

La société [KAFE NAKA](http://www.kafenaka.com) (siège à Lyon), créée au début d'année, a développé un nouveau procédé visant à conserver les vertus anti-oxydantes contenues, au naturel, dans le grain du café vert. La société innove et positionne sa marque sur le détox. Or, avec la torréfaction, il n'a pas encore été possible de conserver ses vertus jusqu'ici. Le Mix Naka compte des extraits de café vert et de café torréfié. Il n'y a pas de concurrence directe sur ce type de boisson. Cette dernière reste un café et ne change en rien les habitudes des consommateurs. La vente va démarrer en BtoBtoC avec 8 références, des cafés grands crus Max Havelaar disponibles en capsules, boîtes métal et sachet recharge. Un CA de 124.000 € est attendu cette année, et de plus d'1,5 M€ d'ici 2 ans. La rentabilité est attendue dès l'an prochain. www.kafenaka.com