

COLD BREW

SE DÉCLINE EN COCKTAILS !

La PME niçoise, toujours soucieuse d'apporter le meilleur pour ses consommateurs, s'est penchée sur le développement de recettes gourmandes afin de démultiplier les moments de dégustation de son fameux Cold Brew.

Un travail d'orfèvre réalisé par des experts de la scène cocktail THE SOCIAL FOOD qui a permis à cette boisson ultra tendance de voir ses arômes twistés avec des ingrédients exhausteurs de saveurs pour une expérience encore plus riche.

Véritable phénomène mondial, la mixologie invite initiés et amateurs à réinventer l'art du cocktail. Le café, et en particulier le cold brew, est devenu un élément clé pour des recettes originales.

LES MOCKTAILS COLD BREW

à déguster tout au long de la journée



COLD BREW TONIC

Cocktail fruité qui, avec la combinaison mûre/romarin, accompagne merveilleusement bien les notes délicates et subtiles du Cold Brew au gingembre citron

INGRÉDIENTS

- 10 cl de Cold Brew Café du Laos - Gingembre Citron
- 5 cl de tonic
- 1 branche de romarin frais
- 5 mûres fraîches (peuvent être remplacées en fonction des saisons et envies par : cerises, framboises, myrtilles ou par des sirops (2 cl « fruits rouges »))
- Quelques glaçons

VERRERIE

Verre type « tumbler »

PRÉPARATION

Ajouter les mûres et les écraser. Ajouter le Cold Brew. Ajouter des glaçons et mélanger. Ajouter le tonic. Décorer avec une branche de romarin frais.

COLD BREW COCOONING

Cocktail gourmand et régressif, avec des notes enveloppantes et réconfortantes grâce au miel et à la noix de muscade. Une texture douce et ronde en bouche avec le lait d'amande.

INGRÉDIENTS

- 15 cl Cold Brew Café du Laos - original
- 5 cl de lait d'amande bio
- 2 cuillères à café de miel
- Noix de muscade
- Quelques glaçons

VERRERIE

Verre type « tumbler »

PRÉPARATION

Ajouter le miel, le Cold Brew, de la noix de muscade râpée et bien mélanger. Remplir le verre avec les glaçons. Ajouter le lait d'amande bio.



LES COCKTAILS COLD BREW

à déguster avec modération



COLD BREW EXOTIQUE

Cocktail exotique sur des notes complexes avec la cardamome qui s'accorde à merveille avec le Cold Brew. L'agave et le rhum brun apportent de la gourmandise et de la rondeur à ce dernier.

INGRÉDIENTS

- 8 cl de Cold Brew Café du Laos - original
- 3 cl de rhum brun
- 2 cl de sirop d'agave
- 1 graine de cardamome
- Quelques glaçons

VERRERIE

Coupette à cocktail

PRÉPARATION

Dans un shaker mettre une graine de cardamome et l'écraser. Ajouter le rhum, le sirop d'agave et le Cold Brew. Ajouter les glaçons. Shaker vigoureusement pendant 10 secondes puis verser en filtrant dans la coupette à cocktail.

COLD BREW MULE

Un cocktail puissant sur des notes épicées et rafraichissantes avec le gingembre et le zeste de citron vert.

INGRÉDIENTS

- 5 cl Cold Brew Café du Laos - Gingembre Citron
- 3 cl de vodka
- 5 cl de ginger ale
- 1 cl de citron vert

VERRERIE

Verre type « Old fashioned »

PRÉPARATION

Dans un verre, verser le jus de citron vert, la vodka et le Cold Brew. Ajouter les glaçons et mélanger. Ajouter le ginger ale. Décorer avec un zest de citron vert.



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 haute 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.

À PROPOS DU COLD BREW MALONGO le 1er cold brew fait à partir de café biologique et équitable sur le marché Français. Le cold brew a commencé à faire son apparition sur les tables des coffee-shop grâce aux techniques de préparation affûtées des baristas. Mais la version à emporter demande une maîtrise parfaite du procédé d'élaboration afin de ne jamais dénaturer le produit. Ce qu'a réussi à faire Malongo, un véritable exploit dans l'univers du petit noir ! Malongo a choisi un savoir-faire adapté pour préserver les arômes, sans imposer de choc thermique au produit. Un process plus naturel, plus propre et plus efficace, qui offre l'avantage de prolonger la durée de vie du café. Nature ou Gingembre Citron, Cold Brew se conserve 6 mois. Au bureau, chez soi, dans les transports, à pied ou à vélo, chacun appréhendera ces infusions à froid comme il le désire. Seul, entre amis ou en famille, chacun vivra sa propre expérience Cold Brew.

REJOINDRE ZMIROV

