

MÁSALTO  
e s p r e s s o

## HOGER qua herkomst.

De beste koffieplanten groeien in hoog gelegen gebieden.



MÁSALTO  
e s p r e s s o



MÁSALTO  
e s p r e s s o

## Másalto, passie voor koffie.

Onze koffie, **Másalto**, is ontstaan uit een menselijk verhaal. Zo'n soort verhaal dat zijn kracht haalt uit de passie en de liefde van alle betrokkenen. Liefde voor de natuur en voor de rijkdommen die ze ons aanreikt, voor mensen en hun arbeid. Uit het verlangen ook om terug te keren naar oorspronkelijke producten en methodes, met respect voor het werk van kleine producenten.

Onze naam **Másalto** komt van het Spaans 'Más alto' en wil zeggen: hoger.

- HOGER qua herkomst: de beste koffieplanten groeien in hoog gelegen gebieden.
- HOGER qua menselijke waardes: we laten eerder mensen werken dan machines, en vergoeden hen beter.
- HOGER qua milieubescherming: we respecteren de natuur door middel van traditionele procedures.
- HOGER qua kwaliteit: we nemen de tijd om ambachtelijk te branden, zodat alle essences vrijkomen.
- HOGER qua humanisering: tegen de mondialisering en de industrialisering waardoor we steeds meer en meer moeten produceren, en steeds goedkoper, dus steeds minder goed.

Másalto verbindt er zich toe een espresso met constante kwaliteit te branden. **Door mensen en met mensen.**



## Másalto, kwaliteitskoffie.



De unieke kwaliteit van de Másalto koffie is uiteraard geen toeval. Ze is het resultaat van gedurfde, ethische en uitermate precieze keuzes. En het zijn al die kleine geheimpjes die we graag met u wilden delen:

- Een mengsel dat uitsluitend bestaat uit arabicakoffie, 100% "strictly hard bean" (uiterst harde bonen).
- Schaduwrijke plantages op het hoogland (tussen de 1200 en 2000 meter).
- Een ambachtelijke teelt door mensen, niet door machines.
- De groene koffiebonen worden aan uiterst strenge selectiecriteria onderworpen.
- Koffiebonen van het ideale kaliber voor Italiaanse branding.
- De bonen worden in beperkte hoeveelheden langzaam en ambachtelijk gebrand zodat iedere boon de gepaste branding zou krijgen.
- Onze verpakkingen zijn voorzien van een uiterst vooruitstrevend ventiel; ze worden onder druk gezet met stikstof, een neutraal gas dat belet dat de smaak vervlakt. Voor perfect verse koffie.

## Másalto, standvastig.



Másalto koos eenduidig voor standvastigheid. We verkopen slechts **een enkele melange** en ontzien geen enkele moeite om de kwaliteit daarvan op **een constant peil** te handhaven. Daarvoor werken we met een uiterst precies lastenboek dat de allerbeste arabica's selecteert die beantwoorden aan nauwkeurig omschreven criteria:



Másalto, ethisch verantwoord.



Onze producten:



De beste manier om eerlijke koffie te kopen tegenwoordig is kwaliteitsproducten kopen, m.a.w. koffie geteeld op de hoogvlakten. Die koffiebonen zijn inderdaad duurder, omdat ze heel wat arbeid en zorgen vergen, maar de boeren die de bonen verbouwen en oogsten kunnen in ieder geval rekenen op een eerlijke prijs.

#### MÁSALTO IS BETROKKEN BIJ ONTWIKKELINGSPROJECTEN.

Wij bij Másalto kopen zeldzame koffiebonen die verbouwd werden in hooggelegen landen en waarvoor een eerlijke prijs werd betaald. Eerbied voor de koffieboeren is voor ons immers prioritair. Maar dat alleen volstaat voor ons niet. Wij willen ook betrokken zijn bij de persoonlijke ontwikkeling van de koffieboeren. En dus kozen wij voor een samenwerking met **de Efico Foundation**. Dit Belgische initiatief dat onder toezicht staat van **de Koning Boudewijnsstichting**, streeft naar betere leefomstandigheden voor de arme bevolkingsgroepen die koffie verbouwen in ontwikkelingslanden.

Meer weten?

<http://www.eficofoundation.org>

**MÁSALTO. EEN KOFFIE GEMAAKT DOOR MEESTERS, VOOR MEESTERS.**



BE-BIO-01  
Non EU/Agriculture



EFICO  
FOUNDATION  
COFFEE FOR PEOPLE, PEOPLE FOR COFFEE



Espresso 250gr / 1kg  
Koffiebonen



Cafeïnevrije espresso 250gr  
Koffiebonen en gemalen koffie



Suiker  
500 x 5gr



Melkjes



Artisanale koekjes  
'Biscuiterie Destrée'



Assortiment chocolade  
en zandkoekjes



## Koffiekaarten.

Másalto biedt zijn klanten de mogelijkheid om gepersonaliseerde koffiekaarten te verkrijgen. Deze koffiekaarten kunnen via een eenvoudig invulformulier online besteld worden.



Másalto biedt de eerste 20 koffiekaarten gratis aan voor haar klanten. Neem contact op met uw vertegenwoordiger voor meer informatie.

## POS Materiaal.





## Barista opleiding.



## Service aan de klant.



### **OPLEIDINGEN OVER DE 4 M'S (MENGELING, MACHINE, MOLEN, MEESTERHAND).**

Deze opleiding omvat het leren van alle bovenvermelde parameters voor het maken van de perfecte espresso.

Na deze opleiding beheers je de verschillende parameters als een echte barista.

### **LATTE OPLEIDING.**

Met deze opleiding leer je melk te verwerken tot de perfecte mousse voor cappuccino's, latte macchiato, machiatto's en zoveel meer.

Dankzij deze barista opleiding weet u uw klant een perfecte koffie te serveren, doet u aan klantenbinding en ontwikkelt u uw omzet.



### **GRATIS QUALITY CONTROL.**

Quality control is een permanente en automatische service die eveneens beschikbaar is op aanvraag van de klant. Met deze service worden de 4 M's opgevolgd en wordt de volledige koffie installatie nagekeken. Een fiche wordt op de machine geplaatst zodat de klant onze bezoeken kan opvolgen.

Dankzij deze service worden eventuele storingen, hoge reparatiekosten en winstverlies vermeden.

*« Mijn keuze voor MĂsalto lag voor de hand. Ik zocht een lokaal product van uitstekende kwaliteit met een perfecte opvolging. Dit alles heb ik gevonden in MĂsalto. »*

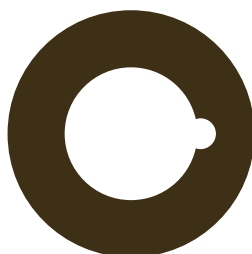
┆ Jean-Philippe, uitbater «Le Roy d'Espagne», Grand-Place de Bruxelles.

*« MĂsalto staat voor kwaliteit en service, dit hebben zij bewezen, laat dit nu net zijn waar ik naar op zoek ben voor in mijn zaak. »*

┆ Axel Colona, restaurant Centpourcent te Sint-Katelijne-Waver (1\* Michelin gids)

*« Een fijne en elegante porseleinen tas zorgt voor de perfecte presentatie van de MĂsalto koffie. Naast de uitstekende service en de regelmatige opvolging is voor mij, wat er in de tas zit, nog belangrijker. Een product met een constante kwaliteitsgarantie. »*

┆ Laurence Frank «la Brasserie Schuman» - Luxembourg



MÁSALTO  
e s p r e s s o

**Contact:**

VA.S.CO - Industrielaan 16/20 - 1740 Ternat - Belgium  
Tel. 02 583 57 54 - [www.masalto-espresso.com](http://www.masalto-espresso.com)