

## Palombini, la tradizione sposa l'innovazione



Erano gli inizi degli anni Quaranta quando Giovanni Palombini unendo un naturale istinto per l'innovazione alla profonda conoscenza del caffè espresso ebbe una visione rivoluzionaria: fondare a Roma una grande torrefazione che selezionasse le migliori monorigini provenienti da tutto il mondo, sperimentando nuove miscele che soddisfacessero anche i palati più esigenti per produrre così il top del caffè espresso Italiano.

rtLa tradizione sposa l'innovazione: oggi l'Azienda è un'importante realtà del settore Ho.Re.Ca e Retail che si conferma, al fianco di Brand come Lavazza e Kimbo, tra i primi 3 competitor nazionali nel segmento del monoporzionato in Cialde ESE della Grande Distribuzione Organizzata (Fonte: informational Resources Inc. – INRI 2106) e tramite processi di sviluppo industriale basati su elevati standard di controllo qualitativo e di confezionamento, vanta oltre cento referenze tra caffè tradizionali, decaffeinato, infusi, thè e orzo unitamente alla "Aroma Bio", nuova linea di caffè biologico.

L'attenzione ai continui cambiamenti del mercato ha portato l'Azienda alla realizzazione di prodotti studiati per soddisfare le esigenze di ogni singolo consumatore, che può scegliere tra grani,

macinati, cialde o capsule con il tradizionale ed inconfondibile gusto ed aroma del Caffè Palombini. La passione nella scelta e lavorazione delle materie prime a tutela del consumatore ed il rispetto dell'ambiente sono il must aziendale: Caffè Palombini, qualità e amore.

[www.palombiniespresso.com](http://www.palombiniespresso.com)