



COFFESSO
«Мой перерыв на Dolce Vita»



Coffesso –

- это **кофе** с неповторимым вкусом и ароматом, приготовленный по оригинальным **итальянским** рецептурам;
- это кофе для **вашего позитивного перерыва.**

С **Coffesso** у вас есть возможность **сделать паузу**, ненадолго отключиться от суеты и бескончаемых дел, проверить, что нового в смартфоне и насладиться **чашкой изумительного кофе.**

Кофе натуральный жаренный молотый порционный

Coffesso представлен в растущем перспективном сегменте натурального кофе. Промо-акция направлена на стимулирование спроса на следующие позиции:

Молотый
FILTER Cup (5c)

Молотый в
мягкой
упаковке 250г и
75г

Кофе в
зернах
250г

Кофе в
капсулах

Растворимый
кофе в
мягкой
упаковке



Coffesso – это три самых популярных вкуса Италии

Classico Italiano



Глубокий вкус и насыщенный аромат благодаря гармоничному сочетанию отборной арабики и средней обжарке зёрен. По достоинству будет оценён истинными ценителями итальянского кофе.



Crema Delicato



Изысканный деликатный вкус и утонченный аромат создаются за счёт сбалансированной светлой обжарки отборных сортов кофе. Идеально сочетается со сливками и молоком.



Espresso Superiore



Насыщенный аромат и богатое послевкусие достигаются благодаря гармоничному сочетанию южноамериканской арабики и робусты тёмной обжарки. Идеально подходит для любителей крепкого кофе.



Coffesso — полный цикл производства продукции и контроль качества на всех этапах

Зеленые кофе бобы



Обжарка



Помол



Упаковка продукции



Готовая продукция



Фасовка кофе

Инновация на Российском кофейном рынке - Coffesso молотый порционный в формате Filter Cup

Преимущества:

- 1 Первый в России** производитель кофе в инновационной упаковке: порционный фильтр-стакан, который наполнен свежемолотым кофе;
- 2 Везде удобно:** сразу в чашке, где бы вы ни находились. Всё, что Вам нужно для приготовления кофе – это чашки и кипяток;
- 3 Качество и вкус натурального свежемолотого кофе:** фильтр-стакан дополнительно упакован в защитный многослойный фольгированный пакет, позволяет сохранить аромат каждой порции.



Кофе жареный молотый порционный

Coffesso — молотый кофе для Вашего перерыва на Dolce Vita

Преимущества:

- 1 Неповторимый вкус и аромат,** приготовленный по оригинальным итальянским рецептурам;
- 2 Универсальность помола** позволяет приготовить кофе любым традиционным способом: в турке, кофеварке, френч-прессе, в чашке;
- 3 Три уникальных бленда,** которые удовлетворят вкусовые предпочтения каждого.



COFFESSO — кофе в зернах для настоящих ценителей процесса приготовления кофе

Преимущества:

- 1 **Вкус и аромат** надолго сохраняются в кофе в зернах, что делает Ваш перерыв еще более приятным;
- 2 **Итальянский качественный премиальный кофе**, превосходящий конкурентов по вкусу и разнообразию;
- 3 **Причастность к процессу** приготовления кофе благодаря возможности самостоятельно регулировать помол.



Отличительные элементы мягкой упаковки молотого кофе и в зернах

Дегазационный клапан

Защищает кофе в пачке от нежелательного поступления воздуха, дает возможность скопившимся газам выходить наружу, тем самым препятствуя процессам окисления и сохраняя свежесть и аромат продукта

Шкала интенсивности вкуса

Градация от 1 до 5, от мягкого до крепкого.

Полная шкала представлена на оборотной стороне пачки

Значок «Кофе молотый/в зернах»

Яркий и заметный – привлекает внимание и информирует покупателя

Шкала степени обжарки

Информирует покупателя, позволяя выбрать предпочтительную степень обжарки



Perfetto!

Мягкая упаковка молотого кофе и кофе в зернах

Преимущества:

1 Неизменное качество продукта

мягкий фольгированный пакет защищает кофе от всевозможных лишних запахов, сырости и солнечных лучей;

2 Удобство хранения

мягкий пакет можно скрутить и закрыть при помощи специального стикера повторного закрытия, тем самым сохранив его притягательный аромат;

3 Контакт с продуктом: специальный клапан позволяет почувствовать аромат свежемолотого кофе в момент покупки, не допустив попадания воздуха в пачку;



Кофе молотый и в зернах натуральный 250г

COFFESSO – кофе в капсулах для кофемашин Nespresso быстро и без особых усилий

Преимущества:

- 1 Высокая оценка вкуса**
на тестах на уровне Nespresso или лучше.
2/3 респондентов считают бленды Coffesso превосходящими Nespresso;
- 2 Сохранность аромата и вкуса**
благодаря барьерным свойствам капсулы
- 3 Удобство упаковки**
и функциональность отметили 75% респондентов, небольшая пачка экономит место на полке дома и в магазине;

80% захотели купить капсулы Coffesso после знакомства с упаковкой



Coffesso – итальянский растворимый кофе

Преимущества:

- 1 100% Арабика в составе продукта!**
- 2 Бленд превосходит конкурентов** (в слепом тестировании по вкусовым качествам и намерению покупки)
- 3 Технология производства** позволяет сохранять аромат, вкус и содержание кофеина как у натурального кофе



ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА FREEZE DRIED

(СУБЛИМИРОВАННОГО КОФЕ)

СУБЛИМИРОВАННЫЙ КОФЕ
ДЕЛАЮТ ПО СОВРЕМЕННОЙ
МНОГООРУПЕНЧАТОЙ ТЕХНОЛОГИИ,
БЛАГОДАРИ КОТОРОЙ ЕГО СОСТАВ
ПРАКТИЧЕСКИ
ИДЕНТИЧЕН НАТУРАЛЬНОМУ



Coffesso

Консультация + сэмплинг

Промо-текст и механика работы:

**Промоутер (один в промо форме) работает возле полки с категорией кофе.
Начало взаимодействия с Покупателем:**

«Добрый день! Какой кофе Вы любите?»

Если ответ Потребителя

«Растворимый»

А Вы уже успели попробовать новинку – растворимый кофе Coffesso Originale? Растворимый кофе Coffesso состоит только из 100% Арабики (жестом показать на флажок на упаковке), и изготавливается по особой технологии, которая позволяет сохранить вкус, аромат и тонизирующие свойства как у натурального кофе. Coffesso Originale прошел тесты и по мнению потребителей превосходит конкурентов по вкусовым качествам! Выпускается в мягкой упаковке, удобной и практичной в использовании, которую всегда можно взять с собой. Coffesso также представлен в формате молотого кофе в уникальной упаковке дрип бег, капсул и кофе в зёрнах».

После чего промоутер дарит сашет растворимого кофе для пробы дома. Рассказывает и показывает ассортимент Coffesso на полке и приглашает сделать покупку по выгодной цене: «Сегодня у Вас есть возможность совершить покупку продукции Coffesso по выгодной цене!»

Если ответ

«Натуральный/молотый»

В таком случае Вы непременно оцените по достоинству инновационную упаковку дрип бэг, благодаря которой приготовить чашку ароматного кофе стало еще проще!

Схема раскрытия фильтр-стаканчика



Часто задаваемые вопросы



Вопрос: из какой страны кофейные зёрна?

Ответ: в составе Coffesso мы используем 100% арабику из Бразилии и Гондураса, и высококачественную Робусту из Уганды.

Вопрос: какое процентное содержание Арабики/Робусты в Coffesso?

Ответ: В капсулах с кофе – 100% Арабика. В фильтр-стаканчике – гармоничное сочетание Арабики и Робусты.

%-ое соотношения является коммерческой информацией и не разглашается.

Вопрос: какой состав у Coffesso?

Ответ: состав - 100% кофе, и ничего лишнего.

Вопрос: где находится кофейное производство? Где обжаривают и фасуют кофе Coffesso?

Ответ: у компании собственное кофейное производство в подмосковном городе Фрязино.

Кофейное производство оснащено современным оборудованием от всемирно известных итальянских производителей. Контролируется весь цикл производства кофе, от приёмки зеленых кофейных зерен, до фасовки кофе. Над созданием кофейных blends работают лучшие кофейные технологи в современной лаборатории.

Вопрос: вреден ли кофе?

Ответ: в умеренных порциях и количествах нет.

Вопрос: какая марка кофе самая лучшая\вкусная и т.д?

Ответ: каждый выбирает по своим предпочтениям (вкус, крепость, страна-производитель). Кофе Coffesso – приготовлен по традиционным Итальянским рецептурам, на итальянском оборудовании, с соблюдением всех технологических процессов, из высококачественного сырья.

Часто задаваемые вопросы



Вопрос: сколько грамм в одном фильтр-стаканчике?

Ответ: в одном фильтр-пакетике 9 гр. кофе

Вопрос: Как обжаривают кофейные зерна?

Ответ: После очистки зерна проходят обжарку. При этом 20% веса зерен теряется, так как сжигается углерод и углеводы, которые затем преобразуются в CO₂ (оксид углерода) и воду. Но, несмотря на потерю 20% веса, обжарка добавляет зернам объем: CO₂ расширяет зерна и они становятся значительно больше. Обжарка придает зернам аромат и вкус. Существуют несколько степеней обжарки кофе, которые также влияют на его вкусовые характеристики: легкая, средняя, сильная.

Для Coffesso Classico Italiano – средняя обжарка, Crema Delicato – легкая, Espresso Superiore – сильная.

Вопрос: Что такое бленд и блендирование?

Ответ: блендирование - это смешивание разных сортов кофе после обжарки (например, арабику смешивают с робустой, смешивают зерна из разных стран произрастания). Делают это для создания определенного вкуса кофе. Бленд – от англ. слова смесь.

Часто задаваемые вопросы



Вопрос: содержит ли кофе добавки, аналогичные консервантам?

Ответ: нет, кофе на 100% является натуральным и не содержит никаких добавок. Кофе - это просто семена кофейных растений (зерна кофе), которые перемолоты и обжарены

Вопрос: что лучше – кофе с молоком или со сливками?

Ответ: молоко не только улучшает вкус тонизирующего напитка, но и нейтрализует ряд неприятных эффектов натурального кофе.

Вопрос: какой кофе правильный — горький или кислый?

Ответ: кофе — это кисло-сладкая ягода, и если на выходе из нее получилась горькая субстанция — вы что-то сделали не так. У хорошего эспрессо послевкусие будет сладкое, а первый глоток — это сочная ягодная кислотность. Как в кофе появляется горечь? Зерна либо дефектные, либо пережаренные.

Вопрос: сколько кофеина в среднем содержится в чашке кофе?

Ответ: обычно среднее содержание кофеина в одной чашке составляет 80 мг.

Вопрос: какие основные виды кофейных напитков?

Ответ: Эспрессо — подаётся в чашке 60 мл;

Капучино - кофейный напиток родом из Италии. Подаётся в чашке 250–300 мл. К одной порции стандартного эспрессо добавляются две порции молочной пены и одна порция молока;

Американо - кофейный напиток получил своё название из-за того, что он очень популярен в США. Подаётся в чашке 150 мл. К порции стандартного эспрессо добавляются две порции горячей воды.

Часто задаваемые вопросы



Вопрос: Сколько сашетов молотого кофе в упаковке?

Ответ:

Сашеты: 5 сашетов

Вопрос: Сколько сашетов растворимого кофе в упаковке?

Ответ:

Сашеты: 20 сашетов

Вопрос: Сколько грамм кофе в мягкой упаковке кофе Coffesso?

Ответ: В мягкой упаковке 250 грамм кофе Coffesso молотого и в зернах.

Вопрос: Почему кофе Coffesso итальянский?

Ответ: Кофе приготовлен по оригинальным итальянским рецептурам с использованием отборных сортов кофейных зёрен.

Вопрос: Можно ли сашет использовать повторно?

Ответ: Уже заваренный молотый кофе повторно использовать нельзя, но кофейная гуща сама по себе является полезным органическим веществом, и есть много способов повторно воспользоваться ее полезными качествами. Она хороша для вашей кожи, и может даже пригодиться на кухне или во время уборки дома.

Вопрос: Какой помол кофе?

Ответ: помол подходит для заваривания кофе всеми основными способами: турка, кофе-машина, кружка, гейзерная кофеварка, френч-пресс.

Внешний вид промоутера

Требования к внешнему виду:

Юноши:

- 1) привлекательный молодой человек, славянской внешности, возможно с легкой щетиной;
- 2) рост от 170 см;
- 3) грамотная, красивая речь;
- 4) ухоженные руки;
- 5) чистые волосы.

Девушки:

- 1) привлекательная молодая девушка, стройная, размер S, M;
- 2) длинные или средней длины волосы, шатенка / брюнетка;
- 3) рост 165-170 см;
- 4) Не яркий макияж, опрятный внешний вид, аккуратная прическа (не распущенные, но чистые волосы!), нейтральный маникюр исключить украшения (кроме нательного крестика и обручального кольца).

Одежда: белая рубашка, черные/темные брюки, классические черные туфли.

ФАРТУК Coffesso предоставляется компанией.





СПАСИБО!