



LOUTSA
TORRÉFACTEUR

Bienvenue au Cold Brew : le nouveau né de la famille Loutsa

Une expérience sensorielle et révolutionnaire, qui se déguste en canette et ouvre les portes à une nouvelle génération de cafés ! Chez Loutsa, le café prend une nouvelle dimension. La marque, en quête d'innovation, lance son Cold Brew en canette. Pratique, frais et puissant, que la révolution du café commence !



Le Cold Brew **rafraîchissez vos idées sur le** **café !**

Aux États-Unis, le café froid est la boisson saine et rafraîchissante par excellence. Doucement mais sûrement, le café glacé gagne le cœur des français. Parfaite alternative à sa version chaude, le café froid et sa douceur gustative en viennent même à conquérir les non-buveurs de café !

Halte aux à priori sur le café frais ! Chez Loutsa il ne s'agit pas de la simple addition d'un espresso à des glaçons. Le Cold Brew est le fruit d'un long processus d'une infusion lente du café conservé au frais plusieurs heures durant.

Depuis des mois, les maîtres torréfacteurs Loutsa ont mis leur expertise au service de la recherche. Ils ont étudié l'acidité, l'amertume, la sucrosité, la longueur et le corps du café. Ils ont cherché et trouvé le meilleur grain pour arriver à la création de cette nouvelle boisson : le Cold Brew. Aujourd'hui, Loutsa va au-delà du café traditionnel et invite les amateurs de café ainsi que les curieux, à découvrir cette révolution caféinée en canette !



Disponible au format canette - 3,80€ l'unité - 14,80€ les 4.

Une recette inédite, bio, sans sucres ajoutés et sans additifs.

Grâce à un savoir-faire exceptionnel et à une torréfaction sur-mesure, les torréfacteurs de Loutsa ont créé une recette inédite adaptée à tous les palais.

Au cœur de la préparation : un café d'origine éthiopienne. Le café Uruga, du nom du district où il est récolté, appartenant à la région de Guji. Ce café réputé est récolté sous verger, dans une zone où la culture du café est ancienne. Les grains sélectionnés sont issus d'une cultivation biologique. Ils sont ensuite délicatement torréfiés pour révéler un café de spécialité équilibré, subtil, complexe, long en bouche et gourmand. Jamais glacé ni frappé, mais toujours préparé avec délicatesse pour préserver ses arômes et ses qualités exceptionnelles.



Cold Brew Loutsa : un mariage de gourmandise et de praticité

Le Cold Brew Loutsa a une teneur d'origine naturelle en caféine de 90 mg/100 ml, chaque gorgée est une expérience vivifiante, aussi tonifiante qu'une boisson énergisante, (équivalence de consommation de 3 canettes de boisson énergisante). Mais ici la recette reste simple et naturelle, de l'eau et du café, sans sucres, ni additifs, le Cold Brew est la boisson alternative parfaite pour un coup de boost au cours de la journée.

Côté arômes, les papilles s'emballent : cerise noire, de fraise printanière, avec une touche chocolatée. Une fois en bouche, c'est une note florale qui vient éveiller le palais. En plus d'une expérience sensorielle unique, pratique, son format canette s'adapte à tous les rythmes de vie et à toutes les envies. Que ce soit pour une dose de tonicité matinale ou une pause rafraîchissante en après-midi, la canette Cold Brew est une explosion d'arômes.

De plus, la canette de 200 ml est recyclable et le café est torréfié en boutique dans un engagement en faveur de l'environnement et de la durabilité.

Le Cold Brew Loutsa est disponible dès maintenant sur loutsa.fr et au sein des boutiques parisiennes et lyonnaises.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le cold brew est une méthode d'infusion du café où les grains de café moulus sont infusés dans de l'eau froide pendant une période prolongée, généralement entre 12 et 24 heures. Cette technique d'extraction lente crée une boisson au goût moins acide et moins amère que le café traditionnel, offrant une saveur douce, riche et concentrée.



À propos de Loutsa :

Chez Loutsa, nous sélectionnons, torréfions, servons et vendons des cafés de spécialité avec une seule exigence, celle de la qualité de nos produits.

Notre ambition est de faire de ses arômes et saveurs un instant unique qui ne ressemble à aucun autre. Parce que non, les cafés ne se ressemblent pas. Et ce que nous souhaitons plus que tout, c'est vous les faire découvrir. Vous emmener avec nous jusqu'au cœur des terroirs, des altitudes, des microclimats qui voient naître les cerises de café que nous avons sélectionnées. Ces grains, que nous torréfions dans chacune de nos boutiques comme ils le méritent, pour créer un café unique. Pour partager avec vous tous ces arômes du café, que nous avons déclinés en couleurs pour mieux cerner vos goûts et nous les exprimer.

Pour mieux trouver non pas un café, mais LE café torréfié, moulu, extrait juste comme vous l'aimez à cet instant de la journée. En créant un moment unique autour de lui, pour que ce café Loutsa éveille vos sens de toutes les couleurs du café.

