

16.09.2019 - 15:34 Uhr

Kaffa stimule en version froide



Des cafés Coldbrew répondent à une tendance actuelle sur le marché des boissons dont l'offre augmente d'année en année. Maintenant Kaffa démontre que Coldbrew n'est pas simplement du café froid. Ceci pas uniquement par le fait que Kaffa Coldbrew est fabriqué à partir du café cueilli à l'état sauvage, mais aussi par sa composition particulière.

L'idée de mélanger le café et le thé a été trouvée Maria Müller Steiner, la fondatrice d'Original Food et le Kaffawerkstatt (l'atelier Kaffa) à Kriens/LU lors des nombreux voyages au berceau du café dans les hauts plateaux du sud-ouest de l'Éthiopie. Outre le Buna classique (café sur amharique), on y boit souvent "Spreece", un mélange de café et de thé noir, comme boisson légère et stimulante.

En collaboration avec Can Kalayci de Creative Food & Beverage à Wabern, ils ont créé ensemble Kaffa Coldbrew & Tea. Pour cette boisson tendance, le café sauvage Kaffa subtilement torréfié et le meilleur thé du Népal sont extraits à froid pendant 36 heures, complétés par du jus de citron et de sureau et enfin, légèrement sucrés par du sirop d'agave. Avec 30 mg de caféine par décilitre, Kaffa Coldbrew & Tea est une alternative naturelle et fruitée aux boissons énergisantes et aux boissons à base de café, qui contiennent souvent beaucoup de sucre. Tous les ingrédients du nouveau stimulant sont véganes, certifiés bio et commercialisés de manière équitable.

Kaffa Coldbrew & Tea est vendu au prix de CHF 3.60 par bouteille de 200 ml dans les magasins bio ou directement dans la boutique en ligne www.originalfood.ch

Depuis 2005, Original Food importe du café arabica issu de la récolte certifiée sauvage et bio dans la forêt tropicale de Kaffa en Éthiopie. Grâce au projet de café sauvage lancé en 2004 par l'organisation "GEO protégeant la forêt tropicale", plus de 8000 familles de paysans tirent aujourd'hui un revenu de l'exploitation respectueuse de la forêt tropicale. Elles peuvent ainsi améliorer durablement leur qualité de vie et protéger la précieuse forêt tropicale de montagne de Kaffa avec sa ressource naturelle, la plante sauvage *Coffea Arabica*. La forêt tropicale de Kaffa est reconnue depuis 2010 comme Réserve de biosphère de l'Unesco et la cueillette sauvage est contrôlée selon des normes strictes.

Depuis 2015, Original Food GmbH torréfie le café sauvage dans son propre site de torréfaction, le Kaffawerkstatt

(l'atelier Kaffa) à Kriens/LU. Les produits d'Original Food GmbH sont vendus dans les magasins bio, des magasins diététiques, Globus, Manor et les épiceries fines ou directement dans la boutique en ligne www.originalfood.ch

Original Food GmbH
Maria Müller Steiner
Sonnenbühlweg 1
CH-6010 Kriens
office@originalfood.ch
Tél. +41 41 630 14 01

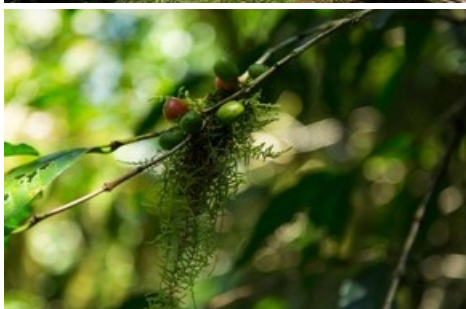
Medieninhalte



Kaffa Coldbrew & Tea, un stimulant naturel / Original Food GmbH



Le café sauvage est séché naturellement au soleil / Original Food GmbH



Coffea Arabica poussant à l'état sauvage dans la forêt tropicale de Kaffa/Ethiopie / Original Food GmbH



Kaffa Coldbrew & Tea Lemon, fabriqué à partir du café sauvage et du thé vert à l'extraction froide et affiné avec du jus de citron sicilien / Original Food GmbH

Kaffa Coldbrew & Tea Elderberry, préparé à partir du café sauvage et du thé noir à l'extraction froide et affiné avec du jus de sureau. / Original Food GmbH