

## PELLINI CAFFÈ ALL'HOST – SIC DI MILANO

**Dal 23 al 27 ottobre Pellini Caffè sarà tra i protagonisti del Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, proponendo il proprio stile Top di gamma: dalla formazione del personale al prodotto finale, l'Azienda scaligera punta tutto sulla qualità. L'offerta di un prodotto eccellente è il segreto anti crisi**

*Il Caffè particolare e inconfondibile vi aspetta  
al Padiglione 9 – Stand S16 T15*

Non poteva mancare Pellini Caffè ad uno dei più importanti appuntamenti internazionali dedicati all'ospitalità professionale. Dal 23 al 27 ottobre il caffè "particolare e inconfondibile" sarà protagonista del Sic, il Salone Internazionale del Caffè, ospitato all'interno di Host 2009, che rappresenta un incontro irrinunciabile per gli operatori di tutto il mondo. Pellini Caffè avrà l'occasione di dimostrare a tutti gli interessati il suo innato "pallino" per la qualità che ha consentito di ottenere numerosi riconoscimenti a partire dalle certificazioni di qualità gestionali, passando per premi attribuiti alla qualità del prodotto (Medaglia d'oro all'International Coffee testing) e all'originalità nell'attività di comunicazione, fino all'attestato di Rating 1 testimonianza di massima affidabilità finanziaria rilasciato da D&B.

In una congiuntura economica non facile come quella attuale, il settore dell'ospitalità si configura come un comparto trainante dell'economia mondiale dei prossimi anni. Attualmente, solo in Italia, il turismo genera l'8% del Pil nazionale, un indicatore significativo dell'importante ruolo che il mercato connesso alla ristorazione, ai servizi e alle attrezzature alberghiere riveste nel nostro Paese. In quest'ottica, manifestazioni come quella del Sic rappresentano un'occasione per scoprire novità e nuove tecnologie, nonché un momento di incontro tra le imprese per fare il punto sullo stato di salute del comparto e sulle prospettive di sviluppo.

Per Pellini Caffè la qualità del prodotto offerto è la caratteristica essenziale che permette di evitare una contrazione della domanda anche in momenti critici. I consumatori infatti, anche in periodi di crisi, sono alla ricerca di attimi gratificanti ai quali non intendono rinunciare, a patto che questi si concretizzino in un tipo di offerta valida e, appunto, di qualità. Per questo motivo, secondo Pellini Caffè, l'orientamento al consumo non tenderà a penalizzare i bar virtuosi, ossia quelle attività in grado di migliorare la propria offerta in termini di qualità e varietà, in modo che l'atteggiamento prudente nei confronti dell'acquisto non si trasformi in un comportamento di rinuncia giustificato dalla scarso valore delle proposte.

L'Azienda scaligera, al quinto posto della top ten dei grandi torrefattori ma leader di distribuzione nel segmento moka per lattine, crede fermamente in una vera e propria cultura dell'espresso di qualità. Il suo prodotto di punta, Pellini Top è da sempre riconosciuto come caffè "particolare e inconfondibile", assolutamente top di gamma. Ma un caffè di qualità a partire dalla materia prima, richiede grande competenza da parte del barista, sia nella manualità sia nella manutenzione delle macchine espresso. Per questo motivo Pellini Caffè investe molto nella formazione ritenendola un percorso necessario per poter soddisfare le esigenze di un consumatore finale sempre più esigente e competente. Alla formazione si aggiunge un training costante, visto che il personale di vendita è a completa disposizione dei baristi professionisti per rinforzare e ricordare i concetti appresi durante i

# Pellini

## il pallino del caffè

corsi in aula. L'efficienza delle attrezzature, istruzioni e suggerimenti sull'uso appropriato per ottenere il massimo risultato possibile sono gli elementi necessari per valorizzare la professionalità dei baristi, che si traduce nella certezza di ottenere un prodotto eccellente, confermando la qualità di Pellini Caffè anche nel settore outdoor. Il barista professionista partner di Pellini Caffè deve quindi avere a cuore la cura dell'offerta tradizionale che ha come obiettivo quello di proporre, con continuità e senza incertezze, un espresso perfetto firmato Pellini.

E per concludere, Pellini Caffè presenta in questa edizione 2009 del Sic, un gioiellino di alta tecnologia: l'E-Smart, la nuova macchina per espresso in capsule pensata per ottenere un prodotto in tazza di altissimo livello ovunque lo si desideri: in casa, in negozio, in ufficio, sempre. E-smart, grazie alla sua avanzata tecnologia *made in italy* è comoda da usare e pratica da caricare, l'elegante ed accattivante design la rendono adatta a qualsiasi ambiente. Il progetto e-Smart nasce dalla volontà di Pellini Caffè di proporsi nel settore del vending come partner di tutti gli amanti del caffè che vogliono regalarsi attimi di rigenerante relax in ogni momento della giornata, gustando un espresso di qualità superiore. La ridotta quantità di caffeina contenuta in Pellini Top (mediamente 1,3%) e il gusto naturalmente dolce permettono di bere Pellini Caffè più volte in un solo giorno, anche senza zucchero. Si tratta di una miscela esclusiva 100% pura Arabica.

La scelta delle piantagioni migliori è uno degli elementi alla base della filosofia di Pellini Caffè. Diversamente da altri torrefattori, ai terreni di proprietà ha preferito l'investimento in un ultraspecialistico, accurato e costante monitoraggio delle coltivazioni di Arabica da cui poter trarre il frutto che corrisponde all'esclusiva ricetta.

Pellini Caffè è tra le poche Aziende in Italia ad adottare il rigorosissimo metodo del Panel Test: mediante un accurato esame, venti giudici qualificati confrontano sapori e aromi del caffè. Coinvolgendo tutti i sensi è possibile riconoscere le sensibili variazioni del gusto: dall'olfatto alla componente visiva, il caffè è sottoposto a un minuzioso controllo e solo con l'approvazione dei giudici sarà pronto per essere distribuito. La coerenza è uno degli obiettivi di Pellini Caffè: le qualità reclamizzate del prodotto devono essere effettivamente riconosciute dal consumatore, consapevolmente percepite in tutta la loro ricchezza.

Pellini Caffè assicura un'offerta premium completa, composta da home e outdoor, ho.re.ca., retail e vending, per regalare in ogni istante un'esperienza *particolare e inconfondibile*.

Ufficio Stampa

Patrizia Adami

Clab Comunicazione

mob + 39 348 382 03 55

Tel. + 39 045 58 18 93

[patrizia@clabcomunicazione.it](mailto:patrizia@clabcomunicazione.it)

[www.clabcomunicazione.it/pellini](http://www.clabcomunicazione.it/pellini)

**PELLINI CAFFÈ S.p.A.**

VIA 1° MAGGIO 8 - 37012 BUSSOLENGO (VR) - ITALIA - TEL +39 - 0456763311 - FAX + 39 - 0456763411  
CAP. SOC. € 11.000.000 INT. VERS. - REG. IMPR. / C.F. / P. IVA IT.00233660232 - R.E.A. 9551

UNI EN ISO 9001:2000  
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE  
CERTIFICATI

# Pellini

il pallino del caffè

**Ufficio Stampa**  
**Patrizia Adami**  
**Clab Comunicazione**  
**mob + 39 348 382 03 55**  
**Tel. + 39 045 58 18 93**  
[patrizia@clabcomunicazione.it](mailto:patrizia@clabcomunicazione.it)  
[www.clabcomunicazione.it/pellini](http://www.clabcomunicazione.it/pellini)

**PELLINI CAFFÈ S.p.A.**

VIA 1° MAGGIO 8 – 37012 BUSSOLENGO (VR) – ITALIA – TEL +39 – 0456763311 – FAX + 39 – 0456763411  
CAP. SOC. € 11.000.000 INT. VERS. – REG. IMPR. / C.F. / P. IVA IT.00233660232 – R.E.A. 9551

UNI EN ISO 9001:2000  
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE  
CERTIFICATI