



KIMBO AL SIGEP 2018

CONTINUA A CRESCERE L'ATTENZIONE PER IL CANALE HO.RE.CA CON UN'OFFERTA SEMPRE PIU' AMPIA E ARTICOLATA

Kimbo, tra i maggiori player di caffè italiano e simbolo dell'espresso napoletano per eccellenza, partecipa all'edizione 2018 di Sigep, vetrina internazionale per il mondo Ho.RE.Ca del settore del dolciario artigianale e del caffè, in programma a Rimini Fiera dal 20 al 24 gennaio.

Anche quest'anno, circa 170 metri quadri di stand accoglieranno i visitatori con un allestimento accogliente e dominato dai toni caldi del caffè, dove sarà possibile conoscere approfonditamente l'ampia gamma Kimbo dedicata mondo away from home, anche grazie a workshop e presentazioni che ogni giorno animeranno lo spazio.

Importanti novità riguarderanno soprattutto il **canale bar**: un settore rilevante per l'azienda partenopea, e che in Italia, nel 2017, ha registrato una crescita di fatturato del caffè superiore al 20%, conseguenza della continua espansione geografica del brand. Numeri che confermano l'attenzione costante di Kimbo nel garantire il meglio del servizio e dei prodotti ai clienti più esigenti di tutto il mondo.

Per venire incontro alle esigenze dei locali con un ridotto consumo di caffè, Kimbo propone la **latta da 1 Kg**, che si affianca, nella linea Elite, alle pre-esistenti latte da 3 kg. Il nuovo formato garantisce la perfetta conservazione delle qualità organolettiche del prodotto. Due le miscele proposte: Gran Gourmet, con tostatura chiara, e la novità Intense Flavour, caratterizzata da una tostatura medio scura.

Karalis Red by Kimbo è la nuova proposta messa a punto per offrire un eccellente prodotto a chi è alla ricerca di un aroma deciso e intenso, caratterizzato da gradevoli note di caramello e da un retrogusto con sentori di cioccolato. La miscela è il risultato di un sapiente ed equilibrato incontro tra caffè Arabica, proveniente da Brasile, Etiopia e Guatemala, con Robusta proveniente dall'India.

Da sempre attento alla più importanti tendenze nel mondo del caffè, l'azienda propone il **Caffè Espresso Crema Perfetta certificato UTZ**, una miscela frutto di un'agricoltura sostenibile, garantita lungo tutta la filiera e secondo buone prassi produttive, nel rispetto delle persone e dell'ambiente. Questa proposta affianca il **Kimbo Bio Organic Fairtrade**, un esclusivo blend coltivato nelle migliori piantagioni biologiche del mondo, come il Nicaragua, il Perù, l'India e la Tanzania, e che vanta contemporaneamente le certificazioni Bio Organic e Fairtrade.

E' dedicata ai locali con una proposta più articolata e ricercata la **Cuccuma Destrutturata**.

Si tratta della rivisitazione della tradizionale caffettiera napoletana, in chiave moderna. In questa innovativa forma d'estrazione il caffè, infatti, preparato secondo il metodo e i tempi della cuccuma, si raffredda grazie al passaggio all'interno di un filamento di rame immerso nel ghiaccio: il risultato è un caffè freddo dal gusto pieno e intenso ideale per la preparazione dei cocktail.

Cresce sempre più, inoltre, l'attenzione di Kimbo per l'**alta ristorazione**, dove il caffè solitamente chiude esperienze di gusto di alto livello e ricercatezza, sigillando pranzi e cene d'eccezione. In tale contesto, oltre alla gamma completa di caffè espresso di altissima qualità, Kimbo ripropone una rivisitazione innovativa del metodo d'estrazione per eccellenza, che racchiude la storia e la tradizione del caffè partenopeo: la **Cuccuma K di Kimbo**. Il procedimento di preparazione del caffè attraverso la caffettiera napoletana racchiude un rito di lentezza e passione, e il risultato è un caffè dal sapore più intenso e rotondo, unico e davvero speciale.

La Cuccuma Kimbo ripropone un caffè che richiama immediatamente all'aroma di Napoli ma al tempo stesso può essere adattato al gusto sempre diverso degli amanti di caffè di tutto il mondo: con la stessa caffettiera si possono preparare un caffè napoletano tradizionale oppure il black coffee all'Americana.

La miscela ideale per l'estrazione con la cuccuma è **Eletto**: caffè 100% Arabica, realizzato con le migliori miscele provenienti da Brasile, Colombia e Kenya, proposto in latta da 250 g e destinato al canale domestico, in vendita in esclusiva nel canale away from home.

Ad animare ogni giorno lo stand Kimbo, è inoltre in programma un fitto **calendario di eventi e presentazioni**.

Kimbo S.p.A.

Via Appia km 22,648
80017 Melito di Napoli (NA) - Italia
T +39 081 7011200 F +39 081 7023054
info@kimbo.it - www.kimbo.it

Capitale Sociale 5.424.000 I.V.
Codice Fiscale 00275560639
Partita IVA 01238591216
N. AEE IT08020000003025 - REA NA 225932





Tutte le mattine, Carmine Capitano, Trainer Manager Kimbo, guiderà gli ospiti nella degustazione delle ultime novità Kimbo, con approfondimenti sui diversi profili sensoriali e peculiarità dei prodotti.

I pomeriggi saranno invece dedicati a tre momenti speciali, pensati per raccontare storie intorno al talento del caffè, alla sua tradizione e alla sua contemporaneità.

Il 20 gennaio è prevista la presentazione dell'estrazione con la cuccuma napoletana del caffè sia in versione napoletana che black coffee, e presentazione della cuccuma *destrutturata* e del suo utilizzo con i cocktail. **Il giorno dopo, sarà il momento del latte art**: i coffee specialist Kimbo mostreranno al pubblico come lavorare e decorare ad arte il caffè e i cappuccini. Infine, **il 22 gennaio, è in programma una degustazione guidata delle diverse miscele Kimbo**, pensate per far riconoscere e apprezzare ancora meglio le caratteristiche organolettiche di ogni blend.

L'offerta di Kimbo indirizzata agli specialisti non si ferma all'eccellenza del caffè: un prodotto di alta qualità è accompagnato da una proposta di **servizio impeccabile**, in grado di trasformare la degustazione del caffè in una esperienza di puro piacere.

Kimbo si prende infatti cura anche del delicato momento della preparazione del caffè, **investendo sempre di più nella formazione del personale** e nella diffusione della cultura dell'espresso di tradizione napoletana.

In quest'ottica, è nato **il nuovo training center nella sede di Melito di Napoli** che garantisce ogni anno ai migliori professionisti nazionali e internazionali oltre 200 giornate di alta formazione. Un investimento sul tema della formazione che si spinge oltre il territorio locale, con oltre 30 training center Kimbo nel mondo.

Sigep 2018 è dunque il primo e atteso appuntamento dell'anno per raccontare novità di prodotto, i servizi d'eccellenza e l'impeccabile professionalità che Kimbo mette a disposizione dei professionisti del bar e della ristorazione da oltre cinquant'anni, con sempre rinnovata passione e attenzione.

Kimbo al Sigep
Fiera di Rimini
20-24 gennaio 2018
Padiglione A2 Stand 012

Kimbo è da più di 50 anni uno dei protagonisti del mercato nazionale del caffè per dimensione e simbolo del caffè italiano e dell'espresso napoletano. Selezione delle materie prime, controllo produttivo e tracciabilità su tutta la filiera assicurano l'eccellenza dei prodotti mentre le più selettive certificazioni internazionali testimoniano il rispetto delle risorse e dell'ambiente. Con un fatturato complessivo di 175 milioni di euro, grazie al lavoro di 200 dipendenti Kimbo è presente in Italia in tutti i canali distributivi e all'estero, con il marchio "Kimbo Espresso Italiano". Diffondere il caffè italiano nel mondo e valorizzare la specificità dell'espresso napoletano sono tra gli elementi fondamentali nella mission dell'azienda che opera, nel rispetto delle persone e dell'ambiente, per rendere disponibile sui mercati nazionali ed esteri un prodotto genuino, di qualità, autenticamente made in Italy.

www.kimbo.it

Weber Shandwick Ufficio Stampa

Elena Torzuoli – etorzuoli@webershandwickitalia.it – tel. +39 02 57378501

Novella D'Incecco – ndincecco@webershandwickitalia.it – tel. +39 02 57378503

Valentina Nozza – vnozza@webershandwickitalia.it – tel. +39 02 57378506

Kimbo S.p.A.

Via Appia km 22,648
80017 Melito di Napoli (NA) - Italia
T +39 081 7011200 F +39 081 7023054
info@kimbo.it - www.kimbo.it

Capitale Sociale 5.424.000 I.V.
Codice Fiscale 00275560639
Partita IVA 01238591216
N. AEE IT08020000003025 - REA NA 225932

