres, services photographiques, chaque intervalle de repos au cours du festival s'est transformé en une opportunité de dégustation et de découverte de ce dont nous avons voulu faire profiter de nombreux acteurs et metteurs en scène.





1 / 4  
NOVEMBRE  
2018

# L'arome Hausbrandt, « Café officiel » de la Coupe du Monde de Tiramisu



*il n'y a pas de  
Tiramisu sans café'*

Quatre jours dédiés à l'un des desserts les plus aimés : la Coupe du Monde de Tiramisu a vu cette année la présence de Hausbrandt en qualité de Café officiel pour un événement qui a attiré l'attention de nombreux passionnés et d'un vaste public provenant de toute l'Italie et d'ailleurs.

Du 1er au 4 novembre derniers, la ville de Trévise et les lieux les plus suggestifs de la province ont accueilli la compétition internationale dédiée au dessert le plus célèbre du monde, inséparablement lié au monde du café.

Plus de mille participants se sont mis à l'épreuve pour préparer le meilleur tiramisu selon la recette certifiée par l'Académie italienne de Cuisine ou selon leur propre recette personnelle, se soumettant ensuite à l'avis d'un jury composé de professionnels de l'art pâtissier, de rédacteurs de blogs sur la nourriture et de Juges gourmets représentant le public.



Entre créativité et tradition, la Coupe du Monde de Tiramisu a vu la présence sur scène comme ingrédient celle du mélange 100% Arabica Hausbrandt, dans la mesure où il n'est de tiramisu sans café. Avec le mascarpone, le sucre et les biscuits, protagoniste de la manifestation a été le café moulu Moka en boîte portant la marque « Café officiel » qui, avec son corps léger, a su procurer aux desserts participant à la compétition son arôme doux et enveloppant.



# Tiramisù



Difficulté  
**facile**



Temps de  
préparation  
**40 min**



Nombre de  
personnes  
**8**

## INGRÉDIENTS

300 g de **boudoirs**  
100 g de **sucre**  
3 **œufs**  
250 ml de **café Hausbrandt** pour moka  
500 g de **mascarpone**  
q.s. de **cacao** amer en poudre

## PRÉPARATION

Préparez le café. Une fois prêt, ajoutez une cuillère de sucre et faites refroidir dans un petit bol.

Séparez les blancs des jaunes et montez bien ces derniers avec 3 cuillères de sucre, en gardant les blancs.

Ajoutez le mascarpone aux jaunes d'œufs montés, en mélangeant du bas vers le haut pour ne pas faire retomber le tout. Faites attention à utiliser les œufs et le mascarpone à température ambiante.

À ce point, montez les blancs en neige ferme et ajoutez-les à la crème de mascarpone que vous venez de préparer, en mélangeant toujours délicatement du bas vers le haut. Ajoutez une pincée de sel aux blancs pour faciliter cette opération.

Composez le tiramisù dans un plat de cuisson ou dans un verre, en alternant des couches de crème au mascarpone à des couches de Pavolini ou de boudoirs imbibés de café.

Couvrez le plat de cuisson avec du papier aluminium et laissez reposer dans le frigo pendant quelques heures avant de servir.

Avant de servir, saupoudrez le tiramisù avec du cacao amer tamisé.

10  
NOVEMBRE  
2018

**TEDx**

## nourrit l'esprit à Trévise avec le soutien d'Hausbrandt



Événement dédié à la divulgation des idées de valeur, TEDx a été accueilli à Trévise le 10 novembre pour la II<sup>e</sup> édition réalisée dans cette ville, édition à laquelle Hausbrandt a voulu assurer son soutien en tant que partenaire.

TEDx de Trévise a porté dans

l'auditorium de la Fondation Cassamarca, dans la zone Appiani, un programme fait de 13 interventions importantes qui, comme le prévoit le programme original remontant à 1984 et réalisé alors au sein de la Silicon Valley, ont respecté une durée limitée et se sont inspirés au thème choisi pour la conférence, à savoir Psiche&Techne.

Des intervenants provenant de milieux et d'expériences différentes, du Président d'Eataly, Oscar Farinetti, à l'ancienne joueuse de volley, Chiara Biasi, se sont alternés sur le podium pour des discours dans lesquels ont été affrontés des thèmes tels que la révolution Internet, l'intelligence artificielle, la recherche dans le domaine médical et l'urgence de trouver un équilibre entre progrès et durabilité.

Hausbrandt a participé avec grand enthousiasme au TEDx de Trévise notamment dans le cadre de trois moments collatéraux qui ont vu être protagonistes les excellences

de l'entreprise. Au cours de la soirée de gala de vendredi soir, au lycée hôtelier Alberini de Lencenigo di Villorba, la bière pression Theresianer a représenté le parfait mariage pour un dîner à thème « street food ». Le lendemain, samedi, les pauses entre les différentes interventions ont été scandées par des dégustations de café Hausbrandt en capsule épique.

**Les bières Theresianer et les bulles légères du Col Sandago ont finalement servi au toast final au terme d'un événement qui a su « nourrir » l'esprit, en se liant à des valeurs telles que la qualité et la beauté.**

## COMBIEN NOUS PLAÎT LE PANETTONE !

Hausbrandt et le panettone, une passion réciproque ! Cette rencontre, capable à chaque fois de donner vie à des moments suggestifs, s'est renouvelée au travers de trois événements extraordinaires qui ont concerné cet automne, les villes de Brescia et de Milan.





**7  
OCTOBRE  
2018**

**24 ET 25  
NOVEMBRE  
2018**

**8 ET 9  
DÉCEMBRE  
2018**

À Villa Fenaroli (Brescia), se sont réunies les excellences de la pâtisserie italienne en vue de la III<sup>e</sup> édition de la manifestation « Le Panettone selon Caracciolo », rendez-vous qui célèbre ce gâteau de la tradition italienne. La dégustation, ouverte à 400 invités, a eu pour protagonistes deux catégories, à savoir celles du Panettone traditionnel et du Panettone au chocolat, soumises au jugement d'un jury de qualité présidé par Iginio Massari, le Maître des Maîtres Pâtisseries. La compétition a été accompagnée par les précieux mélanges Hausbrandt, servis durant la pause café et au terme du dîner de gala final.

Le grand art pâtissier italien du panettone artisanal a été ensuite célébré les 24 et 25 novembre au travers de l'événement « Les Maîtres du Panettone ». Avec comme toile de fonds les manèges du Musée de la Science et de la Technique de Milan, rencontres, dégustations et cours de haute spécialisation ainsi que laboratoires didactiques réservés aux enfants se sont enchaînés durant deux jours avec la participation des 26 pâtisseries italiennes qui, du nord au sud, se sont démontrés être les meilleurs Maîtres de la préparation du gâteau de Noël par excellence, avec plus de 100 recettes nées dans des laboratoires artisanaux comprenant l'usage de levain. Le café officiel de l'événement sponsorisé par Hausbrandt a été le mélange exclusif Gourmet Columbus, perfectionnement précieux pour ce moment extraordinaire dédié aux chefs-d'œuvres de la pâtisserie italienne.

Toujours à Milan, les 8 et 9 décembre, en plein centre, le Palais des Jurisconsultes a servi de cadre à l'événement intitulé « Les Artistes du Panettone », kermesse qui a désigné le vainqueur du concours « Le Meilleur Panettone d'Italie », choisi par le jury présidé par Iginio Massari. Ces deux journées, enrichies de tables rondes, de dégustations, de cours de haute spécialisation, de débats et de démonstrations centrés sur le gâteau de la tradition milanaise, ont vu la présence des plus significatifs représentants de la pâtisserie italienne du plus haut niveau. Hausbrandt, partenaire de l'événement, a associé aux différents moments de l'événement, la présence de son mélange Gourmet 100% Arabica, protagoniste de la dégustation du Panettone sous-bois de Salvatore de Riso, du rendez-vous avec Cast Alimentari et le panettone traditionnel ainsi que du Hall VIP, espace dédié au relax et idéal pour savourer un express d'artiste au cours de l'ensemble de la manifestation.

**Ces rendez-vous ont démontré la parfaite harmonie existant entre Hausbrandt et le panettone, une association qui conduit jusqu'au cœur de l'art pâtissier italien.**



# Hausbrandt et l'environnement, un engagement en faveur du bien-être

Intégrer dans un système unique la gestion de la qualité et de l'environnement est l'un des objectifs que Hausbrandt a atteint ces dernières années au travers d'un engagement aussi constant que conscient.



Pour en savoir plus, visitez notre site Web

La première étape a consisté à se doter d'infrastructures, d'installations et d'appareillages en mesure de favoriser des conditions de sécurité et de salubrité pour toutes les personnes qui interagissent avec Hausbrandt : collaborateurs, clients et collectivité.

Sous cet aspect, un rôle fondamental a immédiatement été confié au nouveau pôle logistique, conçu de manière à traduire ces principes en réalité concrète. L'aspect le plus évident de ce choix est la dotation de 634 panneaux solaires qui recouvrent entièrement le toit. Placés sur plus de 1.000 m<sup>2</sup> de superficies, les panneaux ont une capacité de production de 199 kW, en mesure de satisfaire les besoins énergétiques du nouveau complexe alors que des installations à haut rendement et un réseau d'illumination à leds à atténuation automatique permettent d'optimiser les consommations.

Interprètes du nouveau pôle logistique de Nervesa della Battaglia sont en outre les espaces verts qui occupent 20% de la superficie totale du site. Dans la propriété sont présentes 90

essences de haut fut alors que 80 autres sont encore en cours de plantation.

A ces attentions réservées au milieu de travail et à sa durabilité, vient s'ajouter l'importance reconnue au cycle d'usinage : grâce à une gestion attentive des déchets, Hausbrandt produit des détritiques qui sont recyclables à 99%, c'est-à-dire qui peuvent être éliminés de manière sûre. D'autres projets visant à améliorer ce résultat sont en outre à l'étude, comme la récupération des « peaux d'argent » en tant que sous-produit et le compactage des emballages mixtes.

Sur cette base, Hausbrandt a mis en place son propre Système intégré de gestion de la qualité et de l'environnement, auquel sera dédié un processus tendant à l'amélioration croissante pour soutenir le développement et le bien-être des personnes et de l'environnement.

Les espaces  
verts occupent  
un cinquième  
de la propriété

