



PRODUITS

Le soin apporté aux cafés proposés à la consommation et leur diversité font partie intégrante de la politique qualité développée par l'entreprise.



DIVERSITE DES PRODUITS

Elle s'exprime :

- dans une gamme de café adaptée à différentes clientèles (CHR, Grande Distribution, clients des Malongo Cafés)
- par un large choix d'assemblages disponibles et un éventail riche de pures origines
- par des modalités de conditionnement adaptées à nos habitudes modernes de consommation (grain moulu, système dose, lyophilisé)
- par des cafés qui répondent à des demandes ciblées (décaféiné, café dégraissé, café turc)

Tous les cafés de la marque Malongo ont en commun une même touche acidulée à la dégustation. Elle fonde le référent organoleptique de la marque. Les assemblages torréfiés sur cette base, sont créés pour répondre à des intensité de corps, d'amertume et des longueurs en bouche distinctes.

L'existence de la gamme Malongo ne se conçoit pas sans une relation poussée avec le client. C'est à cet effet que le Département Formation partage sa connaissance du café avec le grand public, le personnel des cafés, des hôtels et des restaurants, et que l'entreprise assure à travers son département technique un service après vente dans l'hôtellerie et la restauration pour un café parfait en tasse.



DES NOUVEAUTES CHAQUE ANNEE

La diversité des cafés de la gamme Malongo est le résultat d'une politique d'innovation-produit, marquées par le lancement :

- des pures origines en 1986
- de deux assemblages la « Grande réserve » et le « Suprême » en 1987, avec les boites métalliques de 3 kg pour l'hôtellerie
- des cafés rares en 1990
- du café dégraissé « les Matins Digestes » en 1990
- du café biologique AB « la Tierra » en 1992
- des cafés aromatiques en 1995
- du café des Petits producteurs labellisé Max Havelaar en 1997
- des doses en 1997 avec sa gamme de 11 origines disponibles aujourd'hui
- de la création en 2005 de 2 nouveaux assemblages Max Havelaar, le « Cachet d'or » et le « Dessert ».



LA QUALITE

La touche acidulée qui fonde le référent organoleptique de la marque, les soins que Malongo apporte dans la sélection des cafés verts, dépendent d'un cahier des charges précis et de contrôles d'agrèage réalisés par le laboratoire Qualité de l'entreprise. Cette philosophie qualitative justifie aussi des partenariats privilégiés avec les pays producteurs, le soutien technique ou financier auprès des plantations ainsi qu'un engagement pionnier en faveur du commerce équitable. La qualité des cafés est aussi liée à leurs conditionnements extrêmement rapides, lesquels répondent à des cahiers des charges strictes, à des contrôles de lignes journaliers et à la mise en place de mesures correctives si elles sont justifiées.