



Oh Espresso by Malongo

Collection automne/hiver
du chic et de l'audace dans votre cuisine



Récompensée par le Prix Janus de l'Industrie pour ses qualités esthétiques et son design original, la **Oh EXPRESSO** se pare de nouveaux atours aux couleurs chaudes et originales.

Vêtue d'un **orange** éclatant, d'un **chocolat** chaleureux ou d'un **gris profond**, la **Oh EXPRESSO**, jouant de ses formes joliment arrondies et de sa ligne compacte, devient un véritable objet de décoration qui saura trouver sa place dans toutes les cuisines.

Grâce à son utilisation intuitive et aisée, la **Oh EXPRESSO** permet d'obtenir, en quelques secondes seulement, d'exceptionnels expresso à la crème riche et onctueuse. Le système **1,2,3 Spresso** permet une manipulation des plus simples. Insérez la dose verticalement, actionnez le bouton et l'expresso est servi. La dose usagée est éjectée automatiquement dans un réservoir prévu à cet effet. **La pompe de 16 bars de pression** garantit la réalisation d'un véritable expresso. La **Oh EXPRESSO** est dotée de la nouvelle cartouche filtrante Maxtra de **BRITA** qui offre une eau moins calcaire dépourvue de chlore permettant ainsi aux arômes et saveurs du café de se développer harmonieusement.





La nouvelle collection Oh EXPRESSO by Malongo:

EXPRESSO



La **Oh MANDARINE** sait se faire remarquer avec sa robe métallisée, éclatante et pétillante qui séduira les plus audacieux et donnera du pep à votre cuisine.



La **Oh CHOCOLAT** apporte une note douce et chaleureuse en parfaite harmonie avec le réconfort qu'apporte un bon espresso.



La **Oh GINGEMBRE**. Élégant et intemporel, le gris habille la **Oh EXPRESSO** qui devient l'élément chic et raffiné de votre cuisine.

- Machine espresso à dose utilisant le système **1,2,3 Spresso**: **simplicité d'utilisation**
- 16 bars de pression pour un **véritable espresso**
- Réservoir d'eau à niveau visible, facile à manipuler
- Les doses usagées s'éjectent automatiquement dans le réservoir
- Adaptateur spécifique pour la nouvelle cartouche **Maxtra de BRITA**. **Maxtra** est la nouvelle technologie de filtration d'eau **BRITA**, pour une eau encore plus pure.
- Le **Memo électronique BRITA** vous rappelle quand remplacer votre cartouche.
- Doses de café enveloppées de papier de fibres naturelles et conditionnées sous vide
- Carte des Cafés du Monde **Malongo**, thés & infusions pour découvrir les parfums des crus lointains
- 3 coloris disponibles
- Garantie de 2 ans avec échange en 48h à domicile

Le pack **Oh EXPRESSO by Malongo** sera disponible à partir du 1^{er} Novembre au prix public conseillé de **99€** dans toutes les grandes surfaces, les **Malongo Cafés**, Internet www.boutique.malongo.com ou par VPC 09 69 32 20 36 (N° Cristal. Appel non surtaxé).

La Carte des Cafés du Monde By Malongo

Les cafés *Malongo* bénéficient d'une **torréfaction à l'ancienne en 20 minutes**, seule capable de développer tous les arômes des grands crus proposés. Afin de garantir un produit frais et une conservation parfaite des arômes, *Malongo* a conçu les doses **1,2,3 Spresso en papier de fibres naturelles**, non chloré et emballées sous vide individuellement.

Les amateurs de café pourront découvrir les parfums des crus lointains avec la *Carte des Cafés du Monde* proposée par *Malongo*. La carte est composée de plus de **12 crus** avec en prime les *Séries Privées*, conditionnées par 20 et les doses *Cafés Ephémères*, conditionnées par 12 qui permettront de découvrir des crus rares en fonction des arrivages de café vert. Une véritable invitation au voyage est proposée, de l'Éthiopie avec le *Moka Sidamo*, en passant par la Colombie avec le *Supremo*, un cru des hauts plateaux, puis au Brésil avec le *Sul de Minas*, un des meilleurs crus du pays et le must, la Jamaïque grâce au plus prestigieux et plus rare des arabicas, le *Blue Mountain* avec son goût merveilleusement exotique, un mélange équilibré de richesse passagère, de douceur et d'acidité. Outre ces pures origines, la *Carte des Cafés du Monde Malongo* possède un choix d'assemblages raffinés, *l'Express*, *La Grande Réserve*, *La Grande Réserve Grande Tasse*, *Les Purs Matins* pour le petit déjeuner, *Le Déca Aqua*, le *Décaféiné à l'eau biologique et équitable* et *la Tierra bio et équitable également*.

Malongo, engagé dans le commerce équitable depuis plus de 10 ans et premier torréfacteur de cafés labellisés *Max Havelaar*, propose également trois assemblages de crus issus des meilleures plantations du **Commerce Équitable** : *les Petits Producteurs* d'Amérique Centrale, le *Dessert : Origines Moka-Congo* et le *Cachet d'Or : Origines Haïti-Guatemala*.

Malongo invite les amateurs de cafés à découvrir des **crus d'exceptions**, en série limitée, au travers de ses *Séries Privées* en boîtes de 20 doses Pur Arabica. Des grands crus, sélectionnés selon les arrivages de café vert, seront proposés. Le *Zambie* : café très doux à la tasse, au goût suave relevé par une très légère acidité, le *Nouvelle Calédonie* : arabica rarissime très équilibré qui se marie à tous les desserts, le *Hawai Kona* : très beau café à l'arôme fin et corsé, le *Galapagos San Cristobal*, l'un des meilleurs crus du monde, les conditions climatiques uniques donnent naissance à un café excellent tant dans l'arôme que dans le corps de la tasse, le *Zimbabwe Farfell* : très beau et très bon café, fine acidité, long en bouche avec des notes d'acajou et le *Guadeloupe Bonifieur* : café plein, très corsé avec une note aromatique assez complexe, long en bouche, s'accorde à la perfection avec les desserts chocolatés.

La Carte des thés & infusions *TeChing* by *Malongo*

Les amateurs de thés et d'infusions ne seront pas en reste avec les doses de **thé et infusion *TeChing*** proposées par *Malongo*. La carte se compose de deux crus de thés labellisés Max Havelaar : le *Thé des Jardins de Darjeeling*, une liqueur ambrée au parfum fleuri et aux notes très douces qui s'enrichit des saveurs particulières de chaque saison, et le *Thé Vert des Jardins de l'Himalaya* qui rafraîchit et aide l'organisme à une meilleure digestion.

Trois infusions sont également proposées, *Verveine*, *Tilleul* et *Camomille*.

A propos des Cafés Malongo :

Créée en 1934 à Nice, les Cafés MALONGO ont bâti leur réputation sur la production de cafés **haut de gamme** en provenance des grands pays du café (Jamaïque, Hawaï...). MALONGO est rapidement devenu un acteur de poids international et s'impose en France parmi les leaders en Hôtellerie, Grande Distribution et Boutiques spécialisées. La **qualité**, priorité n°1, a toujours été garantie par le meilleur choix 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 pour un résultat parfait !

A propos de 1,2,3 Spresso :

L'objectif étant la qualité optimale de la plantation jusqu'à la tasse pour un résultat parfait, les Cafés Malongo ont élaboré les machines 123 Spresso à doses de café moulu. Le véritable espresso, pression 16 bars, torréfié à l'ancienne et conditionné sous vide absolu. Vous avez alors la garantie d'obtenir en 3 mouvements un espresso toujours réussi et un excellent café Petit-Déjeuner.

A propos de Brita :

Fondée en 1966, l'entreprise BRITA rassemble 700 employés dans le monde. Elle est spécialisée dans la purification de l'eau, offrant au grand public et aux professionnels la possibilité d'avoir une eau de ville moins calcaire, dépourvue de chlore et à teneur fortement réduite en pesticides et métaux lourds. Son activité grand public est connue pour ses carafes et cartouches filtrantes. Sa branche professionnelle propose des systèmes de filtre à eau pour distributeurs automatiques de boissons, machines à café en hôtellerie et restauration, fours et lave-vaisselle industriels, fontaines à eau, etc.

Contact Presse



laboite com concept

8 rue de la Corderie 75003 Paris

Tél. : 01 42 78 48 38 / Fax : 01 42 78 48 68

hr@laboitecom.com / www.laboitecom.com