Kimbo e Algida ancora insieme per la nuova linea di gelati al caffè

8711327301801-0-6366131312692270 54-833cd59c

Kimbo, simbolo dell’espresso napoletano per eccellenza, e Algida (Unilever), tra i brand più amati nel mondo dei gelati, rinnovano la partnership che dal 2013 unisce i due brand in tutto il foodservice italiano. Dal 2018, infatti, Kimbo-Algida lanciano una nuova linea di gelati al caffè destinata al consumo domestico: la “Coppa Kimbo” prodotta con caffè Kimbo 100% Arabica, dal gusto deciso e unico del caffè espresso, disponibile in confezioni da 4 vasetti da 40g, e i “Bon Bon al caffè Kimbo” ottimi da gustare a fine pasto o in una qualsiasi pausa nel corso della giornata.

Una collaborazione che affonda le sue radici nel 2013 quando Unilever Italia con l’iconico brand Algida ha dato vita ad una novità assoluta per il mondo del gelato: la “Coppa Kimbo”, il primo gelato al caffè espresso prodotto con caffè Kimbo 100% Arabica, distribuito in oltre 50mila bar in Italia, mettendo d’accordo gli appassionati di entrambi i brand.

A partire da maggio i due nuovi prodotti destinati al consumo domestico saranno in vendita in tutta la grande distribuzione italiana e saranno accompagnati dal nuovo ed esclusivo concorso “Algida e Kimbo”. Tutti coloro, infatti, che dal 1 giugno al 31 agosto 2018 si recheranno nei punti vendita aderenti all’iniziativa e acquisteranno una confezione di uno dei nuovi gelati ed una di caffè Kimbo, parteciperanno all’estrazione di una macchina da caffè Kimbo Uno Capsule System.

Il concorso sarà un’occasione unica per tutti gli appassionati di caffè Kimbo e di gelati Algida, che avranno così l’opportunità di vincere una macchina da caffè dal design accattivante con cui gustare, direttamente a casa propria, tutto il gusto dell’espresso secondo l’autentica tradizione italiana dell’espresso.

Ancora una volta questa partnership conferma la volontà di Kimbo di valorizzare le sinergie con altre importanti realtà produttive nazionali e multinazionali, condividere prestigiosi progetti e tutto quanto stimoli un corretto scambio di capacità ed esperienze nell’ottica di continuare ad interpretare l’evoluzione dei costumi e del gusto offrendo un prodotto sempre attuale.