# Kimbo a TuttoFood 2015 con know how Neapolitan

kimbo-4eb929fd

Kimbo riparte dalle origini e presenta a TuttoFood il suo "Neapolitan know how": l’arte che la caratterizza e grazie alla quale è oggi tra i principali player del mercato nazionale e tra i più dinamici nel panorama internazionale. In uno stand di design, impattante ed elegante, completamente rinnovato, l'utilizzo di tessuti particolari di diverse tonalità dal beige al marrone, richiama le diverse fasi di lavorazione del caffè e un originale concept espositivo evoca gli elementi del know how napoletano nel caffè: selezione, miscela, tostatura, ovvero il percorso che va dalla raccolta, al caffè in tazza.

Si tratta proprio l’antico sapere napoletano dei tre talenti nell’arte del caffè infatti, il fattore distintivo e caratteristico di Kimbo: selezionare le migliori origini direttamente dalle piantagioni, miscelarle per creare una perfetta armonia, e infine trovare il giusto punto di tostatura per ottenere un risultato eccellente in tazza. Lo stand di oltre 250 mq (Hall: 14 - Stand: D31 - E42) ospita differenti corner dedicati ai diversi canali distributivi dove gli esperti del Kimbo Training Center sono a disposizione degli operatori per condurre degustazioni guidate delle diverse miscele e dei diversi metodi di preparazione del caffè.

Nell’area dedicata al trade sono presenti tre macchine professionali per la degustazione delle varie miscele e un’importante esposizione dei materiali dedicati al bar. Qui è protagonista Kimbo Bio Organic, una nuova, raffinata miscela in grani, di qualità di Arabica lavati e Robusta naturali certificati Fair Trade e Bio. Tostatura chiara, aroma intenso, ha una spiccata aromaticità floreale con toni di mandorla e un vago sentore di spezie. Questa miscela, che regala un espresso con una dolcezza ben definita e un grande equilibrio, è destinata ai bar sia in Italia che all’estero.

Nell’area dedicata al Vending e all’Ocs è stato presentato invece Kimbo Capsula Crema, una miscela costituita prevalentemente da arabica dall’aroma delicato e dai sentori floreali. Tostatura chiara e corpo leggero esprime il meglio del suo equilibrio nell’estrazione in tazza grande e per questo è pensata per il mercato estero. Sempre quest’area ospita le due più recenti innovazioni dell’azienda campana: il sistema “Adesso Espresso”, pensato per il consumo in ufficio, e il distributore automatico

IVS, l’unico per pubblici esercizi con campana pressurizzata.

Ma il cuore dello stand è l’area home. Qui è stato presentato Kimbo Eletto, un prodotto molto aromatico, realizzato con miscele provenienti da Brasile, Colombia e Kenya. Con una dominante acidula che ricorda i sentori di frutta cedrata e agrumi accompagnata da un sottofondo di miele, sarà a giorni disponibile nelle migliori caffetterie Kimbo e nei punti vendita Gourmet in Italia e all’estero. Infine, l’area home ospita la Kimbo Cuccuma, l’antica caffettiera napoletana che Kimbo ha saputo reinterpretare per incontrare il gusto dei consumatori stranieri.

L’antica cuccuma infatti, se utilizzata a dovere, può regalare un perfetto black coffee - caffè americano molto apprezzato all’estero dove la lunga, calda, bevanda nera rappresenta un’abitudine quotidiana per i consumatori al pari dell’espresso per noi. Con un’intelligente operazione di “internazionalizzazione della tradizione” Kimbo ha quindi richiamato dal passato questo simbolo del caffè napoletano che, dopo aver conquistato gli stranieri, oggi sta incuriosendo anche molti consumatori italiani.

*Kimbo è da più di 50 anni uno dei protagonisti del mercato nazionale del caffè dimensionalmente e culturalmente, quale 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 170 milioni di euro, grazie al lavoro di 170 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.*