

DU CAFE D'ORGE BIO « GRAND HAMSTER »
POUR LA PRESERVATION DE LA BIODIVERSITE DE LA PLAINE D'ALSACE

A la maison Maltese, à Niedermodern, on boit du café d'orge bio crue ou d'orge bio maltée, pour des assemblages aromatiques variés. Une alternative au café, bio, local, sans caféine, qui pousse dans les champs alsaciens et qui révolutionne l'univers des boissons chaudes. Innovation, engagement, technicité et aussi biodiversité : cette dernière est mise à l'honneur avec le tout nouveau Blend d'Alsace, Grand Hamster. Surprenez vos papilles, et surprenez vos proches, à l'heure des fêtes, où le sens peut s'offrir et s'inviter à votre table.

Le Blend d'Alsace Grand Hamster

Vous prendrez bien un petit café pour finir votre repas ? Assurément, c'est la réponse que font 7 consommateurs français réguliers de café sur 10.

Et cette fois-ci ce sera un café d'orge ! Une alternative au café tropical importé, sans caféine, qui permet de conserver ses habitudes et des saveurs connues, en restant ancré dans son territoire au climat continental. La Maison Maltese propose depuis deux ans un large choix de cafés à base d'orge bio torréfiée dans leur atelier à Niedermodern, 100% locales du champ à la tasse et présentant une gamme aromatique variée. Innovation.

A l'heure où les populations de Grand Hamster d'Alsace, espèce sentinelle et indicatrice de la santé de nos plaines, sont entrées dans leur terrier pour l'hibernation, la Maison Maltese s'engage pour la préservation de la biodiversité de la plaine en soutenant des pratiques des agriculteurs qui respectent un cahier des charges dédié, spécifiquement établi pour la reconquérir. Le Blend d'Alsace : une recette élaborée avec soin par Pierre Gaulmin et Alondra Barradas, torréfacteurs engagés et fondateurs de la Maison Maltese. Un fin mélange d'orge crue et d'orge maltée pour des arômes subtils : une tasse de café pour des campagnes vivantes. Engagement et éveil des sens.

L'orge d'hiver bio provient de l'EARL Humann à Ernosheim-sur-Bruche, de la Zone de Protection Statique Nord, puis a été maltée et/ou conditionnée par Maltala, première malterie artisanale bio à Bergheim. Certification et traçabilité.



Image 1 : Le Blend d'Alsace copyright Maison Maltese

Du sens à table à l'heure des fêtes, et de façon permanente !

Vous cherchez quel cadeau vous allez offrir à vos proches, vos amis, vos collègues, etc. Vous cherchez un produit original et qui a du sens ? Surprenez -les en offrant **le Blend d'Alsace**, en pré-commande du 20/11 au 25/12/2024 : retrouvez la campagne de pré-vente au lien suivant :

[LE BLEND D'ALSACE, le café d'orge naturellement sans caféine et 100% gourmand par Maison Maltese — KissKissBankBank](#)

COMMUNIQUE DE PRESSE
Jeudi 21 novembre 2024

Groupement d'Intérêt Economique Grand Hamster d'Alsace

Ce café d'orge bio Grand Hamster, le Blend d'Alsace, vient compléter une gamme de produits sortie et portée au sein du Groupement d'Intérêt Economique Grand Hamster d'Alsace (bières artisanales, farine, etc.), en activité depuis juillet 2022. Il est composé d'un collège producteurs (EARL Humann et Association Faune Sauvage Alsace), d'un collège transformateurs (Moulin Kircher, Moulin des Moines, Alsace Biscuits Tradition) et d'un collège consultants (Chambre d'Agriculture d'Alsace et Bio en Grand Est).

Plus d'informations sur la démarche :

[Des produits bio pour préserver le Grand Hamster d'Alsace | Bio Grand Est](#)

Contacts presse :

Pierre GAULMIN

Maison MALTESE

06 70 14 00 83/ pierre.gaulmin@maisonmaltese.fr

Francis HUMANN

Président du GIE Grand Hamster d'Alsace

06 15 40 44 56 / f.humann@sfr.fr



G.I.E.G.H.A.