DELIZIO
PUR PLAISIR

INFORMATION DESTINEE AUX MEDIAS

Delizio commercialise quatre nouvelles variétés de café cette semaine

Delizio présente un nouveau café rare et complète son assortiment avec trois cafés haut de gamme supplémentaires

Birsfelden (BL), le 8 septembre 2014 – Delizio présente le deuxième café d'excellence de sa série «World's Finest Coffees», un café Single Estate précieux et rare originaire d'Hawaï. Cet automne, un parfum de fleurs hawaïennes plane sur la Suisse avec cette édition spéciale limitée. Par ailleurs, l'assortiment standard s'étoffe avec deux cafés aromatisés «Vaniglia» et «Caramello», déjà très appréciés par le passé en édition limitée, ainsi qu'avec un «Pure Origin Coffee» de Colombie.

La série «World's Finest Coffees» a débuté l'automne dernier par l'édition limitée «Jamaica Blue Mountain», café noble d'exception originaire des hautes montagnes jamaïcaines. Delizio poursuit la série des «World's Finest Coffees» avec l'édition limitée «Delizio Hawaii Maui», variété de café raffinée extrêmement rare originaire de l'île Maui. Pendant six mois, les amateurs de café pourront savourer ce café exclusif, dont la culture a toujours été limitée.

L'histoire d'Hawaï concentrée dans une capsule

En service depuis 1860, la plantation de café Ka'anapali Estate fait partie d'une ancienne plantation de sucre. Depuis un quart de siècle, sa situation unique en fait l'une des plantations de café les plus septentrionales du monde. Le système d'irrigation éprouvé de cette agriculture traditionnelle remonte à l'époque de la plantation de sucre. Chaque année à partir de septembre, les cerises de café sont cueillies et minutieusement sélectionnées. Seules sont utilisées les fèves qui ont vraiment atteint une maturation optimale. Les fèves vertes et trop mûres sont en effet écartées du processus de fabrication, ce qui évite toute altération du goût du café.

Ka'anapali signifie «récifs ondulés» en hawaïen. La plantation de café, la seule de l'île Maui, est l'une des plus septentrionales du monde. Son sol volcanique riche en nutriments et son climat parfaitement tempéré bercé par la fraîcheur des alizés en font un lieu unique doté de conditions optimales pour la culture de cette variété de café prestigieuse. Ce microclimat entre les plages de sable doré et les montagnes situées à l'ouest de l'île confère au «Delizio Hawaii Maui» sa saveur unique, une combinaison d'arômes raffinés mâtinée d'une fine acidité. Son corps crémeux agréable au palais parachève la saveur harmonieuse en bouche. La réputation de ce café, considéré comme l'un des plus précieux du monde par les amateurs de café, n'est nullement fortuite.

DELIZIO
PUR PLAISIR

Deux éditions aromatisées enrichissent l'assortiment standard
Parallèlement à la deuxième édition spéciale exclusive, deux nouvelles variétés aromatisées viennent aussi s'ajouter à l'assortiment standard du café en capsules Delizio. Grâce à son mélange de fèves Arabica de torréfaction moyenne sélectionnées en Amérique centrale et du Sud, en Afrique et en Asie, le «Delizio Caramello» libère un arôme équilibré. Son caractère harmonieux est ponctué par une touche de caramel discrète. Pour sa part, le corps élégant du «Delizio Vaniglia», de torréfaction foncée, fusionne délicatement avec le subtil arôme de vanille. Le mélange de fèves Arabica d'Amérique centrale et d'Inde lui confère une fine acidité rehaussée d'une légère note sucrée en fin de bouche. Déjà lancées par Delizio en édition limitée, ces deux variétés intègrent désormais l'assortiment classique, à la demande de nombreux clients.

L'assortiment standard accueille la qualité et la tradition colombiennes
La nouvelle variété Pure Origin «Delizio Colombia Excelso» se compose exclusivement de fèves Arabica Excelso qui poussent sur les hauts plateaux de la région de Huila, en Colombie, jusqu'à 2000 mètres au dessus du niveau de la mer. Depuis des générations, ce site où la qualité règne en maître se prête à la culture de variétés de café Arabica nobles. Les précieuses fèves Arabica de Colombie minutieusement lavées et préparées bénéficient désormais du label de qualité «Excelso». Le «Pure Origin Colombia Excelso» affiche une acidité fraîche et fruitée bien fondue. Le tout accompagné de doux arômes de groseille et de légères notes florales qui procurent à ce Lungo sa saveur particulière.

Les quatre nouvelles variétés de café complètent de manière optimale l'assortiment de capsules de qualité exceptionnelle de Delizio. L'édition spéciale originaire des hauts plateaux hawaïens, les deux cafés aromatisés et le précieux café colombien viennent enrichir la palette de goûts déjà variée qui séduit les vrais connaisseurs du café, mais pas seulement.

Informations d'achat
L'édition spéciale «Delizio Hawaii Maui» est disponible dès à présent pour une durée six mois, ou dans la limite des stocks disponibles, dans toutes les grandes filiales Migros. Le prix de vente d'un emballage de 12 capsules est de CHF 9.80. Les nouveautés de l'assortiment standard, «Delizio Caramello» et «Delizio Pure Origin Colombia Excelso», sont également disponibles dès à présent dans toutes les grandes filiales Migros. «Delizio Lungo Vaniglia» est en outre disponible chez Fust. Le prix de vente des trois nouveaux produits de l'assortiment standard s'élève à CHF 5.60 pour une boîte de 12 capsules.

A propos de Delica SA:
Delica SA est une entreprise de l'industrie M de la Migros qui collabore avec Chocolat Frey SA. Outre les systèmes à capsules «Delizio» (Suisse) et «Cremesso» (échelle internationale), Delica SA propose une vaste gamme de cafés en grains, fruits secs, noix et graines d'apéritif, épices et légumes secs. De par sa collaboration avec l'organisme à but non lucratif «UTZ Certified», Delica SA revendique un café produit de façon durable, écologique et socialement responsable. Naturel – Durable – Authentique

DELICA MIGROS

Photos
Vous trouverez des photos haute résolution sur www.delizio.ch/presse

Delizio tweete pour les journalistes et les personnes intéressées sur twitter.com/delizio_medien

Pour tout complément d'information, prière de s'adresser à:
Contact médias Delica SA
E-Mail: medien@delica.ch
www.delica.ch
www.delizio.ch

Retrouvez l'information aux médias et d'autres documents sur www.delizio.ch/presse.