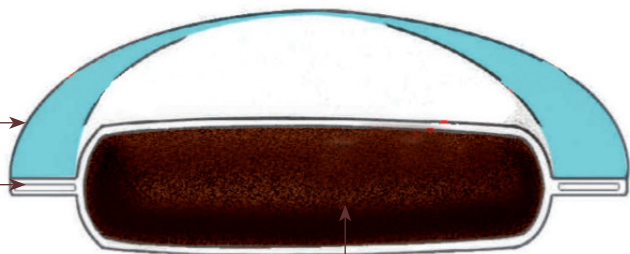


Doses 1,2,3 Spresso®

PRODUITS

SISTÈME
1,2,3 SPRESSO

FILTRE en papier végétal naturel garantissant la préservation des arômes



CAFÉ MOULU torréfié à l'ancienne et dosé avec précision

CARTONNETTE assurant une parfaite étanchéité (plus de joint à changer)

UN CONTENANT PARFAITEMENT
ÉTUDIÉ POUR UN CONTENU
DES PLUS SAVOUREUX

- > un dosage idéal
- > une fraîcheur garantie
- > une simplicité enfantine

→ **Une torréfaction à l'ancienne** : ce concept novateur de doses respecte la règle d'or Malongo de la torréfaction artisanale – nettement plus longue donc résolument qualitative. Vingt minutes sont nécessaires pour développer au mieux la richesse des arômes des grands crus, dont la carte Malongo offre un très large choix.

→ **Un emballage efficace** : ce processus qualitatif perdrait sa raison d'être si le café n'était emballé sous vide immédiatement après la torréfaction. Les arômes sont ainsi parfaitement préservés et pourront être restitués à tout moment avec leur fraîcheur originelle, d'autant que l'emballage en papier filtre naturel, non chloré et non encollé, garantit également un respect absolu des saveurs.

→ **Un concept on ne peut plus pratique** : le café étant pré-dosé avec précision, il assure une réussite et une qualité constantes. Il suffit de glisser la dose verticalement dans la machine. Dans sa version professionnelle, la PRO POD est munie d'un anneau de carton bleu permettant sa reconnaissance optique.



UN CONDITIONNEMENT APAPTÉ À VOS BESOINS

Étui de **12 doses** emballées individuellement sous vide

Barquettes de **10 doses** emballées sous vide

Boîtes de **20 doses** individuelles sous vide

(pour le cru Blue Mountain de la Jamaïque)

Distributeurs de **40 doses** individuelles sous vide

Cartons de **100 doses** individuelles sous vide

(pour les crus Petits Producteurs)

malongo.com

Malongo