Kimbo presenta Bio Organic ad Host

kimbo-4eb929fd

Kimbo, simbolo dell’espresso napoletano nel mondo, sarà presente alla 39° edizione di Host, il Salone Internazionale dell’ospitalità professionale e dell’accoglienza che si terrà a Fiera Milano (Rho) dal 23 al 27 ottobre. L’azienda napoletana sarà in uno stand di oltre 180 mq (Pad 24 Stand D28 E35), recentemente rinnovato, all’interno del quale verranno allestiti differenti corner dedicati ai diversi canali distributivi con le ultime novità di prodotto.

Kimbo bio organicKimbo a Host 2015 presenterà Kimbo Bio Organic, un nuovo prodotto dedicato alle caffetterie, ai locali di tendenza e i ristoranti gourmet, sia in Italia che all’estero. Si tratta del primo caffè, interamente sostenibile, frutto della collaborazione dell’azienda con Fairtrade, il consorzio internazionale nato per difendere i prodotti del mercato equo e solidale nella grande distribuzione.

Da oggi il consumatore al bar potrà scegliere di degustare un caffè interamente bio, realizzato con una nuova e raffinata miscela in grani, di qualità di Arabica lavati e Robusta naturali dalla tostatura chiara, dall’aroma intenso, caratterizzato da una spiccata aromaticità floreale con toni di mandorla e un vago sentore di spezie.

Quello dell’horeca è negli ultimi anni per Kimbo un settore in forte crescita, nonostante in Italia il trend dell’out of home sia tutt’altro che positivo a seguito della contrazione dei consumi. Per Kimbo, in controtendenza sul mercato, il settore cresce sia in termini di chili venduti che di numero di punti vendita acquisiti con oltre 2000 bar e ristoranti serviti, 700 punti vendita della rete Autogrill, 700 alberghi clienti in Italia. Il fatturato per il settore è in costante crescita, compreso i prodotti complementari dell'offerta Kimbo, quali crema, orzo, ginseng.

Protagonista dell’edizione 2015 di Host per Kimbo sarà anche la formazione, da sempre fondamentale per l’azienda al fine di garantire su tutti i mercati nazionali e internazionali non solo un ottimo prodotto ma anche un eccellente servizio. Deputato a questo compito in azienda è il Kimbo Training Center che segue la formazione e l’aggiornamento costante della forza vendita, degli shop manager e dei brand ambassador, oltre che ovviamente dei baristi, al fine di offrire al mercato un eccellente servizio. Il

modello del Kimbo Training Center è stato recentemente replicato anche a Londra e a Parigi per far sì che un caffè Kimbo sia sempre un ottimo caffè, ovunque nel mondo.

Sabato 24 e domenica 25, i Coffee Specialist di Kimbo di Italia, Uk e Giappone mostreranno al pubblico di Host la propria abilità nell'arte della preparazione di un caffè "a regola d'arte", appresa e affinata durante la loro esperienza nei Kimbo Training Center. Martedì 27 sarà invece la volta del barista campione europeo della catena Autogrill, Sadet Sahip, che farà degustare il "miglior caffè d'Europa" e proporrà ricette inedite per sfiziosi cocktail al caffè.