

Comunicato stampa

**PELLINI CAFFÈ CONQUISTA IL RISTORANTE
NEWYORKESE PIU' TRENDY , IL SAN ROCCO,
E SI RIPROPONE SULLA EAST COAST ATTRAVERSO LA
VETRINA INTERNAZIONALE DEL “FANCY FOOD”**

Pellini Caffè ha fatto la sua scelta: partecipare, per il secondo anno consecutivo, ad una delle più importanti fiere alimentari internazionali che ogni estate convoglia visitatori gourmet da tutto il mondo - il “Fancy Food Summer Show” di New York.

Lo slancio verso il mercato d'oltreoceano conferma un'azienda in forte espansione all'estero. Così, dal 27 al 29 giugno la rinomata vetrina internazionale ospiterà non solo Pellini TOP 100% Arabica, che per i clienti del San Rocco (locale trendy di N.Y.) è già una celebrity, ma anche Pellini BIO, il caffè biologico più venduto in Italia.

Riflettori puntati anche sulla macchina espresso per capsule Pellini TOP, la novità che mancava per un espresso dalla qualità superiore da gustare ovunque, perfetta per il trendy style americano. Nuovi mercati, alla ricerca di coerenza e qualità, si aprono all'esperienza di un management che fa di Pellini Caffè, già presente in 30 Paesi, il quinto torrefattore italiano.

Verona, 14 Giugno 2010

Pellini Caffè torna, dopo il debutto nel 2009, al “Fancy Food Summer Show”, una tra le più importanti fiere alimentari internazionali, che ogni estate convoglia sulla costa orientale degli Stati Uniti una ricca schiera di visitatori gourmet da ogni parte del mondo.

“Il Fancy Food è l'evento fieristico enogastronomico per antonomasia. La vetrina ideale per confrontarsi con il mercato statunitense - spiega Giancarlo Stangoni, direttore commerciale di Pellini Caffè. - La nostra strategia commerciale prevede una partecipazione alle fiere molto selettiva. Quest'anno abbiamo scelto di riproporci al Fancy Food di New York (dal 27 al 29 giugno) e al Sial di Parigi (dal 17 al 21 ottobre), due eventi importantissimi per un ulteriore sviluppo del brand unitamente all'individuazione del partner commerciale migliore”.

“L'approccio al mercato Usa è legato al segmento delle monodosi (cialde e capsule) - dichiara il responsabile marketing Mauro Visintainer. - All'interno di questo segmento proporranno, oltre al prestigioso Pellini TOP 100% Arabica, la versione da agricoltura biologico, per la quale nella

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

East Coast americana riscontriamo già grandi potenzialità di penetrazione. La forza della nostra proposta di biologico sta proprio nel fatto che deteniamo il primato nel panorama del caffè italiano, quindi abbiamo una storia forte alle spalle. La produzione di Pellini Bio si inserisce in un progetto di bioetica industriale che sostiene lo sviluppo e la difesa delle risorse naturali e dei cicli della vita, e che risponde alle consapevoli necessità di ecologia ed equilibrio richieste da sempre più persone". Aggiunge Giancarlo Stangoni: "In questo mercato, vogliamo comunque spingere ulteriormente il nostro prodotto di punta Pellini Top che ha già riscosso un apprezzabile successo nella precedente edizione con risonanza sia sulla East Coast statunitense, che in Canada. Stiamo infatti vagliando ulteriori proposte di partnership da parte di importatori, forti anche del fatto che nel locale più trendy di NY, il ristorante San Rocco (situato nella 37 West 24th Street), Pellini Top è già conosciuto e sempre più avventori del locale ne apprezzano le grandi qualità".

L' estate newyorkese si preannuncia calda di proposte food dal sapore mediterraneo. Complici la coerenza e qualità che caratterizzano il management e la produzione Pellini. L'azienda scaligera rappresenta oggi il quinto torrefattore italiano (lavora 11 milioni di kg di caffè per un fatturato di circa 60 milioni di euro) ed è presente in 30 Paesi nel mondo. Un mercato, quello estero, destinato a crescere. E nel prediligere lo slancio verso nuove piazze, la fiera internazionale del Fancy Food di New York, non può che rappresentare un'occasione davvero speciale per quanti vogliono diffondere la vera cultura dell'espresso.

"Con lo sbarco negli Stati Uniti ci poniamo l'obiettivo di raggiungere consumatori alla ricerca di caffè gourmet, cui possiamo garantire la freschezza del prodotto, anche oltreoceano, grazie al sistema controllo qualità nella gestione della produzione", prosegue Stangoni, che aggiunge: "Siamo pronti a proporci sul mercato Usa con un'offerta premium completa, home e outdoor, in conformità alle rigide regole del mercato Usa in termini di certificazioni, etichette ed alta qualità di prodotto".

E l' attenzione a qualità e trasparenza è confermata dalla scelta della rintracciabilità di filiera agroalimentare, basata sulla norma di riferimento UNI EN ISO 22005:2008. Tra le prime realtà alimentari, in Italia, ad ottenere questo prestigioso riconoscimento volontario, Pellini Caffè conferma la filosofia aziendale nell'improntare il rapporto con il consumatore e con i clienti secondo criteri di eccellenza in ogni settore, documentando l'iter del prodotto dalla coltivazione al punto vendita. Nel 2003 inoltre ha ottenuto anche la certificazione "Kosher" (che garantisce la conformità dei prodotti Pellini alle particolari regole alimentari ebraiche) fondamentale in un paese multietnico come gli Stati Uniti d'America..

Già leader di mercato in Italia, anche nel segmento del biologico il Gruppo Pellini può esprimere grandi potenzialità negli Usa dove è già predisposto per rispondere a tutti i rigidissimi requisiti richiesti e pronto per l' ottenimento della certificazione NOP, (Il National Organic Program, è il regolamento sull'agricoltura biologica vigente negli Stati Uniti ed emanato dall'USDA - Dipartimento di Stato per l'Agricoltura). La certificazione NOP è un elemento fondamentale per l'esportazione dei prodotti biologici negli USA.

Riflettori puntati anche sulla macchina espresso per capsule "Pellini Top". Un sistema dedicato alle capsule Pellini TOP, BIO e Decaffeinato, progettato per ottenere una crema ricca, dal gusto armonioso, proprio come nei migliori bar. Un vero "gioiello" high quality, grazie al quale un momento di pausa si trasforma in un rigenerante e appagante condizione di benessere da dedicare a se stessi o da condividere in famiglia e al lavoro. Tutto ciò è "il risultato di un intenso

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



lavoro di ricerca e sviluppo in cui Pellini Caffè investe costantemente grandi risorse”, dichiara Visintainer.

Dopo le aspettative già realizzate nel 2009 con il successo ottenuto nel segmento high quality/premium price, l'estate 2010 promette quindi nuove conquiste e soddisfazioni in termini di crescita del fatturato.

www.clabcomunicazione.it/pellini

Ufficio stampa: Coordinamento Patrizia Adami
Clab Ccomunicazione
045 58 18 93
39 348 382 03 55

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