

Communiqué de presse

PELLINI CAFFÈ' CONQUIERT LE SAN ROCCO, LE RESTAURANT NEWYORKAIS LE PLUS A LA MODE ET SE REPRESENTE SUR LA COTE EST A TRAVERS LA VITRINE INTERNATIONALE DU "FANCY FOOD".

Pellini Caffé a fait son choix: participer, pour la deuxième année consécutive, à l'un des plus importants salons internationaux de l'alimentaire, qui tous les ans accueille les visiteurs gourmets du monde entier – Le "Fancy Food Summer Show" de New York.

Cet élan vers le marché d'outremer confirme une entreprise en forte expansion à l'étranger. Du 27 au 29 juin cette vitrine de renommé internationale hébergera le Pellini TOP 100% Arabica, déjà célèbre auprès des clients du San Rocco (restaurant à la mode de New York), ainsi que le Pellini BIO, le café bio le plus vendu en Italie.

Reflecteurs visés aussi sur la machine expresso à capsules Pellini TOP, une nouveauté qui permet de goûter un expresso de qualité supérieure partout, parfaite pour le style américain à la mode. Ces nouveaux marchés, en quête de cohérence et qualité, s'ouvrent à l'expérience du management de Pellini, cinquième torréfacteur de café en Italie et déjà présent en 30 Pays.

Vérone, le 14 juin 2010- Après son début en 2009, Pellini fait son retour au "Fancy Food Summer Show", un des plus importants salons internationaux de l'alimentaire qui, chaque été, réunit sur la côte orientale des Etats Unis un grand nombre de visiteurs gourmets du monde entier.

Le "Fancy Food " est considéré l'événement gastronomique par excellence. Une vitrine idéale pour se confronter sur le marché américain - explique Giancarlo Stangoni, directeur commercial de Pellini Caffé. - Notre stratégie commerciale prévoit une participation très sélective aux salons. Cette année nous avons décidé de nous présenter au Fancy Food de New York (du 27 au 29 juin) et au Sial de Paris (du 17 au 21 octobre), deux événements très importants pour le développement de la marque et le choix du meilleur partner commercial.

"L'approche au marché USA est liée au segment du produit monodose (dosettes et capsules) – déclare le responsable marketing Mauro Visintainer. - Au sein de ce segment nous proposerons, outre le prestigieux Pellini TOP 100% Arabica, une version de provenance de l'agriculture biologique, qui dispose déjà d'un énorme potentiel pour pénétrer le marché de la côte est. Notre proposition du bio est renforcée par le fait que nous sommes les premiers dans le panorama du marché italien. La production de Pellini Bio fait partie d'un projet de bioéthique industrielle qui soutient le développement et la protection des ressources naturelles et des cycles de vie. Elle répond également aux besoins de l'écologie de plus en plus exigés par les consommateurs". Giancarlo Stangoni ajoute " Dans ce marché nous voulons pousser de plus en plus notre produit principal, Pellini Top, qui a déjà obtenu un certain succès dans la précédente édition, très

Pellini Caffé S.p.A.

SEDE LEGALE E AMM.: VIA 1° MAGGIO, 8 - 37012 BUSSOLENGO (VR) - ITALIA
TEL +39 - 0456763311 FAX +39 - 0456763411 CAPITALE SOCIALE € 10.000.000 INT. VERS.
PARTITA IVA: IT 00990940967 - REG. IMPR./C.F.: 00668920325 - R.E.A. 337350
SOC. SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DELLA HO.PE. S.P.A. CF/P.IVA IT 00233660232

UNIEN ISO 9001:2008



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

apprécié sur la côte orientale des Etats Unis ainsi qu'au Canada. Nous sommes en train d'analyser les différentes propositions de partenariat avec des importateurs, le Pellini Top étant de plus en plus réputé et apprécié par les clients du San Rocco (restaurant situé au 37 West 24th Street)".

Cet été newyorkais s'annonce riche de propositions gastronomiques aux parfums de la Méditerranée. La cohérence et la qualité du management et de la production Pellini en seront complices. L'entreprise véronaise représente aujourd'hui le cinquième torréfacteur de café italien (11 millions de café traité pour un CA de 60 ml d'euros environ) et vend en 30 Pays dans le monde.

Le marché étranger est donc en pleine croissance. Dans cette dynamique de diffusion de la vraie culture du café expresso sur de nouveaux marchés, le salon "Fancy Food" ne peut que représenter une occasion très spéciale.

Stangoni continue: "Notre débarquement aux Etats Unis à le but de joindre ces consommateurs qui sont à la recherche d'un café gourmet, auxquels nous pouvons offrir un produit frais, autrement aussi, grâce à un système de contrôle de qualité dans la production. Il ajoute : " Nous sommes prêt à nous proposer sur le marché américain avec une offre premium complète, home et outdoor, qui soit conforme aux règles de certifications, étiquettes et haute qualité imposées par le marché américain".

Pellini Caffè a été parmi les premières entreprises en Italie à être reconnue pour son engagement de qualité et de transparence en choisissant la traçabilité de la filière agroalimentaire, basée sur la norme UNI EN ISO 22005:2008. C'est ainsi qu'elle confirme sa philosophie d'entreprise qui caractérise sa relation avec les consommateurs et les clients selon des critères d'excellence dans chaque secteur, en documentant tout le chemin qui va de la production à la commercialisation du produit. En 2003 elle a obtenu la certification "Kasher" (qui garantit la conformité des produits Pellini aux normes alimentaires juives), ce qui joue un rôle très important dans un Pays multiethnique tel que les Etats Unis.

Le Group Pellini, déjà leader sur le marché italien, peut exprimer son potentiel aux USA d'où il est désormais prêt à recevoir la certification NOP, (le National Organic Program est la réglementation pour l'agriculture biologique en vigueur aux Etats Unis et émise par le USDA – Département d'Etat pour l'Agriculture). La certification NOP est un élément essentiel pour l'exportation des produits biologiques vers les Etats Unis.

Reflecteurs visés aussi sur la machine expresso à capsules Pellini TOP. Ceci est un système dédié aux capsules Pellini TOP, BIO et décaféiné, projeté pour obtenir une crème riche, au goût harmonieux, tel qu'on le retrouve dans les meilleurs bar/cafés. Il s'agit d'un vrai bijou de haute qualité, qui transforme votre pause café en un moment de bien être qu'on dédie à soi même, à partager en famille ou au travail. Tout cela est " le résultat d'un grand effort dans la recherche et le développement dans lesquels PELLINI investit ses ressources", déclare Visintainer.

Suite à la réalisation des prévisions 2009 avec le succès dans le segment High quality/premium price, l'été 2010 se présente prometteuse en terme de satisfactions et de augmentation du CA.

Pellini Caffè S.p.A.

SEDE LEGALE E AMM.: VIA 1° MAGGIO, 8 - 37012 BUSSOLENGO (VR) - ITALIA
TEL +39 - 0456763311 FAX +39 - 0456763411 CAPITALE SOCIALE € 10.000.000 INT. VERS.
PARTITA IVA: IT 00990940967 - REG. IMPR./C.F.: 00668920325 - R.E.A. 337350
SOC. SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DELLA HO.PE. S.P.A. CF/P.IVA IT 00233660232

UNI EN ISO 9001:2008



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

Pellini
il pallino del caffè



www.clabcomunicazione.it/pellini

Bureau de presse:

Patrizia Adami

Clab Comunicazione

mob + 39 348 382 03 55

patrizia@clabcomunicazione.it

Rif. Francesca Saglimbeni

Tel. + 39 045 58 18 93

Pellini Caffè S.p.A.

SEDE LEGALE E AMM.: VIA 1° MAGGIO, 8 - 37012 BUSSOLENGO (VR) - ITALIA

TEL +39 - 0456763311 FAX +39 - 0456763411 CAPITALE SOCIALE € 10.000.000 INT. VERS.

PARTITA IVA: IT 00990940967 - REG. IMPR./C.F.: 00668920325 - R.E.A. 337350

SOC. SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DELLA HO.PE. S.P.A. CF/P.IVA IT 00233660232

UNI EN ISO 9001:2008



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO