

KIMBO®

il Caffè di Napoli



L'évolution d'un talent napolitain

1963

1971

1994

2010

2020

2021



Les frères Rubino fondent **Cafè do Brasil S.p.A** et lancent leur première gamme

Naissance de la marque “**Kimbo**”, inspirée des terres de café sud-américaines

Kimbo s'impose comme le **2^e acteur du marché national**

Lancement de **Kimbo UK** : la marque accélère son expansion et rayonne dans plus de **50 pays**

Nouveau logo “**Kimbo – Il caffè di Napoli**” : retour aux racines napolitaines

Kimbo s'étend dans + **de 90 pays** et s'implante aux États-Unis avec Kimbo US Corp

L'usine située à Melito di Napoli

L'excellence du café napolitain

Le talent napolitain de la torréfaction est au cœur de l'identité de Kimbo.

Reconnu en Italie, où la marque est aujourd'hui la **2^e sur le marché retail**, ce savoir-faire unique permet de créer des cafés **aux arômes riches et authentiques**.

Point de départ de son développement, cette expertise permet à Kimbo de proposer une **large variété de saveurs** et de répondre aux attentes des **marchés internationaux**.

UNA TAZZA DI NAPOLI





L'héritage du talent napolitain pour la torréfaction

Un voyage à Naples est une véritable expérience culturelle et le café s'inscrit parfaitement dans cette idée.



Le café napolitain a un caractère unique : avec sa torréfaction foncée, intense et corsée, il est agréablement persistant avec une texture onctueuse et crémeuse.

Il faut avoir un talent d'expert pour reconnaître une bonne torréfaction et garantir la meilleure qualité visuelle et sensorielle.

C'est en cela que se distingue le trait de caractère du café napolitain : aucune standardisation au cours du processus, le secret réside dans l'art de savoir déterminer le juste point de torréfaction final en fonction de chaque origine du café.

KIMBO®
il Caffè di Napoli

Chaîne d'approvisionnement

Au fil des années, Kimbo a toujours eu à cœur de maîtriser tous les aspects de la chaîne d'approvisionnement grâce à des processus minutieux de sélection, de mélange et de torréfaction.

Qualité à la source



Kimbo choisit les meilleures origines de toutes les régions de café du monde.

D'excellentes cerises de café rouges sont cueillies avec leurs précieux grains verts à l'intérieur.

Qualité du procédé



Chaque lot de café est sélectionné en fonction de son profil sensoriel.

Les experts de Kimbo créent le mélange : différentes origines mélangées pour équilibrer saveurs et arômes et obtenir la tasse de café idéale.

Qualité dans la tasse



La torréfaction est la touche finale du savoir-faire napolitain :

les experts Kimbo maîtrisent chaque étape, du séchage au refroidissement, pour révéler toute la richesse aromatique du café.



Notre philosophie de torréfaction rend le choix des meilleures origines complexe.



Toujours inspirée de la tradition napolitaine, notre philosophie de torréfaction représente un point distinctif et une force, un trait qui nous relie aux racines de la culture italienne du café : notre profil de torréfaction, le Neapolitan Dark Roast, alias "**Arruscato**" (qui vient de la traduction napolitaine de "torréfié"), **est le niveau de torréfaction le plus foncé et le plus intense**. Il nécessite la capacité d'atteindre la limite sans la dépasser.

Cette étape procure au palais des sensations extrêmement agréables, **un équilibre parfait entre la douceur générée par les sucres et les protéines naturellement contenues dans le café, et l'amertume générée par la cuisson**.

Les origines de café Arabica et Robusta qui peuvent garantir cet équilibre sont très peu nombreuses, et elles ont toujours été à la base de nos meilleurs mélanges.

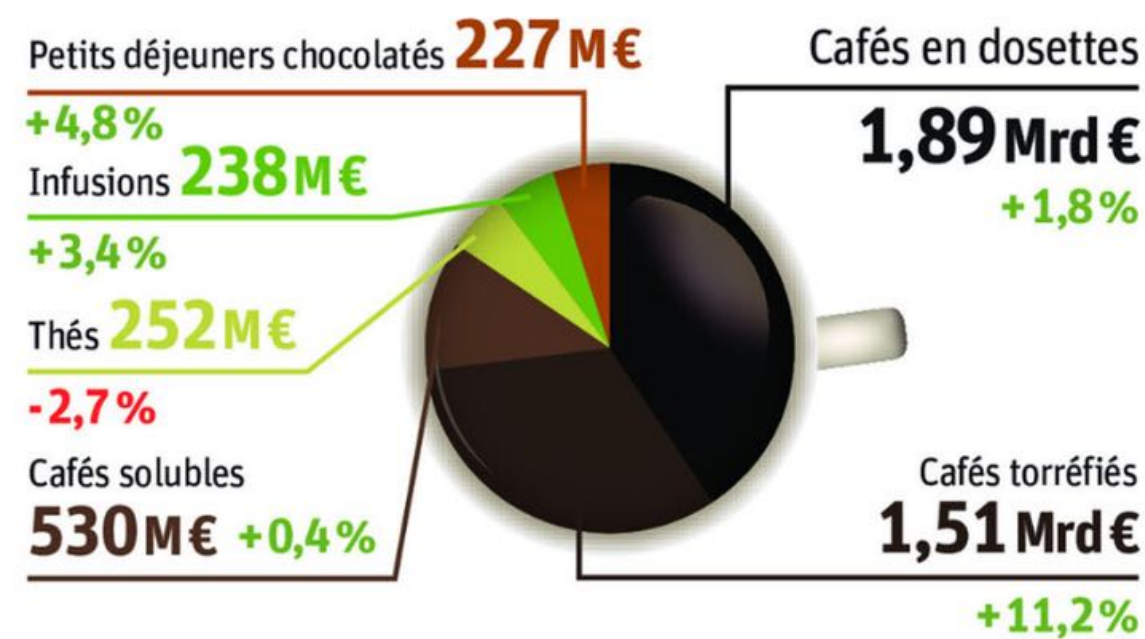
Perte de poids liée au
niveau de torréfaction

Effet sur la « perte de poids »

La torréfaction foncée est également la plus chère : le café perd du poids pendant le processus de torréfaction. Avec la torréfaction foncée napolitaine, le café atteint sa perte de poids maximale (environ 20 % contre 15-16 % pour la torréfaction claire). Cela a un impact direct sur le coût de production du café.



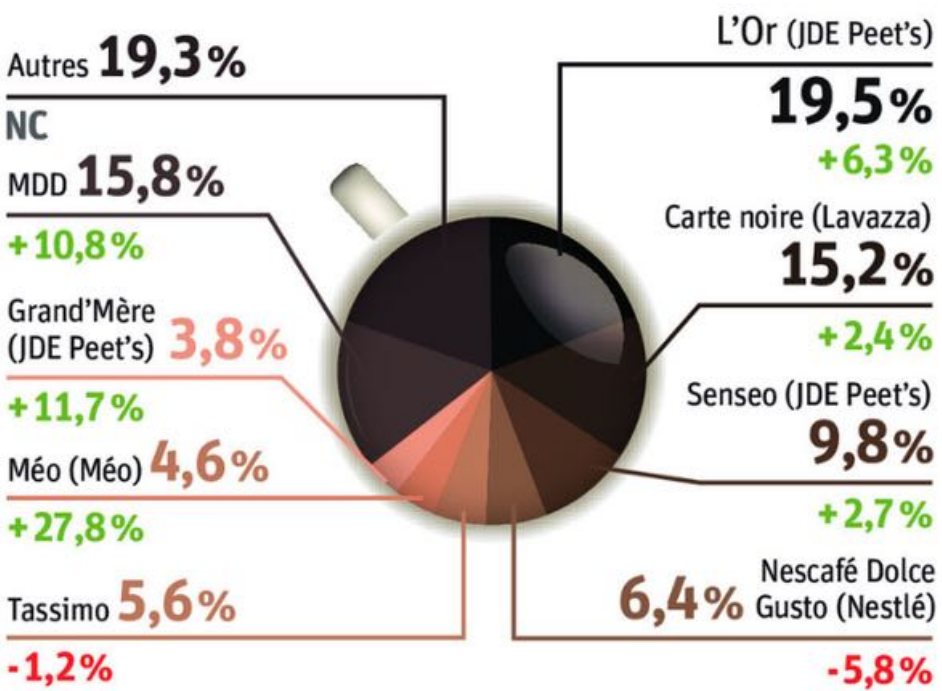
Trend marché café - 1



Source : Circana, CAM à P6 2025, tous circuits GSA

Total capsules	1,35 Mrd.€	En valeur	En volume
		+2,1 %	+2,2 %
dont Capsules compatibles Nespresso	771,4 M €	+4,8	+7,3
Autres capsules	575,3	-1,3	-2
Moulus	943,7	+7,2	-6,7
Dosettes souples	598,1	+1,8	-5,5
Grains	564,6	+21,6	+13,7
Instantanés	350,4	+1	-0,4

Part de marché en valeur des marques de café, en %, évolution des ventes en valeur et vs A-1, en %



La flambée des cours du café freine la catégorie



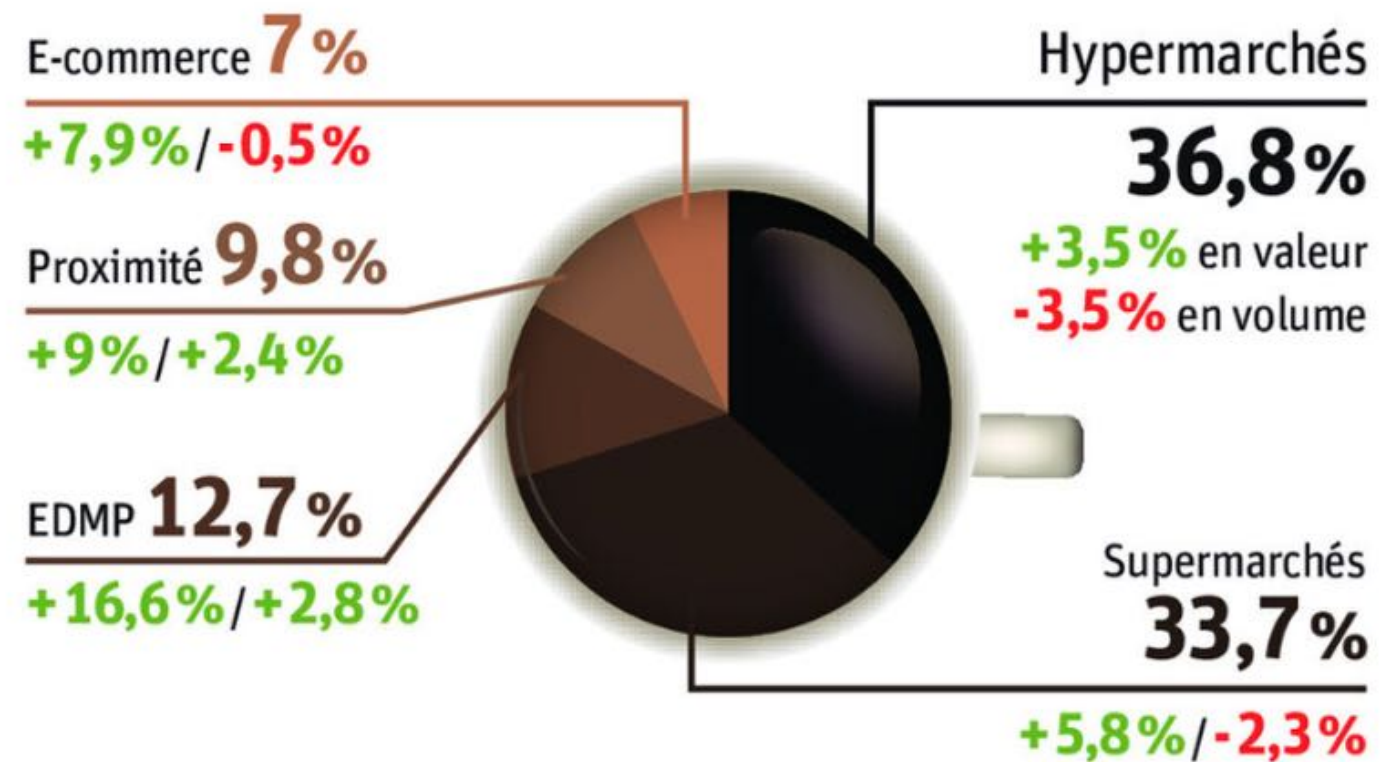
4,7 Mrds €

Le chiffre d'affaires des boissons chaudes, à +6,6%, mais -1,5% en volume



Trend marché café - 2

Part de marché en valeur des circuits de distribution sur les boissons chaudes, en %, évolution des ventes en valeur et en volume vs A-1, en %



81 % des Français boivent du café quotidiennement



24 % en consomment 2 tasses par jour en moyenne
39 % 2 à 3 tasses

88 % des baby-boomers (50 ans et plus) en boivent / contre **61 %** pour la Gen Z (18 à 24 ans)

37 % des moins de 35 ans ont déjà fait semblant d'aimer le café pour faire bonne impression dans le cadre professionnel

Le soutien promotionnel reste stable

+ 6,25 %
L'inflation sur un an

- 0,3 pt

L'évolution des ventes en valeur en prospectus sur un an, à **15,7 %**

- 0,4 % L'évolution du nombre de références sur un an

0 pt L'évolution du taux de générosité, à **25,3 %**



La gamme 2026- GRAINS



AROMA GOLD
100% ARABICA



Un café 100% arabica, équilibré entre douceur et acidité, au gout raffiné.

1 KG
500 G

Intensité: 9/13
Notes de dégustation:
Cannelle, dattes, pain grillé
Idéal: Espresso

ESPRESSO NAPOLI



Un café intense, torréfié à la napolitaine, mêlant arômes toastés et épicés, avec une finale corsée.

1 KG
500 G

Intensité: 10/13
Notes de dégustation:
Pain grillé, épices
Idéal: Espresso

INTENSO



Un café issu d'une sélection rigoureuse, intense et épicé, avec une onctuosité persistante et un corps plein.

1 KG
500 G

Intensité: 12/13
Notes de dégustation:
Pain grillé, épices
Idéal: Espresso

BARISTA 100% ARABICA



Un café 100% Arabica d'Amérique centrale & Sud, au caractère affirmé, mêlant arômes floraux et notes toastées

1 KG

Intensité: 9/13
Notes de dégustation:
Agrumes, Miel,
Fragrances florales
Idéal: Espresso

CREMA INTENSA



Un mélange équilibré d'Arabica et de Robusta, crémeux et dense, aux arômes intenses de réglisse, poivre et cannelle.

1 KG

Intensité: 11/13
Notes de dégustation:
Épices, cannelle
Idéal: Espresso & boisson lactée

CREMA CLASSICO



Un café napolitain au caractère affirmé, mêlant acidité subtile et arômes de cannelle, dattes et pain toasté.

1 KG

Intensité: 9/13
Notes de dégustation:
Toast, Épices, Chocolat noir
Idéal: Boisson lactées

La gamme 2026- CAPSULES

KIMBO
il Caffè di Napoli



ESPRESSO BARISTA NAPOLI



Composé d'Arabica et de Robusta, ce café torréfié moyennement foncé offre des arômes de biscuit, une intensité prononcée et un espresso riche.

- 30 capsules
- 10 capsules

Intensité: 10/13
Notes de dégustation: Pain grillé, épices
Idéal: Espresso

ESPRESSO BARISTA 100% ARABICA



Café 100% Arabica, torréfié moyen-foncé, arôme de pain grillé et notes florales, pour un espresso doux, élégant et raffiné.

- 30 capsules
- 10 capsules

Intensité: 9/13
Notes de dégustation: Agrumes, Miel, Fragrances florales
Idéal: Espresso

ESPRESSO BARISTA RISTRETTO



Café Arabica et Robusta, torréfié foncé, avec des arômes puissants de chocolat noir, idéal pour un espresso ou ristretto intense.

- 30 capsules
- 10 capsules

Intensité: 12/13
Notes de dégustation: Pain grillé, épices
Idéal: Espresso

DECAFFEINE



Ce mélange décaféiné vous surprendra par sa crémosité intense et son arôme pénétrant, typiques d'un café fraîchement torréfié.

- 10 capsules

Intensité: 09/13
Notes de dégustation: Chataigne
Idéal: Espresso



KIMBO[®]
il Caffè di Napoli

Italian quality

NEAPOLITAN MASTER ROASTING

À SAVOURER AU FORMAT

CAPSULES | GRAINS



Italian quality

KIMBO[®]
il Caffè di Napoli

L'EXCELLENCE DU KAFÉ ITALIEN

NEAPOLITAN MASTER ROASTING

À SAVOURER AUX FORMATS

CAPSULES | GRAINS

NEAPOLITAN MASTER ROASTING

KIMBO[®]
il Caffè di Napoli

L'EXCELLENCE DU KAFÉ ITALIEN

Italian quality

KIMBO[®]
il Caffè di Napoli

À SAVOURER AU FORMAT

CAPSULES | GRAINS

Italian quality