

Home > Prodotti > Caffè > La nuova sfida di Kimbo

La nuova sfida di Kimbo

Prodotti | Caffè | Nov 1, 2016



Kimbo è da 50 anni uno dei protagonisti del mercato nazionale del caffè dimensionalmente e culturalmente, quale simbolo del caffè italiano e dell'espresso napoletano. Selezione delle materie prime, controllo produttivo e tracciabilità su tutta la filiera assicurano l'eccellenza dei prodotti mentre le più selettive certificazioni internazionali testimoniano il rispetto delle risorse edell'ambiente. Ed è proprio questa la motivazione che ha spinto Kimbo a lanciarsi in una nuova e importante sfida attraverso il lancio di una nuova miscela: Kimbo BioOrganic certificato Fairtrade, l'ultimo nato della famiglia, espressione dell'attenzione che costantemente l'azienda rivolge nei confronti della sostenibilità.

È una miscela pensata per dare a caffetterie, locali di tendenza e ristoranti gourmet la possibilità di offrire, ai clienti più attenti e sensibili alle tematiche etiche e ambientali, una scelta di qualità compatibile con le proprie convinzioni e preferenze. Ma è anche uno strumento utile per elevare verso l'alto la qualità del caffè al bar grazie a un prodotto eccellente per il quale il consumatore più attento e sensibile alle tematiche etiche e ambientali deve pagare solo pochi centesimi in più (prezzo al bar medio 1,10 euro).

IL BLEND

La miscela è un blend di arabica lavata e robusta naturale con una tostatura chiara che conferisce una dolcezza ben definita e un grande equilibrio, una spiccata aromaticità floreale con toni di mandorle e sentori di spezie. E se la qualità del prodotto in tazza è la conferma della maestria nell'interpretare l'arte napoletana del caffè, la doppia certificazione attesta l'impegno di Kimbo nei confronti dell'ambiente e della sostenibilità. Kimbo Bio Organic Fairtrade è infatti una miscela di alta qualità ottenuta da una materia prima acquistata a un prezzo equo e stabile (Fairtrade Minimum Price) dai coltivatori in Nicaragua, Perù, India e Tanzania garantendo loro un margine aggiuntivo (Fairtrade Premium) da investire in progetti sociali e sanitari per le proprie comunità e assicurando il rispetto dell'ambiente, della biodiversità e delle pratiche di agricoltura sostenibile.



L'attenzione sull'uso di sementi no Ogm, previsto dalla certificazione, si estende anche alle coltivazioni limitrofe "non Fairtrade": i produttori devono adottare sistemi di controllo ed eventualmente di protezione per evitare le possibili contaminazioni. Kimbo BioOrganic Fairtrade è il primo risultato di una collaborazione che si intende proseguire nel prossimo futuro con l'obiettivo di promuovere sempre di più la diffusione di una filiera produttiva e distributiva sana, sostenibile e responsabile.

www.kimbo.it

TAGS | CAFFÈ | KIMBO



TWITTER



FACEBOOK



GOOGLE+



PINTEREST



STAMPA



Restiamo in contatto

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Search

VIDEO

Tutorial: il Punch Agrumato di Luca Simonetta. VIDEO



Amigos Caffè presenta Il Mingardi S



Sfoggia gli ultimi numeri



290 - Ottobre 2016



Speciale Mixer 30 anni





Prodotti

Caffè Palombini entra a far parte del Gruppo Daroma.

Nov 2, 2016

Caffè Palombini, leader nel settore Ho.Re.Ca. Lazio, O.C.S., Distribuzione Automatica e GDO, con oltre 1.500 bar serviti nella sola regione, è una importante presenza...



Prodotti

Palombini, la tradizione sposa l'innovazione

Ott 31, 2016

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...

I protagonisti

UN CAFFÈ CON
Simone Di Matteo:
"Ristoranti vegani in Italia,
pochi e cari"



DALLA PARTE DEL BARMAN
Fabio Brugnolaro: nei drink
arrivano lavanda, curcuma e
capperi



DALLA PARTE DELLO CHEF
Andrea Berton: "Nel 2017 il
mio primo libro"



Eventi

Un successo pieno per Foodness a TriestEspresso

Ott 30, 2016

Da pochi giorni si è concluso il TriestEspresso Expo 2016, la fiera internazionale del caffè che ha ospitato più di 200 espositori del settore....



Eventi

Filipe Escodar Valle vince l'European Barista Competition 2016

Ott 29, 2016

È Filipe Escodar Valle, dalla Spagna, ad aggiudicarsi "l'European Barista Competition 2016", il concorso che il Gruppo Autogrill, leader nei servizi di ristorazione per...

Cocktail Art

Cocktail Art, le foto dei drink più belli da tutto il mondo



Brandpost

Sicurezza alimentare: un vantaggio per il settore food e gdo



Eventi

Bazzara Lounge, Antonio Rizzitano personaggio del caffè italiano 2016

Ott 27, 2016

Si è tenuto il 19 ottobre il Bazzara Lounge, il consueto evento organizzato dai fratelli Franco e Mauro Bazzara in concomitanza della Triestespresso Expo....



Prodotti

Arriva sul mercato La Spaziale S15, "altamente compatibile"

Ott 26, 2016

Da innovativo prototipo a realtà: arriva sul mercato La Spaziale S15. La nuova macchina è stata protagonista dello stand de La Spaziale al salone...

I video corsi

I segreti del Caffè



I segreti dell'Espresso



I segreti della Latte Art



Approfondimenti

E' coreano il re del caffè italiano: Park Dae Hoon campione 2016

Ott 26, 2016

E' coreano il re del caffè italiano. E' infatti Park Dae Hoon a vincere il titolo "Espresso Italiano Champion 2016" nella finalissima della gara...



Approfondimenti

Sei miliardi di tazzine di espresso vendute in un anno: i dati Fipe

Ott 25, 2016

La giornata per molte persone non inizia al momento della sveglia, ma dopo la prima tazzina di espresso. Niente di più vero: il caffè...

News FIPE



Pane e cultura

Pane e cultura. Babeuf Cagliari: tè, vino e letture lente



Poltrone

Mario Federico nuovo





WHOSWHO.it

**Il database online della
Business Community
italiana**

Cerca con whoswho.it

Cerca per nome, cognome, azienda

SEARCH

La professione

ESPRESSO PERFETTO
Caffè, la riscoperta
dell'estrazione a freddo



GLOBAL COFFEE
Caffè: la conoscenza non si
svende



IL VINO: LUCA GARDINI
Pioggia di medaglie per i
cremini dei fratelli Gardini



ARCHITETTO
Ristoranti: da Expo le
tendenze dell'arredamento
nell'Europa dell'Est



COMMERCIALISTA
Più vantaggi per tutti: i buoni
pasto elettronici



Facebook

Mixer Planet
2468 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Condividi

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

[Home](#) [La Redazione](#) [Chi siamo](#) [Le nostre riviste](#) [Pubblicità](#) [Cookie policy](#)



MixerPlanet è un network di Fiera Milano Media.
Fiera Milano Media SpA Piazzale Carlo Magno 1 20149 Milano
Sede operativa e amministrativa S.S. del Sempione 28 20017 Rho (Milano)
Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153 CCIAA 1201667 Socio unico Fiera Milano SpA. [Contatti](#)
Copyright 2016 - Tutti i diritti riservati

Società del gruppo

