Tutte le novità di Kimbo a Venditalia 2018

linea-cialde-kimbo-0e3f6bad

Kimbo, da sempre ambasciatore della tradizione dell’espresso napoletano nel mondo, sarà presente a Venditalia, il più importante evento internazionale della Distribuzione Automatica che si svolgerà dal 6 al 9 giugno nel quartiere di Fieramilanocity.

In uno stand di 80 mq giocato sui toni distintivi del brand, rosso e marrone, e suddiviso in due aree dedicate rispettivamente alla Ristorazione e all’ Ufficio, Kimbo proporrà l’offerta completa destinata al canale Office Coffee Service e Vending, uno dei segmenti a più alto tasso di innovazione dell’intero settore della distribuzione alimentare e una delle più recenti scommesse dell’azienda, che crede molto nel suo sviluppo e bene si identi?ca nelle sue caratteristiche di dinamicità e creatività.

Nella zona Ristorazione, completamente allestita per ricrearne a pieno l’atmosfera di un vero locale ristorante, Kimbo presenterà una nuova offerta in capsule. Le macchine proposte, disponibili nella versione da uno o due gruppi, hanno un design pulito e contemporaneo, un’interfaccia intuitiva e semplice da utilizzare. Proposta ideale per ristoranti, bar, hotel, discoteche e locali cittadini, privi di un barman adeguatamente formato nella preparazione ottimale di caffè e cappuccini e dove il numero ridotto di consumazioni non sempre garantisce una resa perfetta.



Quattro sono i blend attualmente disponibili in capsula: Limited Edition,

Prestige, Gran Gourmet e Decaffeinato. Tutti con una grande novità: oltre al classico formato da 1 caffè, Kimbo ha introdotto il porzionato doppio che, abbinato ad un’offerta di macchine da 1 e 2 gruppi, consente di preparare e servire contemporaneamente fino a 4 caffè. Per completare l’allestimento di quest’area tre grandi quadri rappresentativi dei talenti che rendono il caffè Kimbo tra i più amati nel

mondo (la selezione, la miscelazione e la tostatura) e un led wall con una selezione di video-interviste realizzate con alcuni chef della Federazione Italiana Cuochi, l’associazione di categoria con cui Kimbo collabora per promuovere l’immagine della cultura enogastronomica italiana nel mondo e ulteriore conferma dell’attenzione dell’azienda partenopea nei confronti del canale Ho.Re.Ca.

Nell’area riservata all’ufficio, invece, saranno allestite quattro isole dedicate ai prodotti di punta firmati Kimbo: la nuova linea Capsule per macchine Espresso Point, con nuovi formati disponibili e una gamma caffè sempre più ampia, composta da ben 6 referenze (Armonia, Gourmet, Napoli, Intenso, Decaffeinato e Lungo) e da 5 bevande solubili (orzo, tè al limone, ginseng, camomilla e bevanda bianca al gusto di latte); le capsule di caffè compatibili con le macchine ad uso domestico Nespresso, tra cui sarà presentata la nuova miscela Bio Organic che va ad aggiungersi alle altre tre già disponibili (Napoli, Armonia 100% Arabica e Intenso); le Cialde in carta, offerte in bustine monodose confezionate in cartoni di diverse dimensioni a marchio Kimbo, in 3 aromi distintivi (100% Arabica, Espresso e Decaffeinato), e Kosé nella versione Audace dal gusto intenso e deciso; e Uno Capsule System, il sistema a capsule proprietario di Kimbo che offre 7 grammi di caffè per ogni capsula secondo l’autentica tradizione dell’espresso ed è presente in quattro differenti aromi (Sublime, Napoli, Dolce e Decaffeinato). Ad integrare l’offerta in esposizione anche i prodotti dedicati al canale vending: le capsule compatibili con il sistema Blue, i prodotti Kimbo grani in sacchi da 1kg, Amabile e Armonico, anche nella confezione da 500 gr., e il prodotto a marchio Kosè in grani da 1kg.



Ad animare ogni giorno lo stand Kimbo vi sarà un fitto calendario di eventi:

lo chef Fabio Potenzano, tra le figure più dinamiche della Nazionale Italiana Cuochi, si esibirà in uno Show Cooking con degustazione di finger food in abbinamento alle miscele Kimbo studiate appositamente per la ristorazione; mentre i Kimbo Coffee Specialist guideranno delle degustazioni, con approfondimenti sui diversi profili sensoriali e peculiarità dei prodotti Kimbo, per i cuochi della Federazione Italiana Cuochi, target di riferimento per la preparazione dell’espresso nei ristoranti.

La nuova edizione di Venditalia sarà, dunque, l’opportunità per Kimbo di essere, una volta di più, vicino agli suoi operatori professionali presentando le novità rivolte al consumo di un espresso

eccellente anche negli uffici e nei luoghi pubblici.