

Comunicato stampa

## Particolare e inconfondibile anche a Natale

**Pellini Caffè propone per le prossime *Feste* un cofanetto di grande appeal e raffinatezza che racchiude in sé due barattoli di preziosa miscela Pellini TOP. Una confezione studiata per tutte le occasioni importanti.**

Immaginate un profilo deciso ma al contempo morbido. Un colore elegante. Una confezione di classe. Un cofanetto tutto da scoprire...

Ora pensate al Natale. All'atmosfera rilassata e gradevole della casa vestita a festa. Al tepore di un camino acceso. Alla piacevolezza di una tazzina di caffè gustato senza fretta, in pieno benessere.

Adesso immaginate di poter regalare a chi amate queste sensazioni. Con in più la curiosità e l'eccitazione di aprire un dono. Un regalo che unisce grande estetica e aromi selezionati di assoluta qualità.

Pellini Caffè ha pensato a tutto questo, proponendo uno dei suoi prodotti di punta, Pellini Top, nella veste natalizia.

Senza confronti sul mercato, questo raffinato *scrigno* è stato studiato per arricchire e qualificare ulteriormente l'assortimento della grande distribuzione, offrendo un prodotto in confezione regalo non datata, ottima quindi anche per altre occasioni importanti.

In linea con la *mission* di Pellini Caffè – produrre miscele di altissima qualità, capaci di creare benessere – Pellini Top unisce al gusto morbido e delicato una bassa percentuale di caffeina tale da consentire di bere tranquillamente più tazzine in una giornata senza il rischio di stimolare eccessivamente il nostro sistema nervoso.

Risultato di un attento processo di lavorazione e della scelta di rintracciabilità volontaria, Pellini Top è il frutto della migliore selezione dei chicchi compiuta direttamente nei Paesi d'origine.

L'elegante confezione, già premiata con il "Packaging Star", diventa ora l'anima di una confezione ancora più prestigiosa, ancora più seducente. Il regalo ideale per stile e qualità.

Pellini Top: la certezza del gusto.

### Note tecniche Pellini TOP

Arabica selezione TOP (non semplicemente arabica ma una ricetta esclusiva): mix di provenienze dosate in percentuali rigorose, ciascuna provenienza presenta delle caratteristiche organolettiche peculiari.

Carattere del "caffè in tazza": aroma profumato e raffinato (nel senso che non ci sono elementi di disturbo), sapore dolce (note di cioccolato, frutta, miele) e delicato, ma senza incertezza come un vero espresso da apprezzare in modo particolare senza zucchero.

# Pellini

**il pallino del caffè**

Questo caffè è il frutto della migliore selezione dei chicchi fatta direttamente nei Paesi d'origine. Pellini Caffè si avvale di un nutrito team di esperti che selezionano sistematicamente le coltivazioni migliori (il caffè Arabica è una pianta piuttosto delicata da coltivare – 600/2000 m di altitudine – e da mantenere ad alto rendimento nel tempo, perciò è preferibile individuare di volta in volta la produzione migliore).

L'unico espresso all'italiana per i veri cultori del caffè, amanti della qualità superiore, sostenitori del gusto delicato. Un processo di tostatura lento e un raffreddamento naturale esaltano ulteriormente le già pregiate doti della selezione TOP, Arabica 100%, contraddistinta da un alto rendimento seppur con un basso tenore di caffeina (1,3% medio).

L'elegante confezione, premiata con il "Packaging Star 1997", consente uno stato di conservazione ottimale del prodotto in atmosfera protettiva (assenza di ossigeno compensata con azoto inerte) che mantiene inalterato il prodotto per 24 mesi. Il coperchio salva-aroma nero difende ulteriormente il prodotto dalla luce, una volta aperta la confezione.

## **Pellini Caffè SpA**

Con cento dipendenti e oltre 120 collaboratori, Pellini è il quinto produttore italiano per volumi (13.000 tonnellate di caffè) e per fatturato (58 milioni di euro). L'Azienda è nata nel 1922 ed è in continua crescita. Interesse fondamentale di Pellini Caffè è quello per la qualità. L'Azienda opera da sempre per il raggiungimento degli standard più elevati in tema di qualità, ricerca e benessere. Ne sono un esempio l'utilizzo del panel test (analisi sensoriali sul prodotto eseguite da un gruppo di giudici assaggiatori) e l'ottenimento della certificazione di rintracciabilità volontaria di filiera, che garantisce, attraverso uno specifico sistema di regole e controlli, la qualità dell'intero processo produttivo.

Verona, 7 settembre 2007

**[Per ulteriori info, consultare il sito: www.clabcomunicazione.it/pellini](http://www.clabcomunicazione.it/pellini)**

### **Ufficio Stampa:**

**Patrizia Adami – Clab Laboratorio di Comunicazione**

**Via Roveggia, 132**

**37136 Verona**

**Tel. 045/581893 – Cell. 348/3820355**

**e-mail: [patriziaadami@tiscali.it](mailto:patriziaadami@tiscali.it)**

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

**PELLINI CAFFÈ S.p.A .**

VIA 1° MAGGIO 8 – 37012 BUSSOLENCO (VR) – ITALIA – TEL +39 – 0456763311 – FAX + 39 – 0456763411  
CAP. S.O.C. € 11.000.000 INT. VERS. – REG. IMPR. / C.F. / P. IVA IT.0023360232 – R.E.A. 9551

UNI EN ISO 9001:2000  
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE  
CERTIFICATI