

Kaffetid

Februar 2021

*Smagskort til
storytelling*

*Smagstest hos
Lido Caféen*

**5 HURTIGE OG
BÆREDYGTIGE
BRUG-OP TIPS**

*Taste award
Gold Winner:
¡Tierra! India
Espresso*

TEMA: ¡TIERRA!
FOKUS PÅ
¡TIERRA! INDIA

Kaffen for dig der går op i bæredygtighed

Merrild

LAVAZZA

SÅ ER DET KAFFETID

I dette nummer har vi fokus på Lavazzas iTierra!-projekter. Det er bæredygtige kaffe-projekter, der er fordelt over hele verden, til gavn for lokale kaffefarmere.

Undervejs har vi espresso-fokus på iTierra! India, som sammen med flere af iTierra!-kafferne har vundet guld i smag! Vi vil gerne præsentere dig for helt nye smagskort, der er nemme at videreformidle på dit kaffekort eller ved espressoservering.

Glæd dig til at komme med til en smags-session på Lido Caféen, og hør Kasper sætte ord på smagen af iTierra! India.

Sidst, men ikke mindst, får du en håndfuld bæredygtige BRUG-OP TIPS med kaffe i køkkenet – fra morgen til aften og via to-go.

***Velkommen til Kaffetid
med Merrild Lavazza!***

FOKUS PÅ iTIERRA!

Tilbage i 2004 blev Lavazza Foundation etableret for at støtte lokale kaffefarmere verden over. I dag er Lavazza Foundation etableret i 18 lande og engageret i 27 projekter. iTierra! er bare ét af resultaterne af Lavazzas mange bæredygtighedsprojekter.

iTierra! er en bæredygtig kaffeserie, der består af otte kaffevarianter fra forskellige steder i verden. Du kan kende dem på det bæredygtige iTierra!- logo. Alle er forskellige, men indgår i iTierra!-projektet, hvor den fælles vision er: bedre kaffe gennem et bedre liv. Og det gælder i hele værdikæden, fra kaffefarmer til kaffekop. Alle er Rainforest Alliance-certificeret, iTierra! Alteco er tilmed økologisk certificeret, og i iTierra!-familien kan du vælge kaffe fra fem verdensprojekter og, gennem dit valg af kaffe, være med til at støtte på følgende måde:

iTierra! India:

Støtte til at skabe en fælles brancheorganisation for kaffefarmere i Indien.

iTierra! Brasile:

Støtte til at tackle klimaforandringer i Brasilien.

iTierra! Colombia:

Støtte til at genetablere kaffeplantager på skånsom vis i Meta-området i Colombia.

iTierra! Selection /Nicaragua:

Støtte til træningsprogram for kaffefarmere og generationsskifte i Nicaragua.

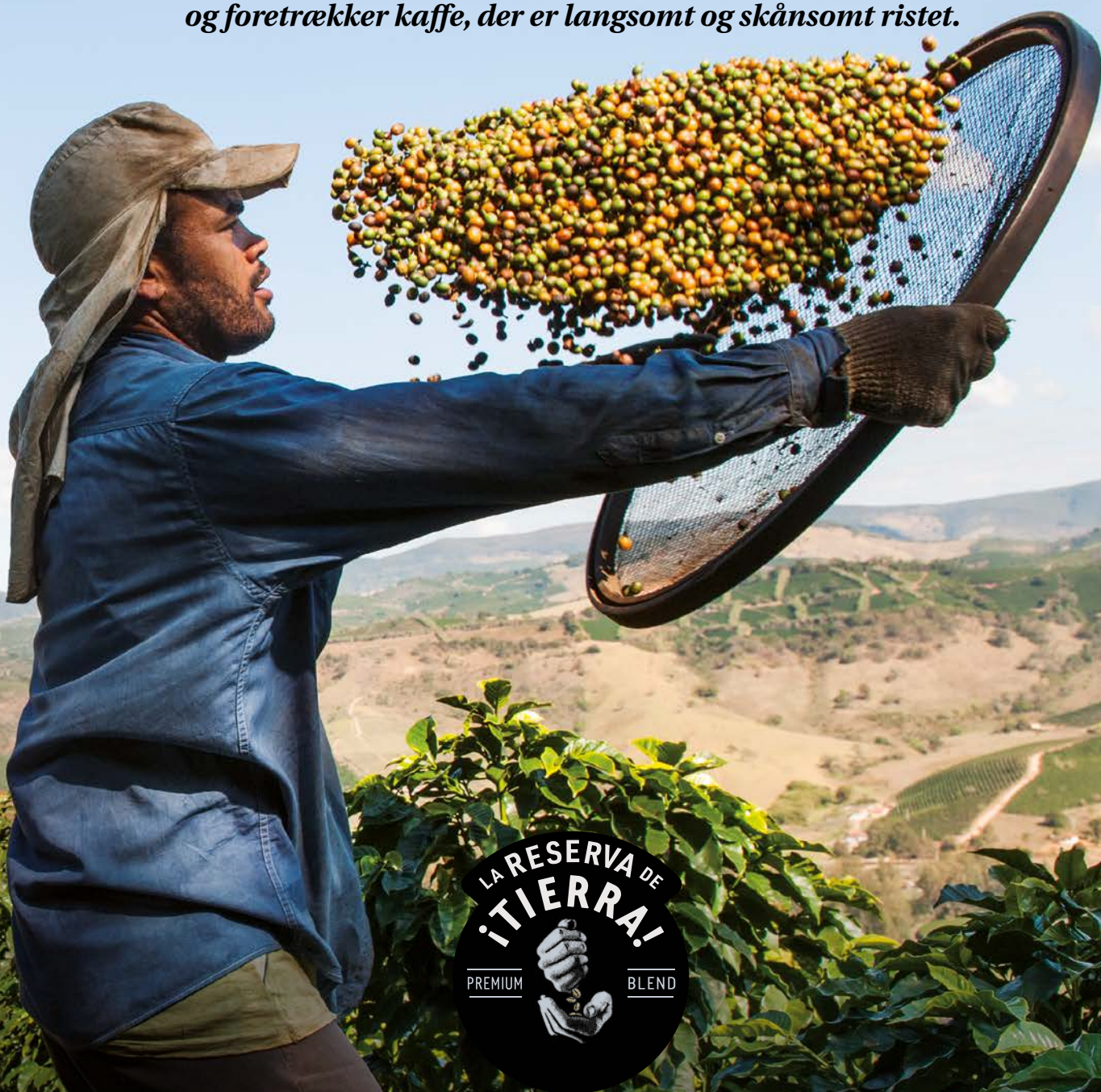
iTierra! Alteco /Mexico:

Støtte til dyrkningsforståelse efter økologiske principper i Mexico.



iTIERRA!

Kaffen for dig, der går op i bæredygtighed, vil nørde i smagskvalitet, og foretrækker kaffe, der er langsomt og skånsomt ristet.



AROMATISK

BALANCERET

KRAFTIG

DECAF



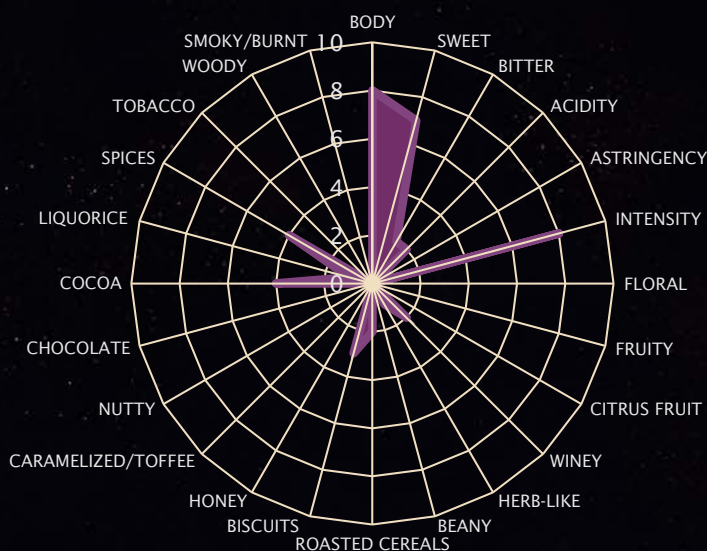
iTierra! Brasile og iTierra! Alteco Decaf-varianterne fås ikke på det danske marked. Du kan læse meget mere om iTierra! -varianterne på merrild.dk/foodservice, hvor vi løbende kommer til at fortælle mere om kafferne.

SMAG PÅ iTIERRA! INDIA

iTierra! India er et fløjsblødt og mildt espressoblend, med noter af kakao, krydderier og lakrids...

Det er en sødlig, intens og fyldig espresso, som bl.a. består af Monsooned Malabar Arabica bønner og single-origin Robusta bønner. Bønnerne giver et fint balanceret blend og er langsomt og skånsomt ristet. Det betyder, at kaffen er af høj kvalitet. Den viden kan du bruge, når du vil storytelle din espresso.

Se også smagskortet for iTierra! India her:



Smagsprofil for iTierra! India, set som et spiderwebdiagram. Fyldig espresso, sødlig og intens, let krydret med tydelige noter af lakrids og kakao.

FAKTA iTierra! India indeholder Monsooned Malabar AA-bønner. Denne indiske kaffe er en geografisk genialitet. Det er blandt andet monsun-vindene ved Malabarkysten, der giver kaffen et lavt syreindhold, en blød og mild karakter og en indbydende gylden farve.

Psttt: Husk at sortere emballagen som plastik, så den på bæredygtig vis kan genanvendes.

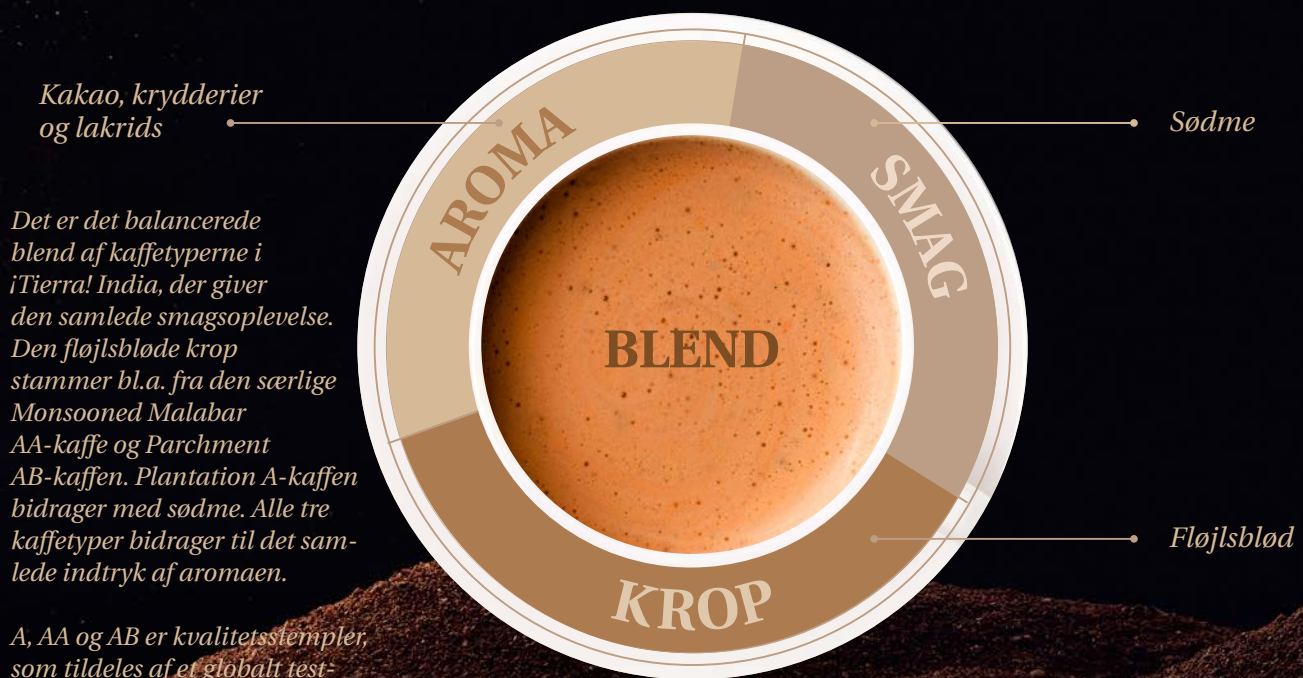


1-2-3 SÅDAN SMAGER DU PÅ KAFFE

Når du skal smagsnørde og storytelle din espresso, er det særligt vigtigt at kunne skelne mellem 3 balancerede forhold, der handler om krop, aroma og smag:

1. Når vi sætter ord på **krop** handler det om den unikke, fysiske mundfølelse på tungen.
2. Når vi opfatter **aroma** er det de gode dufte, der skaber en kompleks sensorisk oplevelse.
3. Når vi definerer **smagen** er det den totale mundoplevelse, der fx forener syre, sødme og bitterhed.

Aroma, smag og krop på iTierra! India:



På næste side kan du læse om smagstesten hos Lido Caféen.

HVEM: *Kasper Eskildsen, Barista*

HVAD: *Smagstest af iTierra! India, 1 kg espressobønner, varenummer: 7590014*

HVOR: *Lido Caféen i Vejle*

SMAGSTEST, HOS LIDO CAFÉEN

Vi har været på Lido Caféen for at smage iTierra! India.

”

”En utrolig god kop kaffe med en smag af lakrids, kakao og dejlige krydderier.

Perfekt efter lette retter, fx en salat, da det er en fyldig kop kaffe, men samtidig frisk og let”, udtaler Kasper.



En cremet espresso med en fyldig og fløjlsblød krop

Et balanceret møde mellem vasket Arabica, vasket Robusta og den indiske specialitet; Monsooned Malabar, som er en Arabica-variant kendt for sine bløde og milde karakteristika. Noter af kakao og krydderier med antydningen af lakrids og en vinagtig eftersmag.

Blendsammensætning:

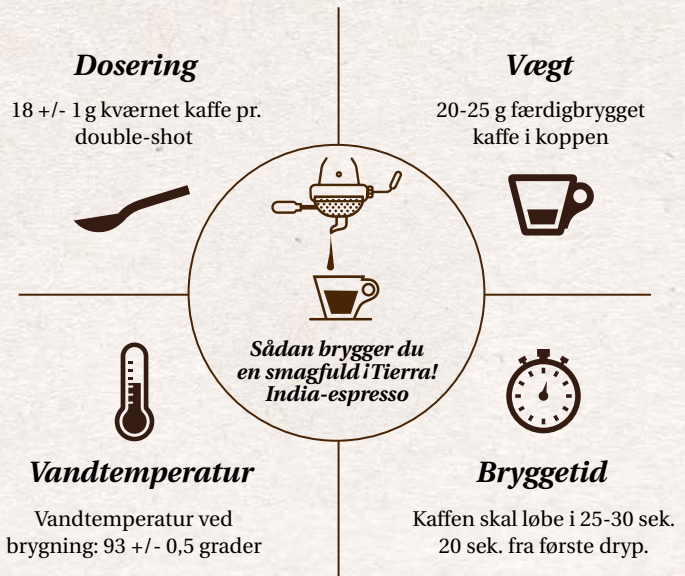
- Plantation A (Arabica)
- Monsooned Malabar AA (Arabica)
- Parchment AB (Robusta)



Ristemethode:
Langsom og nænsom ristning.



Certificering:
100% Rainforest Alliance Certificeret.



Smagen af guld

iTierra! India har i 2020 vundet "GULD I SMAG" ved International Coffee Tasting by International Institute of Coffee Tasters. Gullet blev hentet hjem i kategorien Espresso Blend. Derfor skal du allerede nu glæde dig til at smage nyheden og byde dine kunder og gæster på iTierra! India. Flere af iTierra!-varianterne vandt guld ved samme lejlighed, så gå trygt på opdagelse blandt vores kaffevarianter.



5 HURTIGE BRUG-OP TIPS

God smag og omtanke kan sagtens gå hånd i hånd. Det handler om at bruge alt op. Gem dine kafferester og udnyt dem i både det salte og søde køkken. Se her, hvordan du gør kaffeserveringen mere bæredygtig – fra kaffesat øllebrød, til forårssmørrebrød via små, lækre snack-bites med masser af superfood.

MORGEN-TIP: Lav øllebrød med kaffe!

Øllebrød med et strejf af kaffe, granatæblekerner, chokolade og skyr

Daggammelt rugbrød udblødes natten over i kaffe og hvidtøl. Koges op og smages til med brun farin, appelsinjuice eller -saft og et nip salt. Anrettes med top af vaniljeskyr, et riv chokolade og kerner af granatæble. Vi lover, at det mætter godt og fint kan serveres som en del af en brunch!

FROKOST-TIP: Vend kaffekogte belugalinser i dine salater!

Græsk salat med feta og belugalinser

De sorte belugalinser skylles grundigt i vand og indkoges i kaffe tilsat salt. De skal koge i ca. 25 minutter. Linserne afkøles og vendes i en græsk salat af semi-tørrede tomater, rødløg, agurk, oliven, feta, frisk oregano og citronolie.

Moderne smørrebrød med kaffesyttet forårsfisk, rygeost og radiser

Vi kan anbefale at råsylte fisk som fx sandartfilet eller lyssej i en krydderlage af kaffe, dildfrø, fennikelfrø, rapsolie, rørsukker, salt og rosé-peberkorn. Det skal trække i mindst 24 timer på køl. Alternativt kan fisken dampes let først, og dernæst overhældes med krydderlagen. Fisken skæres i passende stykker og lægges på skiver af rugbrød. Det toppes med rygeost, peberrodsmayo, radiser og snittede forårsløg. Peberrodsmayo kan laves af friskrevet peberrod, mayo, forårskarse og citronsaft.

TAKE AWAY-TIP: Smagsjustér med en rest af kaffe!

Grøn bønnegryde med frisk koriander, spinat og naanbrød

Har du fx drive-in-to-go kan dagens vegetarret bestå af masser af sammenkogte forårsgrøntsager, der er smagt til med chili, hvidløg, cayenne, flåede tomater og en kafferest. Tilføj forkogte kidneybønner og butterbeans for at give retten masser af ”grønne proteiner”. Smag til og servér med frisk koriander, spinat og naanbrød.

DAGENS SØDE-TIP: Brug kaffe som vådt element i snack-hapsere!

RAW-Spelt-Bites med frysetørret tyttebær

Ælt RAW-Spelt-Bites godt sammen og saml dem med en rest af kaffe. Du kan lave raw-bites af speltflager, græskarkerner, cashewnødder, mørke abrikoser, svesker, kakaopulver, vanilje og et nip salt. Det hakkes på en foodprocessor og samles til en lind masse med kaffe. Sættes på køl i mindst 3 timer og formes til kugler. Tril eller drys med frysetørret tyttebær. Sød på den gode måde og fuld af superfood!



Vi brænder for kaffe, er frontløbere med eget risteri og vores kaffemission er ret enkel. Vi lader kaffebønnen tale, så du med os får glæde af et nysgerrigt og simpelt kaffesprog fra kaffefolk til kaffefolk.

Merrild

LAVAZZA