

MÁSALTO
e s p r e s s o

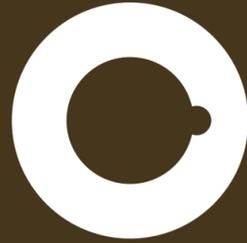
Más Alto ou plus haut

Marque artisanale belge , locale



PLUS HAUT dans l'origine.

Les meilleurs cafés poussent toujours en altitude.



MÁSALTO
e s p r e s s o

Másalto, la passion du café.

Másalto est né d'une histoire humaine, l'une de ces histoires qui puisent leur force dans la passion et l'amour de ceux et celles qui nous entourent. L'amour de la nature et les richesses qu'elle nous apporte, des hommes et de leur travail. L'envie de revenir aux sources des produits et des méthodes originales, tout en gardant le respect du travail des petits producteurs.

Másalto vient de l'espagnol « Más alto » et signifie plus haut.

- PLUS HAUT dans l'origine : les meilleurs cafés poussent toujours en altitude.
- PLUS HAUT dans le respect des valeurs humaines : faire plus travailler les hommes que les machines et mieux les rétribuer
- PLUS HAUT dans la protection de l'environnement : respecter la nature via des procédés traditionnels
- PLUS HAUT dans la qualité : prendre le temps de torréfier de manière artisanale pour libérer toutes les essences
- PLUS HAUT dans l'humanisation : contrer la mondialisation et l'industrialisation qui obligent à produire de plus en plus, de moins en moins cher. Donc de moins en moins bon.

Másalto s'engage à torréfier un café espresso de qualité constante. Par les hommes et avec les hommes.

Másalto, un café de qualité.



La qualité unique du café Másalto n'est évidemment pas due au hasard. Elle est le résultat de choix audacieux, éthiques et méticuleux. Ce sont tous ces petits secrets que nous avons voulu partager avec vous :



- Un mélange composé uniquement d'arabicas, 100% « strictly hard bean » (grains très durs)
- Des plantations d'altitude sous couvert forestier (entre 1200 et 2300 mètres)
- Une culture artisanale, par des hommes et pas des machines
- Des grains de café verts, issus d'une sélection particulièrement rigoureuse (Specialty coffee Min 83/100)
- Des grains au calibre idéal pour la torréfaction espresso
- Une torréfaction artisanale lente, par quantités limitées afin que chaque grain bénéficie de la cuisson appropriée.
- Des emballages équipés d'une valve de très haute qualité, pressurisés par injection d'azote, un gaz neutre qui empêche l'affadissement. Pour une fraîcheur parfaite du café.

Másalto, une constance.



La qualité unique du café Másalto n'est évidemment pas due au hasard. Elle est le résultat de choix audacieux, éthiques et méticuleux. Ce sont tous ces petits secrets que nous avons voulu partager avec vous :



Másalto, café de commerce durable.



Désormais, la meilleure manière d'acheter du café est d'être équitable. Ils sont certes plus chers, car ils demandent une main d'œuvre et des soins importants, mais au moins, ceux qui l'ont cultivé et récolté sont justement rétribués.

Pour plus d'infos :
<http://www.eficofoundation.org>



BE-BIO-01
Non EU/Agriculture



EFICO
FOUNDATION
COFFEE FOR PEOPLE, PEOPLE FOR COFFEE

MÁSALTO PARTICIPE À DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT.

Chez Másalto, nous achetons des cafés d'altitude très rares et payés à leur juste prix. Car le respect des cultivateurs est pour nous une priorité. Mais cela ne nous suffit pas. Nous voulons aussi participer au développement personnel des cultivateurs. Nous avons donc choisi de collaborer avec la Fondation Efico. Une initiative belge, contrôlée par la Fondation Roi Baudouin, qui vise à améliorer les conditions de vie des populations pauvres produisant du café dans des pays en voie de développement.

**MÁSALTO EST UN CAFÉ FAIT PAR DES ARTISANS
POUR DES ARTISANS.**

Notre gamme de cafés en grains.



Notre café Másalto en grains vous est proposé en 3 versions :

- Másalto en grains, 250g et 1kg
- Másalto **BIO** en grains, 250g et 1kg
- Másalto **BIO** en grains décafeiné, 250g



Notre gamme de cafés en capsules.



Notre café Másalto en capsules
Home Biocompostable (25 capsules)
vous est proposé en 4 versions :

- Másalto Espresso, 25 capsules
- Másalto Lungo, 25 capsules
- Másalto **BIO**, 25 capsules
- Másalto **BIO** décaféiné, 25 capsules



Nos capsules 100% home biocompostables.



**LES CAPSULES MÁSALTO.
COMPOSTABLES CHEZ SOI, ELLES SE
DÉGRADENT DANS VOTRE COMPOST
OU PEUVENT ÊTRE JETÉES DANS VOS
DÉCHETS MÉNAGERS.**

Protégeons notre nature et stoppons l'aluminium. Goûtez Másalto, Másalto BIO ou Másalto BIO DÉCA dans une capsule Home Biocompostable !

LES AVANTAGES DES CAPSULES HOME BIOCUMPOSTABLES :

- Étanches à l'oxygène
- Sans aluminium
- Économiques
- CO2 neutre
- Compostables
- Durables et écologiques
- Compatibles avec les machines Nespresso®



Elles sont disponibles par boîte de 25 capsules, 100 % recyclable.



Notre gamme de cafés moulu.



Notre café Másalto moulu
vous est proposé en 3 versions :

- Másalto moulu, 250g
- Másalto **BIO** moulu, 250g
- Másalto **BIO** moulu décaféiné, 250g (Sans solvant)



Nos présentations en Bambous.



Formation Barista pour la restauration.



FORMATION SUR LES 4 M (**M**élange, **M**achine, **M**oulin, **M**ains de maître).

- Cette formation consiste dans l'apprentissage de tous les paramètres permettant de faire un espresso parfait.
- Après cette formation le candidat peut régler les différents paramètres seuls comme un vrai barista.

FORMATION LATTE.

- Cette formation consiste dans l'apprentissage de la transformation du lait, afin de faire un cappuccino mousse de lait, un latte macchiato, un macchiato et plus encore.

Cette formation barista permet une maîtrise, une fidélisation du client et un développement du chiffre d'affaires.



« Mon choix Másalto: Une marque locale. Une qualité de produit, un suivi fait par des professionnelles, disponibilité, réactivité et passion. Tous ces facteurs qui sont la base de ce bon partenariat. »

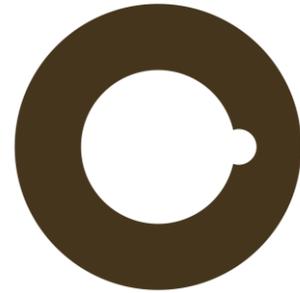
Jean-Philippe, «Le Roy d'Espagne»,
Grand-Place de Bruxelles.

« Másalto c'est un café de qualité et un service fait par des spécialistes. C'est ça que je recherche pour mon établissement et que j'ai trouvé en Másalto. »

Axel Colona, restaurant Centpourcent
te Sint-Katelijne-Waver (1* guide Michelin)

« Une tasse en porcelaine fine et élégante offre une présentation parfaite et raffinée du café Másalto. Outre le service et un suivi régulier, le plus important pour moi est : «ce qui a dans la tasse»... autrement dit un produit de qualité constante. »

Laurence Frank «la Brasserie Schuman» -
Luxembourg



MÁSALTO
e s p r e s s o

Merci

Contact: Pascual Anguela / Licensed CQI Q grader arabica

VA.S.CO - Industrielaan 16/20 - 1740 Ternat – Belgium | Tél. 02 583 57 54 - www.masalto-espresso.com