3 Maggio 2015 - Kimbo presenta a TuttoFood, a FieraMilano Rho fino al 6 maggio, 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 un elegante stand di design 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.

E' 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 (Padiglione 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 viene 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 distributore di caffè automatico 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 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.