

SCOPRI SUL WEB LA QUALITÀ PELLINI

Una vetrina d'eccezione è pronta a svelare tutti i segreti della qualità Pellini. E' Style.it, il portale luxury di Condénast, che fino a giugno ti invita a navigare nel mondo plurisensoriale di Pellini Top per scoprire tutto ciò che avresti voluto sapere e non hai mai osato chiedere.

Con un clic potrai conoscere da vicino il lungo viaggio che i chicchi di caffè, appositamente selezionati nei Paesi d'origine, compiono per trasformarsi nell'esclusiva ricetta Pellini Top, oggi disponibile anche nelle monoporzioni versione cialde per macchina espresso e capsule. E scoprirai qual è il modo migliore per gustare un caffè di alta qualità a casa e in ufficio come nei migliori bar, grazie al gioiello high tech Pellini Top macchina per espresso.

Il 2010 è per Pellini Caffè un anno di rivelazioni. Già nota ai fedelissimi per la qualità garantita nel segmento moka, l'azienda scaligera è pronta a stupire ancora. E per farlo sceglie come vetrina d'eccezione il **portale Style.it**, dove **fino a giugno potrai scoprire la qualità Pellini e carpire tutti i segreti dell'esclusiva ricetta contenuta nella miscela Pellini Top, ovvero le molteplici occasioni per poter gustare un caffè di qualità superiore a casa e in ufficio come accade nei migliori bar.**

Attento alle esigenze dei propri affezionati clienti, da quelli più tradizionali amanti della moka a quelli più dinamici e dallo stile di vita outdoor, Pellini Caffè resta in linea con i target di riferimento (individuati dall'analisi congiunta sulle famiglie, effettuata con il tracking panel di GFK e Sinottica di Eurisko) e ne soddisfa ogni esigenza. Come testimonia **Pellini Top**, un caffè che si distingue dagli altri per il suo gusto morbido, delicato, più dolce, che invita ad essere bevuto anche senza zucchero. Fonte di benessere, la miscela 100% pura Arabica, ha, inoltre, un basso tenore di caffeina (solo l'1,3%), peculiarità che consente di berne più tazzine nell'arco della giornata senza il rischio di stimolare eccessivamente il sistema nervoso.

Da oggi il frutto della pianta coffea da cui trae origine Pellini Top, è ancora più prezioso nelle nuove versioni monoporzionate: le cialde, dotate di filtro riciclabile, si adattano ad ogni tipo di macchina per espresso a cialde, grazie all'opera di adattamento svolta dal nutrito team di S&D di cui si avvale l'azienda scaligera, sposando le esigenze dei consumatori più dinamici che vogliono trasformare una semplice pausa in una autentica e rigenerante esperienza plurisensoriale.

Pellini Top capsule è, invece, il modo migliore per assaporare ovunque un vero espresso. La fragranza e l'aroma unico e inconfondibile di Pellini Top, custoditi nelle innovative monoporzioni, **trovano nella macchina "Pellini Top" per espresso ad essa dedicata, la perfetta resa in tazza come accade nei migliori bar.** In armonia con le nuove tendenze di consumo, Pellini Top macchina per espresso ti consente di bere il caffè che vuoi tu dove vuoi tu, comodamente seduto a casa davanti al tuo film preferito o mentre leggi l'ultimo best seller, nelle brevi pause di lavoro insieme ai colleghi dell'ufficio e nelle più varie occasioni di socialità. **Un accessorio high tech, dal design accattivante e le prestazioni eccezionali, per un "angolo" bar in casa, in ufficio, in negozio e tutta l'eccellenza del caffè Pellini in soli 25 secondi.**

Tutte le peculiarità di Pellini Top, dunque, a portata di clic: navigando su Style.it potrai apprezzare le molteplici qualità della miscela top di gamma in versione moka, cialde e capsule, fino quasi a percepirne il reale gusto e aroma. Anche gli amanti del biologico non resteranno a bocca asciutta, grazie allo spazio riservato alla scoperta di tutte le proprietà e le forme di **Pellini Bio**, il caffè da agricoltura biologica più venduto in Italia.

Pellini Caffè, diversamente da altri torrefattori, ai terreni di proprietà ha preferito l'investimento in un ultraspecialistico, accurato e costante monitoraggio delle coltivazioni migliori da cui poter trarre il frutto che corrisponde all'esclusiva ricetta. In virtù di tale logica Pellini Top è sottoposto a rigorosi

e costanti controlli di cui esiste una **rintracciabilità volontaria di filiera certificata, basata sulla norma di riferimento UNI EN ISO 22005:2008**. Pellini Caffè si fregia, inoltre, delle importantissime certificazioni internazionali BRC (Global Standard Food) e IFS (International Food Standard) che garantiscono la qualità e l' igienicità dei prodotti alimentari.

Per informazioni

www.clabcomunicazione.it/pellini

Patrizia Adami

Capo Ufficio Stampa Clab Comunicazione

cell. 348/382.03.55

patrizia@clabcomunicazione.it

Francesca Saglimbeni

francesca@clabcomunicazione.it

Tel. + 39 045 58 18 93