

La Kawa Stout, la bière au café issue de la collaboration entre Malongo et Blue Coast, fait son grand retour en version BIO !

Après deux premières collaborations entre les entreprises azuréennes,
Malongo et Blue Coast relancent la Kawa Stout en version BIO, prônant ainsi
une consommation toujours plus respectueuse de l'environnement.



La Kawa Stout Bio, la bière aux saveurs fruitées et à la mousse gourmande

Malongo et Blue Coast dévoilent une bière de type Stout marquée par une couleur foncée, des saveurs torréfiées et une mousse épaisse. Résultat : **une boisson bio, à la saveur fruitée et profonde, dotée d'une mousse crémeuse...** à l'image de celle d'un cappuccino. La Kawa Stout a été brassée comme une **Stout Irlandaise** et réalisée à partir d'une **infusion à froid de café Malongo**. Une fois filtrée, l'infusion a été ajoutée en fin de fermentation dans le brassin. En bref, c'est une délicieuse boisson finie née de la collaboration de ces deux entreprises du sud de la France.

Une collaboration alliant plaisir et écoresponsabilité

Même si leurs instants de consommation diffèrent, la bière et le café sont liés par la notion de plaisir. **Après la première Kawa Stout en 2019 et la Kawa Ale réalisée avec du café Blue Mountain en 2020, la collaboration entre Malongo et la brasserie Blue Coast se poursuit.** Une association autour des piliers du plaisir, de la qualité, du goût... et désormais du **BIO** et de la **consommation responsable** : reflet des valeurs environnementales chères aux deux entités sœurs à quelques kilomètres l'une de l'autre.

Une bière confectionnée à partir de café d'Ethiopie biologique et équitable

Afin de réaliser cette nouvelle édition de la Kawa Stout, Malongo a de nouveau sélectionné le **Moka d'Ethiopie, bio et équitable**. Cultivé dans le respect de la biodiversité, ce pur arabica puiera aux **notes sauvages, fruitées et abricotées** s'adapte parfaitement au profil aromatique de la bière. On y retrouve ainsi la finesse d'un café éthiopien, des **notes torréfiées**, mais aussi des **arômes subtils de fruits** - notamment fruits secs et une saveur de caramel brûlé.

