



## Kimbo protagonista di Milano Coffee Festival, il primo grande evento in Italia sul caffè

Kimbo, da sempre ambasciatore della tradizione dell'espresso napoletano nel mondo, non poteva mancare alla prima edizione di Milano Coffee Festival, una coinvolgente *full immersion* dedicata alla cultura del caffè italiano che coinvolgerà *coffee lovers*, torrefattori, produttori di macchine e operatori del settore dal 19 al 21 maggio allo spazio BASE di via Tortona.

Un approfondito viaggio dal chicco alla tazzina durante il quale Kimbo sarà presente con il suo iconico "tazzone" in rame dove i *coffee specialist* dell'azienda offriranno in degustazione Kimbo Eletto servito con la cuccuma, la tradizionale caffettiera napoletana, e un'area bar dove sarà preparato il tradizionale espresso con le miscele Bio Organic Fairtrade e Limited Edition in grani per tutti gli ospiti in arrivo. Inoltre, per gli amanti del vero espresso napoletano ci sarà la possibilità di acquistare una selezione di prodotti Kimbo, tra cui l'intera gamma di **capsule compatibili** con le macchine ad uso domestico Nespresso\*, **Kimbo Eletto 100% Arabica**, dal gusto equilibrato e con un aroma intenso e avvolgente e **Kimbo Bio Organic Fairtrade**, che vanta contemporaneamente la doppia certificazione bio e fairtrade ed è caratterizzato da un blend con un grande equilibrio sensoriale, un gusto dolce e note speziate. A completare l'offerta anche il **liquore di caffè Kimbo** realizzato con Strega e una selezione di **cuccume**, le tipiche caffettiere napoletane perfette per tutti coloro che amano una bevanda dal sapore più intenso e rotondo rispetto a quello della moka moderna.

Il mondo del caffè è ricco di curiosità da conoscere e da scoprire e proprio per questo un ampio calendario di talk, approfondimenti tematici e dibattiti sul caffè si avvicenderanno nel corso della manifestazione, a cui farà da sfondo la maestria dei migliori Coffee Masters di SCA Italy – Specialty Coffee Association che si alterneranno sul palco del Festival, affascinando tutti i presenti in un'esperienza nuova ed alternativa e offrendo loro la possibilità di interagire direttamente con torrefattori, coffee master, artigiani del caffè e gourmet food.

Kimbo, attento al delicato momento della preparazione del caffè con continui investimenti nella formazione del personale e nella diffusione della cultura dell'espresso di tradizione napoletana, sarà, ancora una volta, a disposizione di tutti gli interessati per raccontare l'impegno e la passione di preservare e valorizzare la specificità dell'espresso italiano, interpretando l'evoluzione dei costumi e del gusto per offrire un prodotto sempre attuale.

Milano Coffee Festival è promosso da Consorzio Promozione Caffè e Ucimac con HostMilano-Fieramilano e in collaborazione con Sca-Specialty Coffee Association con il patrocinio del Comune di Milano e della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi.

### Kimbo @ Milano Coffee Festival

19-21 maggio 2018

Stand n. 20 Sala C

Per maggiori informazioni <http://www.milanocoffeefestival.it/>

\*Questo marchio non è di proprietà di Kimbo

### Caffè Kimbo

*L'eccellenza del caffè Kimbo parte innanzitutto dall'altissima qualità della materia prima e dalla selezione dei caffè verdi direttamente nei Paesi d'origine. Sono due le varietà principali di caffè: l'Arabica, dall'aroma più intenso e più dolce, e la Robusta, dall'aroma più speziato e grande corposità, con un più elevato contenuto di caffeina. Tutte le fasi della*

Kimbo S.p.A.

Via Appia km 22,648

80017 Melito di Napoli (NA) - Italia

T +39 081 7011200 F +39 081 7023054

info@kimbo.it - www.kimbo.it

Capitale Sociale 5.424.000 I.V.

Codice Fiscale 00275560639

Partita IVA 01238591216

N. AEE IT08020000003025 - REA NA 225932





*coltivazione delle piante di caffè sono seguite con attenzione e sottoposte a molteplici controlli, prima di estrarre i chicchi, essicarli, decorticarli e spedirli in Italia, per il processo di tostatura. È in questa fase che il caffè acquista tutto il suo aroma e l'esperienza Kimbo è fondamentale per determinare di volta in volta la temperatura e durata della delicata fase di tostatura per un caffè perfetto. Infine, ogni partita di caffè viene selezionata e qualificata in base al suo profilo sensoriale e ogni miscela deve combinare le diverse qualità pregiate di differenti origini per ottenere il risultato ideale: un equilibrio perfetto di sapore e una qualità costante.*

[www.kimbo.it](http://www.kimbo.it)

#### **Weber Shandwick Ufficio Stampa**

Elena Torzuoli – [etorzuoli@webershandwickitalia.it](mailto:etorzuoli@webershandwickitalia.it) – tel. +39 02 57378501  
Novella D'Incecco – [ndincecco@webershandwickitalia.it](mailto:ndincecco@webershandwickitalia.it) – tel. +39 02 57378503  
Valentina Nozza - [vnozza@webershandwickitalia.it](mailto:vnozza@webershandwickitalia.it) – tel. +39 02 57378506

#### **Kimbo S.p.A.**

Via Appia km 22,648  
80017 Melito di Napoli (NA) - Italia  
T +39 081 7011200 F +39 081 7023054  
[info@kimbo.it](mailto:info@kimbo.it) - [www.kimbo.it](http://www.kimbo.it)

Capitale Sociale 5.424.000 I.V.  
Codice Fiscale 00275560639  
Partita IVA 01238591216  
N. AEE IT08020000003025 - REA NA 225932

