

NEWSLETTER

AVRIL 2020



parenthese
café



L'INFUSION MANGOMANIA BIO

L'infusion Mangomania Bio de Parenthese Café offre une explosion de senteurs et de saveurs fruitées.

A consommer chaude ou glacée, cette infusion, très estivale, accompagnera merveille les premiers rayons de soleil du Printemps. Elle constitue un véritable cocktail de fruits vitaminés aux saveurs fraîches de mangue et de grenade.

Composition : mangue (1%)*, grenade (2%)*, pomme*, hibiscus*, citronnelle*, rooibos naturel*, raisin (raisin, huile végétale)*, cynorrhodon*, arôme naturel, fleurs de souci*, pétales de rose. Issu de l'agriculture biologique.

Cliquer ici



Du café artisanal Bio
Des capsules biodégradables



NOUVELLES CAPSULES BIO ET COMPOSTABLES

Parenthese Café présente ses nouvelles capsules bio et biodégradables pour préserver notre environnement, la santé humaine et animale.

Un café Bio torréfié à l'ancienne

Comme toute la gamme Parenthese Café, les capsules sont d'abord composées de cafés 100% arabica (arômes plus subtils et sans amertume) et certifiés Bio.

La torréfaction de ces cafés est faite selon les méthodes traditionnelles, dites aussi « artisanales » ou « à l'ancienne ».

En choisissant ce procédé de torréfaction, l'entreprise refuse d'entrer dans la course au rendement lancée par les multinationales qui torréfient leurs cafés selon des méthodes rapides consistant à /

- bombarder les grains de café vert pendant 4 à 10 minutes d'une chaleur comprise entre 360°C et 700°C,
- refroidir instantanément le café par une vaporisation à l'eau qui humidifie la matière et permet d'alourdir son poids jusqu'à 5%.

70% des arômes du café sont, en effet, perdus par ces méthodes industrielles qui tendent à standardiser le goût de tous les cafés quelles que soient leurs origines et leur cépages (arabica ou robusta).

La méthode traditionnelle consiste à griller lentement (environ 20 minutes) les grains de café dans un torréfacteur cylindrique. Le cylindre est en rotation permanente pour que les grains, toujours en mouvement, soient torréfiés de façon uniforme et sans brûler. La température de cuisson est comprise entre 180°C et 220 °C.

Quand le café est torréfié à point, les grains sont déposés dans un bac de refroidissement équipé de pales, de brosses et d'un puissant ventilateur pour être refroidis rapidement.

La méthode traditionnelle est celle qui permet de développer au mieux les 800 substances aromatiques à l'origine du café.

Des capsules biodégradables

Les nouvelles capsules Bio et biodégradables de Parenthese Café sont composées d'amidon de maïs biodégradables en 12 semaines en compost actif à 60°C. Elles ne contiennent aucun aluminium, néfaste pour la santé et difficilement recyclable. L'opercule est aussi en papier.

Les capsules en aluminium ou en plastique sont un vrai drame pour notre planète. Sur les 9 milliards de capsules consommées annuellement dans le monde, on estime que seulement 2% seraient recyclées. L'enfouissement des capsules pollue gravement notre sol.

Un engagement éco-responsable poussé à l'extrême

Au-delà d'être bio et biodégradables, Parenthese Café a la préoccupation de distribuer ses capsules dans un emballage minimaliste et écologique.

Son choix s'est alors porté vers des sachets en papier kraft recyclé contenant 10 capsules. Une orientation vers une consommation responsable, en quelque sorte !

Les capsules Bio et Biodégradables de Parenthese Café constituent donc une parfaite alternative aux capsules réutilisables, également commercialisées par la marque !



[Cliquer ici](#)





parenthese
café

Fin de saison des chocolats !

-50%

Jusqu'à épuisement des stocks disponibles



GRANDE BRADERIE SUR LES CHOCOLATS

La chaleur arrive avec le printemps. Les chocolats Parenthese Café ne pourront bientôt plus voyager dans nos colis. En effet, lorsque la température grimpe au-dessus de 16°, le chocolat fond.

Aussi, comme chaque année, la saison des chocolats prendra fin le 30 avril et redémarrera en octobre prochain.

C'est donc le moment de profiter de notre liquidation de stocks. Nous organisons une seconde démarque !

Des prix fous remisés jusqu'à -50% sont proposés à cette occasion.

Profitez-en pour découvrir nos produits artisanaux d'excellence fabriqués dans le Sud-Ouest à tout petit prix...

Cliquer ici





Vers un monde bio, plus sain, plus humain
Vente à domicile



www.parenthesecafe.fr

7, rue des Jardins - 31620 LABASTIDE-SAINT-SERNIN
Tel +33(0) 5 61 48 22 98 Fax : +33(0) 8 97 50 32 20
SAS capital social de 6 000 €
RCS Toulouse 808 070 882 - NAF : 4799A
www.parenthesecafe.fr
Images from freepik.com