



Les cocktails de l'été Malongo !



CAFÉ PIMENT

INGRÉDIENTS

- ◆ 2 cl de sirop de pêche
- ◆ Jus d'orange pressé
- ◆ Espresso La Tierra
- ◆ Piment d'Espelette
- ◆ 4 glaçons

PRÉPARATION

Mettre dans un verre 4 glaçons. Verser le sirop de pêche. Ajouter du jus d'orange pressé (jusqu'au $\frac{3}{4}$ du verre). Verser sur les glaçons 1 dose espresso La Tierra. Saupoudrer avec une pincée de piment d'Espelette.

SUPER ALIMENTS NOPAL

INGRÉDIENTS

- ◆ 4cl de jus d'orange pressé
- ◆ Limonade
- ◆ Café filtre
- ◆ Poudre de Nopal
- ◆ Glaçons

PRÉPARATION

En amont : Préparer une filtration de café en ajoutant de la poudre de Nopal dans la mouture. Ratio : 8g de nopal pour 60g de café.

Dans un verre moyen, ajouter 1 glaçon et 4cl de jus d'orange pressé. Verser sur les glaçons la limonade jusqu'à la moitié du verre.

Dans un shaker, refroidir le café filtre avec des glaçons puis verser le café sur les glaçons jusqu'au $\frac{3}{4}$ du verre. Shaker le café refroidi avec les glaçons, terminer en versant le café shaké.





THE SUNSET HOLIDAY

INGRÉDIENTS

- ◆ 1 goutte de sirop de framboise
- ◆ Jus d'orange pressée
- ◆ Rooibos Sunset in Africa
- ◆ Piment d'Espelette
- ◆ Glaçons

PRÉPARATION

Dans un verre, mettre 4 glaçons, verser 1 goutte de sirop de framboise puis ajouter le jus d'orange pressé jusqu'à la moitié du verre.

Dans un shaker, mettre des glaçons, le jus d'orange pressé, le Rooibos Sunset in Africa, une pincée de piment d'Espelette. Shaker puis verser dans le verre.

THÉ JASMIN POMME

INGRÉDIENTS

- ◆ 3 cl de sirop de rose
- ◆ 6cl de jus de pomme
- ◆ Thé au jasmin
- ◆ 3 feuilles de Basilic frais écrasé
- ◆ Glaçons

PRÉPARATION

Mettre dans un skaker tous les ingrédients avec des glaçons. Mélanger le tout avec une cuillère et verser dans un verre sans faire tomber les feuilles.



À PROPOS DES CAFÉS MALONGO : Créés en 1934 à Nice, les Cafés MALONGO, pionniers et leaders 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 les 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.