

Leader

Le magazine du commerce et de la grande distribution

MAUVILAC
50 ans en couleurs

N° 204 • DEC 2020 / JANV 2021 • 2 €

ENTREPRISE p.28

La Box Fruitée
Le goût et la qualité
pêi en direct

SURGELÉ p.32

La Réunion aime
le grand froid

Industrie sucrière p.18

« Le sucre doit devenir
une fierté réunionnaise »

Philippe LABRO, PDG de Tereos Océan Indien

Café Le Lion

Café Le Lion Grains Torréfiés Grand Cru Bio 250g



Café Le Lion se consomme aussi en BIO ! Un café grand cru, c'est un café unique, rare, cultivé sur les meilleurs terroirs du monde, exposé simplement aux éléments naturels. Récolté selon une méthode traditionnelle, puis torréfié selon la tradition Café le lion, avec des procédés précis. Issu de l'agriculture biologique, c'est un grain naturel et pur. Très agréable en bouche, il apporte toutes ses saveurs, ses arômes, sa mousse onctueuse et sa force, dans votre tasse. Un café rond à l'acidité maîtrisée, qui sera apprécié par les amateurs. Le Café Le Lion Grains Torréfiés Grand Cru Bio 250g, vient étoffer une gamme Bio composée d'un Moulu Bio 250g et d'un Moulu Bio Vanille de Bourbon de 250g. Retrouvez vos produits Café Le Lion Bio, dans tous les rayons Bio de vos magasins de la grande distribution.



Café Le Lion Vanille Grand Cru 250g



Café Le Lion Vanille, le parfum de nos traditions. Les amateurs de goût le savent, un «Grand Cru» offre une dégustation toute en finesse. Le café Le Lion Grand Cru Vanille, c'est le mariage d'un arabica cultivé et sélectionné avec soin et la vanille de Bourbon, qui fait la fierté des réunionnais. Dégustez ce café les yeux fermés et retrouvez-vous au cœur de La Réunion profonde. C'est un café suave, velouté et parfumé, très agréable en bouche. Déguster un Grand Cru le lion, c'est déguster un café d'exception, avec une torréfaction Réunionnaise, selon une méthode traditionnelle cultivée depuis 1966. Découvrez prochainement notre dernière innovation, le café Moulu Vanille Grand Cru 250g et l'ensemble de notre gamme de café Vanille, dans l'ensemble de vos points de vente de la grande distribution.

Café Le lion lance sa gamme « Spécial Pro »



Parce que les professionnels ont des attentes spécifiques liées à leur activité et à la typologie de leur clientèle, Café Le Lion lance une gamme « Spécial Pro » pour mieux y répondre. Une gamme de grains torréfiés de qualité, qui cible chaque instant de consommation. Un 50% Arabica et 50% Robusta, intense et puissant, un assemblage avec beaucoup de corps, à servir idéalement au petit déjeuner. Un 70% Arabica et 30% Robusta, onctueux et légèrement corsé, à servir idéalement en fin de repas. Un 100% Arabica, doux et riche, à servir à tout instant de la journée. Découvrez dès maintenant l'assortiment « Spécial Pro » dans vos points de vente Promocash, et très prochainement dans tous les grossistes de l'île.