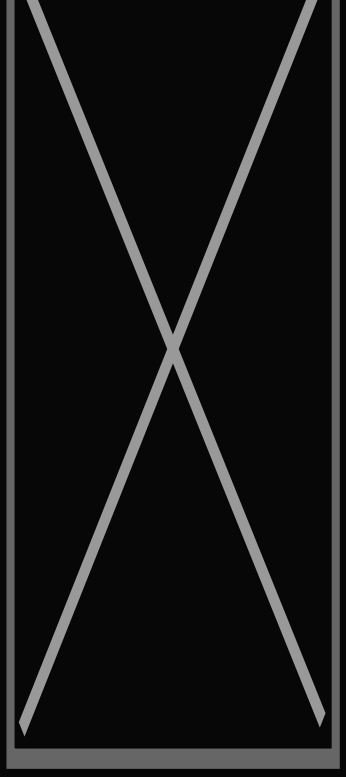
Kimbo partecipa ad Internorga 2018

latta-intense-flavour-893a023f

Anche quest’anno Kimbo accoglierà i numerosi visitatori con un allestimento dominato dai toni caldi del caffè, dove sarà possibile conoscere approfonditamente l’ampia gamma dedicata al mondo away from home grazie anche ad un’area bar attrezzata con macchine da caffè e macinini professionali espressamente dedicata alla degustazione delle differenti miscele. Inoltre, un bancone cocktail offrirà la possibilità di testare i numerosi abbinamenti possibili in grado di esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche di ogni blend.

Novità importanti riguarderanno soprattutto il canale bar a cui Kimbo propone la latta da 1 Kg che si affianca, nella linea Elite, alle pre-esistenti da 3 kg per venire incontro alle esigenze dei locali con un ridotto consumo di caffè, garantendo 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.



Inoltre, da sempre attenta 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 andrà ad affiancarsi a 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.

Dedicata ai locali con una proposta più articolata e ricercata, invece, la Cuccuma Destrutturata, 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 anche l’attenzione di Kimbo per l’alta ristorazione, dove il caffè chiude esperienze di gusto di alto livello e ricercatezza, sigillando pranzi e cene d’eccezione. È proprio a questo settore che si rivolge la Cuccuma K di Kimbo, una rivisitazione innovativa del metodo d’estrazione per eccellenza con cui si ottiene 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 che può essere adattato al gusto sempre diverso degli amanti di caffè di tutto il mondo: con la stessa caffettiera si possono, infatti, preparare un caffè napoletano tradizionale oppure il black coffee

all’Americana. La miscela ideale per l’estrazione con la cuccuma è Kimbo 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 Internorga 2018 Kimbo si conferma il riferimento privilegiato per tutti i professionisti del bar e della ristorazione cultori del caffè, esprimendo al meglio tutta l’unicità dell’espresso ispirato alla tradizione napoletana, autenticamente made in Italy, realizzato con le più avanzate tecnologie e la professionalità che da oltre cinquant’anni contraddistingue la mission dell’azienda.

Kimbo a Internorga
Hamburg Messe und Congress GmbH
9-13 marzo 2018
HALLE B6 STAND 445