



Kimbo annuncia la sua partecipazione a **HostMilano** con la sua linea di caffè 2023. **60 anni** di un patrimonio napoletano di alta qualità, oggi in 90 paesi del mondo. Dal 13 al 17 ottobre in FieraMilano Padiglione 18 Stand B70-C77 Masterclass, degustazioni, musica, nuovi prodotti, ROaBOsTer® & sostenibilità

COMUNICATO STAMPA

Con preghiera di pubblicazione & diffusione

Kimbo annuncia la sua partecipazione a HostMilano, hub mondiale dell'ospitalità, con la sua linea di caffè 2023: occasione perfetta anche per celebrare i 60 anni di un patrimonio napoletano di **alta qualità**, oggi presente in 90 paesi del mondo, con masterclass sul caffè, degustazioni, musica & nuovi prodotti per il mercato internazionale. Dal 13 al 17 ottobre in FieraMilano, Padiglione 18, Stand B70-C77, il management e tutto il **Trade Marketing team** dell'azienda saranno in Host per mostrare la gamma completa di soluzioni di alta qualità dedicate a tutti i canali ed in continua evoluzione, per anticipare le tendenze nel mercato italiano e internazionali.

Il nuovo stand Kimbo è stato progettato per condividere con gli addetti ai lavori sessant'anni di storia familiare e mostrare **la linea di caffè** in grani interi, caffè filtro e monodose con un team di professionisti dedicati a preparare il miglior espresso, sorprendere con il caffè filtro e con la tradizionale cuccuma napoletana, per i palati più curiosi ed esigenti.

L'area lounge dello stand ospiterà **masterclass** sul caffè verde, sui metodi di estrazione classici e nuovi e sul lancio di nuovi prodotti per condividere come Kimbo offra una proposta unica e autenticamente glocal, ispirata al territorio e dedicata al mondo, come dimostrano i **nuovi prodotti K-Cups e Cold Brew**, dedicati ad uno dei mercati del caffè più dinamici, gli Stati Uniti d'America.

01.

I nuovi prodotti per il mercato USA: K-Cups, Cold Brew e Caffè Filtro.

Si tratta di 3 prodotti sviluppati con la nascita del progetto USA dove, nel 2021, apre la filiale **Kimbo US Corp.** con grande attenzione all'offerta dedicata al canale foodservice con la selezione di qualità 100% arabica specifiche per ciascun metodo di estrazione.

Di seguito alcuni k-points:

- **K-Cups** è un sistema a capsule nato negli USA dall'azienda Keurig e oggi diffuso principalmente in USA e Canada che utilizza una quantità di caffè ideale per un'estrazione lunga che varia secondo la selezione del consumatore aggirandosi attorno alle 8oz (237ml). Kimbo *Buongiorno Breakfast* e *Napoli Original* sono i due prodotti nati dall'expertise Kimbo.
- Il metodo di estrazione **Cold Brew** estrae il caffè attraverso un periodo di infusione in acqua di circa 12-24 ore conferendo alla bevanda dolcezza unita ad un maggiore boost di caffeina. Si è diffuso principalmente tra i millenials negli USA come preparazione alternativa al caffè tradizionale. Kimbo ha selezionato una monorigine Guatemala proposta in estrazioni sia cold brew che nitro che non mancano del carattere tipico del caffè corposo e persistente tipico del saper fare napoletano.
- Il **caffè filtro** garantisce la qualità di un prodotto professionale in grani, macinato, in formati che vanno da 2.2lb (1kg) a 7,980z(226g) a 2.250z (64g).



02.

Le Masterclass

Francesca Bieker, venerdì 13 ottobre, 12.00 < 13.00, Kimbo Stand

“Ad ogni caffè la sua estrazione. Excursus dei diversi tipi di estrazione e come questi influenzino il risultato sensoriale del caffè”, seminario incentrato sulle tecniche di *brewing* (moka, cuccuma e destrutturata).

Andrej Godina, sabato 14 ottobre, 12.00 < 13.00, Kimbo Stand

“Inizia l’era della SUPEROBUSTA, l’Arabica a rischio estinzione”, sessione di assaggi di Arabica e Robusta per evidenziare le differenze di sapore in termini di equilibrio gustativo e di aroma, con un approfondimento sul futuro della produzione, con un focus sulla Canefora.

Mauro Illiano, domenica 15 ottobre, 12.00 < 13.00, Kimbo Stand

“Miti e falsi riti. 60 anni di caffè a Napoli”: la tradizione napoletana tra aneddoti, riti e miti, e il link esplicito tra la cultura del caffè nella città partenopea e la storia di Kimbo.

03.

Sabato, Domenica & Lunedì

Tre consecutivi **happy hour** nell’area lounge del Kimbo Stand, dalle 16 alle 18 di sabato 14, domenica 15 e lunedì 16 ottobre, ciascuno dedicato ad una tappa fondamentale dello storytelling aziendale: il management dell’azienda racconta Kimbo dagli anni Sessanta ad oggi a colloquio con il giornalista **Ciro Cacciola** che, nella seconda ora, dalle 17.00, lascia spazio a cocktail (al caffè) e **djset** nelle vesti e soprattutto attraverso i dischi del suo alter ego DJ Cerchietto.

sabato 14 ottobre, dalle 16:00 alle 18:00

‘60s: Once upon a time in... Napoli!

Tra le nuove imprese avviate nei favolosi Anni Sessanta, la nascita del caffè Kimbo a Napoli, nel quartiere della Sanità.

domenica 15 ottobre dalle 16:00 alle 18:00

‘90s: Kimbo killed the radio stars

Con i primi spot pubblicitari in tv, Kimbo lancia la musica del suo caffè: El Kimbo! Il caffè di Napoli diventa pioniere delle prime iniziative in ambito sociale e culturale.

lunedì 16 ottobre, dalle 16:00 alle 18:00

‘20s: Kimbo Latina 4.0: a new... Malatia!

I nuovi progetti culturali di Kimbo: musica, arte, scienza e sostenibilità.



04.

Il ROaBOsTer®

Tra le attrazioni del Kimbo Stand in Host ce n'è una dal notevole impatto emotivo, capace di far vivere al consumatore un'esperienza da coffee-roaster: **ROaBOsTer®**, realizzato in collaborazione con **Interkom** e **Totaro** a cui l'azienda resta grata per la disponibilità.

ROaBOsTer® è una micro-torrefazione automatizzata e compatta che realizza, in quindici minuti, una miscela di caffè tostato personalizzata secondo le scelte effettuate dal cliente su un totem touch screen o su una app per smartphone, svolgendo l'intero processo produttivo on-site mediante un braccio robot a sei assi. Un'esperienza unica e divertente che offre al consumatore l'opportunità di esprimere la propria creatività e di partecipare allo show-cooking del braccio robot con la soddisfazione di sorseggiare "un buon caffè fatto con le proprie mani".

Ufficio Stampa Kimbo

Ciro Càcciola | ciro.cacciola@gmail.com
+39 335 6919340