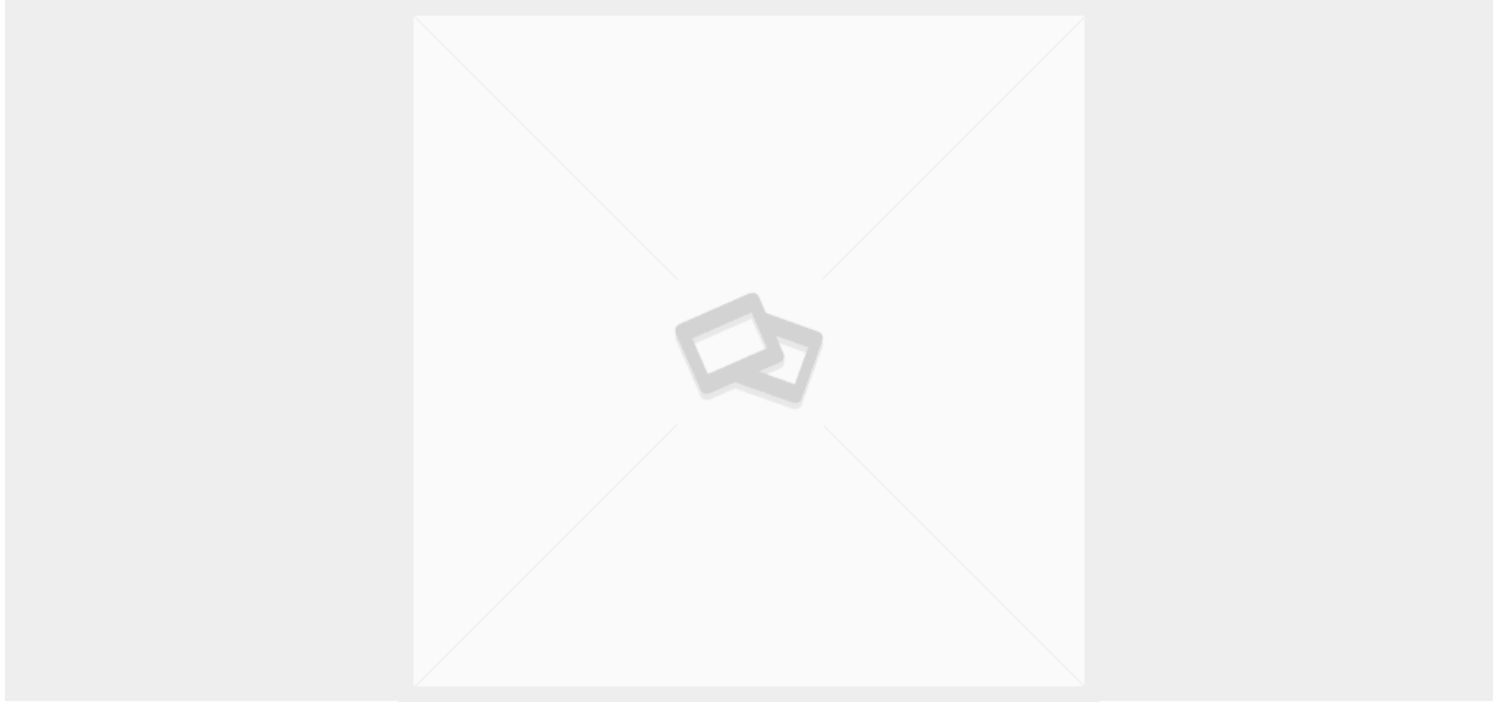


AL VIA LA STAGIONE DEI CAFFÈ FREDDI. L'ESTATE DI NESCAFÉ È COLD

Publicato il 30 Giugno 2026 di Rossella Digiacomo



Categoria: [NOTIZIA DEL GIORNO](#)



Con l'arrivo dell'estate cambia il modo di vivere la pausa caffè. Le giornate si allungano, i ritmi si fanno più lenti e cresce la voglia di concedersi momenti di piacere freschi, semplici e appaganti, da condividere con amici e familiari. Tra ghiaccio e preparazioni da personalizzare, il caffè freddo porta una ventata di novità nelle giornate estive e invita a sperimentare nuovi rituali di gusto. Con Nescafé, la pausa si reinventa in chiave estiva, dando vita a pause fresche, gustose e da condividere.

Una tendenza che trova conferma anche nei dati. Secondo Euromonitor International, il caffè freddo continua a guadagnare popolarità in Europa, accompagnando la crescente ricerca di proposte fresche e adatte alla stagione estiva. Allo stesso tempo, i dati Mintel evidenziano come il 32% dei consumatori si conceda ogni giorno una piccola gratificazione, privilegiando esperienze semplici ma personalizzabili. Un desiderio che si riflette anche nella pausa quotidiana, sempre più orientata verso momenti capaci di coniugare gusto e piacere.

In questo contesto, Nescafé Classic è la base ideale per sperimentare nuove modalità di consumo durante l'estate. Oltre alla preparazione tradizionale, può essere gustato anche freddo, semplicemente con ghiaccio o come ingrediente per ricette fresche e personalizzabili. Una soluzione pratica e immediata per preparare un caffè freddo a casa, senza lunghe preparazioni o strumenti specifici. Proprio per ispirare nuovi momenti di consumo, Nescafé invita a scoprirlo attraverso "Provalo freddo!", una serie di idee e ricette pensate per la bella stagione.

Per chi desidera una pausa dal gusto diverso, anche Nescafé Ginseng è ideale da gustare freddo. Disponibile nella versione classica e da zuccherare, può essere gustato con ghiaccio oppure personalizzato con topping come cacao o sciroppo al caramello, per un momento di piacere ancora più ricco.

