

L'ART DU CAFÉ

UNE EXPÉRIENCE
GUSTATIVE
SIGNÉE MALONGO



POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, LE TORRÉFACTEUR NIÇOIS MALONGO PROPOSE AUX NÉOPHYTES ET AMATEURS DE CAFÉ DE DÉCOUVRIR SES NOUVEAUX CRUS D'EXCEPTION AUTOUR DE LA TENDANCE SLOW COFFEE.

DÉGUSTER UN CAFÉ FILTRE DE TRÈS BONNE QUALITÉ, EN SAVOURER LES GOÛTS ET LES ARÔMES, C'EST TOUT UN ART ! LA CAFETIÈRE CHEMEX, INVENTÉE AUX USA EN 1941, EST UN INCONTOURNABLE DE LA MÉTHODE DOUCE ET PERMET AU CAFÉ DE RÉVÉLER SA PALETTE D'ARÔMES ET DE SAVEURS.

SIMPLE D'UTILISATION GRÂCE AUX FILTRES NATURELS CHEMEX, CETTE CAFETIÈRE ÉLÉGANTE, À L'ALLURE DE CARAFE, COMPOSÉE DE VERRE, DE CUIR ET DE BOIS OFFRE UNE EXTRACTION IDÉALE POUR UN CAFÉ DOUX ET ROND.

UNE DÉCOUVERTE DE SAVEURS...



ZIMBABWE FARFELL UN CRU AU PARFUM EXCEPTIONNEL

CE CAFÉ FINEMENT ACIDULÉ ET AU CORPS MODÉRÉ OFFRE UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE. ISSU D'UNE PLANTATION SITUÉE SUR D'ANCIENS MASSIFS VOLCANIQUES PRÈS D'UNE FORÊT D'ACAJOUS GÉANTS, IL SE MARIE PARFAITEMENT AVEC DES DESSERTS FINS ET ÉQUILIBRÉS.

PRIX : 7,90€

MEXIQUE VERACRUZ L'ACCORD PARFAIT

CE CRU TOUT EN FINESSE, CULTIVÉ ENTRE 1 000 ET 1 250M D'ALTITUDE, OFFRE UNE SUPERBE COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE AMERTUME ET SAVEURS ACIDULÉES. SES NOTES DE FRUITS SECS ACCOMPAGNENT IDÉALEMENT LES DESSERTS À BASE DE FRUITS ET FRUITS SECS.

PRIX : 7,90€ - BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE



BRÉSIL QUATI LA DÉLICATESSE

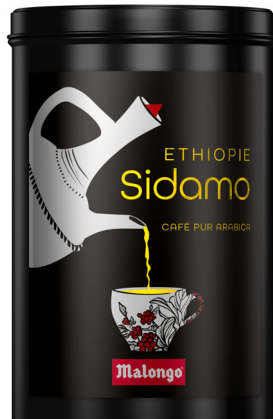
FINEMENT ACIDULÉ CAFÉ DOUX ET ÉQUILIBRÉ PRÉSENTE DE DÉLICATES NOTES DE CÉRÉALES. CE CRU PROVIENT DE LA RÉGION DU MINAS GERAIS À 1 260M D'ALTITUDE SUR FLANC DE MONTAGNE. **LE BRÉSIL QUATI TIRE SON NOM DES PETITS MAMMIFÈRES QUI PEUPLENT LA PLANTATION.**

PRIX : 8,90€

ETHIOPIE SIDAMO AUX NOTES SAUVAGES, FLORALES ET FRUITÉES

LES PRODUCTEURS CULTIVENT CE PUR ARABICA À L'OMBRE DES ACACIAS SUR UN RICHE SOL VOLCANIQUE ENTRE 1 800M ET 2 000M D'ALTITUDE. CE CAFÉ PARFUMÉ OFFRE UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE AVEC DE SÉDUISANTES NOTES SAUVAGES DE CUIR, DE FLEURS ET D'AGRUMES.

PRIX : 7,90€



CHEMEX 3 TASSES ET SES FILTRES NATURELS.

**CONTENANCE : 250 ML
PRIX : 48,70€**

**DISPONIBLES SUR L'ESHOP
ET DANS BOUTIQUES
MALONGO.**

À PROPOS DES CAFÉS MALONGO : CRÉÉS EN 1934 À NICE, LES CAFÉS MALONGO, PIONNIERS ET LEADERS DU CAFÉ ÉQUITABLE LABELLISÉ MAX HAVELAAR, ONT BÂTI LEUR RÉPUTATION SUR LA PRODUCTION DE CAFÉS HAUT DE GAMME EN PROVENANCE DES GRANDS PAYS DU CAFÉ. MALONGO EST AUJOURD'HUI UN ACTEUR DE POIDS INTERNATIONAL ET S'IMPOSE EN FRANCE PARMIS LES LEADERS EN HÔTELLERIE, GRANDE DISTRIBUTION ET BOUTIQUES SPÉCIALISÉES. RESPECT DE LA QUALITÉ DU PRODUIT, DES HOMMES QUI LES CULTIVENT ET DU CONSOMMATEUR SONT AU CŒUR DES VALEURS DÉFENDUES PAR MALONGO QUI, À CHAQUE ÉTAPE, DE LA PLANTATION (SÉLECTION DE CAFÉS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE), À LA PRODUCTION (SYSTÈME DE PRODUCTION ULTRAMODERNE ET UNE INNOVATION CONSTANTE RESPECTANT LES MÉTHODES TRADITIONNELLES DE TORRÉFACTION À L'ANCIENNE), JUSQU'À LA TASSE, CONSIDÈRE LE CAFÉ COMME UN PRODUIT D'EXCEPTION.

CONTACT PRESSE :
AGENCE ZMIROV COMMUNICATION
64-66 RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU 75001 PARIS
Justine Chevrier - justine.chevrier@zmirov.com - 01 70 64 20 46