



## PRÉSENTE SES 4 NOUVEAUX CRUS D'EXCEPTION : SAO TOMÉ, CUBA, LAOS, CONGO ET SON MILLÉSIME 2013 !



Malongo, premier intervenant des cafés issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique, a toujours proposé un large choix de crus de cafés en provenance du monde entier. Chaque région a sa particularité et les cafés Malongo sont à l'image de ces contrées lointaines : savoureux et subtils, offrant ainsi de multiples voyages gustatifs.

### NOUVEAUX CRUS

Pour compléter leurs gammes de cafés issus des plus beaux pays du monde, Malongo propose aujourd'hui quatre nouveaux crus rares de nouveaux horizons encore plus exotiques et peu connus.

#### 1. SAOTOMÉ, LE CAFÉ DU MILIEU DU MONDE

C'est au cœur d'une végétation luxuriante sur les sols volcaniques de l'île Sao Tomé (golfe de Guinée) que la coopérative CECAFEB cultive ce café de très haute qualité, rond et complet, au corps exceptionnel. Soutenue par Malongo, la relance de la culture d'anciennes variétés d'arabicas a permis le développement d'un projet global, à la fois économique, social et écologique. Produire ce cru haut de gamme a fait renaître espoir et fierté chez les caféiculteurs santoméens.  
Prix : 5,90€

#### 2. CONGO, LE CAFÉ DU BORD DU LAC KIVU

Arabica d'exception issu de superbes variétés de caféiers : Blue Montain et Bourbon. Ce café est cultivé en bordure du lac sur des pentes vallonnées au sol volcanique, proposant ainsi un cru corsé & complet aux parfums intenses et équilibrés par une élégante vivacité.  
Prix : 5,90€

#### 3. CUBA, LE CAFÉ D'UN TERROIR PROTÉGÉ FLEUR DE YATERAS

Issu de plantations classées par l'UNESCO, les insitutions cubaines et Malongo ont collaborés pour permettre de développer des méthodes agricoles innovantes et écologiques pour relancer ce cru exceptionnel. Corsé, long en bouche et finement acide, fleur de yateras révèle de belles notes de cacao, caramel, tabac et raisin.  
Prix : 5,90€

#### 4. LAOS, LE CAFÉ DU PLATEAU DES BOLOVENS

Appelé « source du café Lao » le plateau des Bolovens a des conditions géoclimatiques uniques au monde, permettant ainsi de produire depuis plus d'un siècle d'exceptionnels cafés d'altitude, traités par voie humide. Certifié équitable et biologique depuis 2009, le partenariat entre Malongo et les petits producteurs locaux a permis de valoriser ce produit. Plein de corps, long en bouche, ce café révèle de superbes notes chocolatées et grillées.  
Prix : 5,90€

### MILLÉSIME 2013

5



#### 5. SUR LE TOIT DES PLUS BELLES PLANTATIONS DU MONDE

Ce café plein de corps offre une saveur acidulée délicatement pétillante et poivrée, agrémentée de notes épicées de sous-bois et d'autres de pamplemousse. Sa puissante enveloppe lui confère une superbe longueur en bouche.

Cuba Fleur de Yateras : ce café du sud de Cuba révèle de belles notes de cacao, de caramel, de tabac et de raisin. Saint-Domingue : ce café suave et corsé, à la saveur légèrement acidulée, offre une riche palette de notes aromatiques. Haïtian Blue : plein de force et de vivacité, ce grand cru fin et équilibré rassemble les meilleurs cafés des petites plantations du sud d'Haïti.

Prix : 7,90 € - boîte de 250g

T. LECT. 09 69 32 20 36 - WWW.MALONGO.COM

points de vente : boutique.malongo.com

8 boutiques Malongo : Paris - Nice - Toulouse



TÉLÉCHARGER

CLIQUEZ ICI POUR TÉLÉCHARGER LES RECETTES ET LA LISTE DES BOUTIQUES MALONGO :  
[www.zmirov.com/mailling/malongo/mal0005/visuels.zip](http://www.zmirov.com/mailling/malongo/mal0005/visuels.zip)

À PROPOS DES CAFÉS MALONGO : Créée en 1934 à Nice, les Cafés MALONGO, pionniers et leader 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 parmi les leaders en Hôtellerie, Grande Distribution et Boutiques spécialisées. Respect de la qualité du produit, des hommes qui le 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!