

CACOLAC

NOUVEAU

GAMME BARISTA : CACOLAC PASSE DERRIÈRE LE BAR ET LANCE 3 RECETTES INSPIRATION LATTÉS GOURMANDS

CACOLAC, la boisson mythique au lait, au cacao et à l'inimitable petit goût sucré caramélisé, fête son 70^{ème} anniversaire sous le signe de l'innovation avec une toute nouvelle gamme dénommée **Barista**.

Barista, du nom de ce professionnel très inspiré, debout derrière son bar qui concocte des boissons créatives aux textures étonnantes. Résultats : 3 recettes inspiration lattés gourmands, au look « hipster », destinées aux adultes à la recherche de nouvelles sensations :

- **Barista Cacolac Moka**
- **Barista Cacolac Noir Intense**
- **Barista Cacolac Chaï Latte**

3 recettes proposées en briquettes de 25 cl, au design « pop » et aux couleurs chaudes, à découvrir dès le mois prochain.

À noter que ces nouvelles recettes, sans colorant ni conservateur, comportent une liste d'ingrédients très courte !



Prix public :
environ 1.99 € la briquette de 25 cl

PARTONS MAINTENANT À LA DÉCOUVERTE DE CES 3 CRÉATIONS IRRÉSISTIBLES !

CACOLAC MOKA : LA BOISSON GOURMANDE POUR LES AMATEURS DE CAFÉ



Cette recette gourmande **CACOLAC MOKA** séduira les amoureux de **café**, de fait, le moka est considéré comme un café riche en goût et d'excellente qualité, il fait partie des variétés appréciées par les gourmets pour ses saveurs fruitées et florales.

Cette boisson est également agrémentée d'une pointe de cacao pour apporter la touche chocolatée caractéristique de CACOLAC.

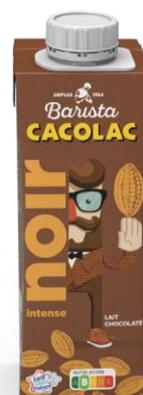
Prix public : environ 1.99 € la briquette de 25 cl

CACOLAC NOIR INTENSE : LE PLAISIR CHOCOLATÉ À L'ÉTAT PUR

CACOLAC NOIR INTENSE s'adresse à tous les fans de chocolat noir en quête d'une expérience riche en saveurs. Cette recette gourmande marie la douceur du lait avec l'intensité du chocolat noir, *façon bistrot*, pour émoustiller les papilles dès la première gorgée.

CACOLAC NOIR INTENSE offre un moment de détente exquis grâce à l'expérimentation du plaisir chocolaté à l'état pur !

Prix public : environ 1.99 € la briquette de 25 cl



CACOLAC CHAÏ LATTE : LE VOYAGE SENSORIEL COMPLÈTEMENT ENVOÛTANT



CACOLAC CHAÏ LATTE invite à la découverte enivrante d'arômes exotiques et délicats. De fait, les épices chaudes, telles que la cannelle, le gingembre et la cardamome s'allient à l'onctuosité du lait, légèrement chocolaté, pour créer une harmonie délicieusement réconfortante.

Cette boisson extrêmement gourmande permet une expérience sensorielle inédite.

Prix public : environ 1.99 € la briquette de 25 cl

Le format mini 25 cl de ces nouveautés, permet de transporter ces laits aromatisés prêts à l'emploi aisément, et est également une solution anti-gaspi idéale : c'est la quantité parfaite pour un en-cas ou une pause goûter, en tout cas un petit instant plaisir !

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE MÉTIER DE BARISTA QUI DONNE SON NOM À CETTE GAMME :

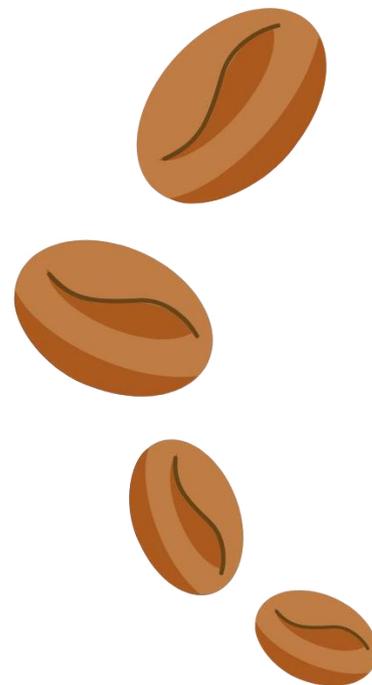
L'Art du Barista : Bien plus qu'un Simple Café !

Dans un monde où le café est bien plus qu'une simple boisson, mais une véritable culture, le rôle du Barista prend une dimension presque artistique. Mais qui est vraiment ce professionnel derrière son bar, expert en l'art de transformer une tasse de café en une expérience gustative inoubliable ? Plongeons dans l'univers fascinant du Barista, cet artisan du café qui éveille nos sens et enrichit nos pauses détente.

Le Barista, un Artiste du Café et un Savoir-Faire Complexe :

Le terme « barista » vient de l'italien et désigne une personne spécialisée dans la préparation de café. Bien plus qu'un simple serveur, le barista est un expert, connaissant les véritables subtilités des différents types de grains de café, maîtrisant les techniques de mouture, d'extraction et de « latte art ».

Sa mission ? Créer la tasse de café parfaite, adaptée aux goûts de chaque client grâce à certains ingrédients dont il connaît les saveurs.



Métier de Barista en France, depuis quand ?

Le métier de barista a fait son apparition en France dans les années 2000. Cette spécialisation ludique et passionnée pour les amateurs de cafés améliorés trouve son origine en Italie, berceau de l'expresso et du cappuccino. En France, le métier a évolué, s'adaptant aux goûts et aux exigences d'une clientèle française et internationale, en quête de qualité et d'originalité.

Au-delà du Café : L'Etendue des Créations d'un Barista :

Si le café est au cœur de son métier, le barista explore également d'autres bases pour ses créations. **Les thés, les chocolats chauds**, et même les boissons à base de matcha ou de curcuma peuvent être sublimés par son savoir-faire.

Le barista joue donc avec les saveurs, les textures et les températures pour offrir une palette de boissons chaudes ou froides, **c'est exactement ce que propose la nouvelle gamme Barista de Cacolac !**

1954 - 2024 : LES 70 ANS D'UNE SUPERBE ENTREPRISE CACOLAC

L'engagement du producteur de boissons lactées est manifeste.

Toutes les recettes sont confectionnées localement à Léognan, à quelques kilomètres de Bordeaux, à partir de lait en provenance directe du Lot-et-Garonne par une PME indépendante et familiale.



En 2022, l'entreprise a obtenu le label PME+. La labellisation PME+, portée par la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneur de France), récompense les choix durables opérés par CACOLAC : matières premières françaises et locales, réduction de l'empreinte environnementale de l'activité, adoption d'emballages 100% recyclables, défense de la parité hommes-femmes au sein de l'entreprise...

CACOLAC : MARQUE RESPONSABLE ANCRÉE DANS LE TERRITOIRE BORDELAIS

Aujourd'hui dirigée par Christian Maviel, membre de la famille cofondatrice, la PME CACOLAC n'a jamais quitté sa région natale girondine depuis sa création il y a 70 ans.

Elle est implantée depuis 2000 à Léognan, près de Bordeaux, où ses 51 collaborateurs disposent d'un outil de production à la pointe de la technologie pour participer au dynamisme économique de la région.

CACOLAC met un point d'honneur à respecter les conditions de travail de ses salariés et de ses partenaires, en matière d'équité, de droit du travail, de formation permanente et de respect des conditions d'hygiène et de sécurité dans son usine.





Pour plus d'informations sur Cacolac :
cacolac.fr

-  **@CacolacPageOfficielle**
-  **@cacolacofficiel**
-  **@CacolacOfficiel**
-  **Cacolac Chaine Officielle**