

## VENERDÌ 20

**11.30:** **Filippo Mazzone**, trainer Mumac Academy racconta la tecnologia brevettata di La Cimbali M100 GT HD.

## SABATO 21

**10.30:** **Benjamin Graf**, campione austriaco latte art. Dimostrazione Latte Art con La Cimbali M100 GT HD.

**11.30:** **Filippo Mazzone**, trainer Mumac Academy racconta la tecnologia brevettata di La Cimbali M100 GT HD.

**15.30:** Preparazione bevande con latte caldo e freddo montati con La Cimbali M100i, in collaborazione con Comprital.

## HOST 2017

-

HALL24  
STAND L52 N51

[cimbali.it](http://cimbali.it)

## DOMENICA 22

**15.30:** Preparazione bevande con latte caldo e freddo montati con La Cimbali M100i, in collaborazione con Comprital.

**16.30:** **Rob Ward**, trainer Mumac Academy UK, degustazione di speciality coffee sulle superautomatiche La Cimbali S30 e S20.

## LUNEDÌ 23

**15.30:** Preparazione bevande con latte caldo e freddo montati con La Cimbali M100i, in collaborazione con Comprital.

**16.30:** **Filippo Mazzone**, trainer Mumac Academy racconta la tecnologia brevettata di La Cimbali M100 GT HD.

**LA CIBALI**  
coffee starts here

## MARTEDÌ 24

**10.30:** **Benjamin Graf**, campione austriaco latte art. Dimostrazione Latte Art con La Cimbali M100 HT HD.

TECHNOLOGY  
*heart*  
HUMAN  
*mind*

LA CIBALI