

Kaffetid

Januar 2017

Forsmag på fremtiden

NY kaffeløsning:

MØD OptiVend 32TS NG

Kompakt, fleksibel og smuk udenpå!



Fremtidens krav
til fleksibel og god
kaffe 24/7

- Praktisk
- Pronto
- Prisbevidst
- Personalegod

Hurtigt, nemt og godt

med Instant Kaffe

Kaffetendens:

Kom med på en

GASTROKOLD kaffetrend

Tak for kaffe

med serveringsglade smagsprofiler

Merrild

LAVAZZA

KAFFE FOR FREMTIDEN MED OPTIVEND

Tid til Kaffe med gastronomisk kant og sans for fremtiden

Med OptiVend står du stærkt i forhold til personalets krav til, at god kaffe skal være tilgængelig 24/7. På fremtidens kontorer og i virksomheder skal alt nemlig være praktisk, let og fleksibelt at placere, så det matcher et omstillingsparat, livligt og udadvendt miljø, med nye behov for fleksible og projektagtige arbejdsstationer. Det betyder, at kaffen skal være tæt på nye chillout spots og mødefaciliteter, der fx foregår på åbne trapper, som sofamøder i receptionslounges eller ved langborde omkring kantiners kaffebarer.

For i fremtidens business handler det i høj grad om begrebet **PIFT**:

- Profilere
- Imageskabe
- Forkæle
- Tiltrække

Work smarter not harder

OptiVend er KOMPAKT og her er der tale om "en kaffeløsning med no nonsens", når det handler om brygge-hastighed og ikke mindst rengøringsvenlighed, selv når tempoet er højt. Og så er den kendt for at falde lige ind i morgendagens fleksible værdisæt om "work smarter not harder".

OptiVend 32TS NG Kompakt, Flexibel og Stilren udenpå! (Varenr. 19000185)

- ☺ *Økonomisk i drift*
- ☺ *God smag hver gang – vælg mellem 3 instant kaffer fra Merrild & Lavazza*
- ☺ *2 instant beholdere til mælkepulver og kakao, så man kan lave mælkebaserede drikke og kakao*
- ☺ *Til både kopper og kander!*
- ☺ *NUL ventetid! 5 – 12 sekunder pr. kop og max. 60 sekunder pr. kande*
- ☺ *Ekstra høj max-kapacitet svarende til 360 kopper kaffe pr. time/40 liter!*
- ☺ *Enkel opfyldning af instant kaffe*
- ☺ *Hurtig og let at rengøre*
- ☺ *Ingen baks med mælk*
- ☺ *Praktisk og Perfekt at placere fx i kantiner, på kontorer, i anretterkøkkener, mødelokaler, receptioner og venteområder*

Kompakt, Fleksibel og Stilren!



Fås også som
OptiVend High Speed,
der kan brygge helt
op til 1.200 kopper
i timen.

☞ **Mål:** H:68,6 x B:40,9 x D:52,1 cm

☞ **Kaffefakta:** Du kan spare op til 60% på kopprisen med en instant kaffeløsning i forhold til andre hurtige kaffeløsninger

Merrild og Lavazza

KAFFE PÅ DEN GODE MÅDE MED

3 karakterstærke og indbydende kaffekvaliteter

Når vi brygger og smager kaffe, udsættes vi for en sanselig og gastronomisk totaloplevelse, hvor det handler om at se, høre, smage og dufte. Med instant kaffe brygget på OptiVend er der kælet ekstra for detaljen, og der kan frit vælges mellem 3 karakterstærke og indbydende kaffekvaliteter.

*Merrild
instant
økologisk
af Robusta
& Arabica-
bønner
(det økologiske
kaffevalg)*



*Merrild instant
af Robusta &
Arabica-bønner
(det ikoniske
nummer 103
kaffevalg)*



Vælg din kaffe med omhu...



= Det røde Ø-mærke med teksten "Statskontrolleret økologisk" fortæller, at det er de danske myndigheder, der har ført kontrol med den virksomhed, der sidst har forarbejdet, pakket eller mærket dette økologiske produkt.



= EU's økologilogo, der viser at kaffen er økologisk, og er produceret samt kontrolleret efter retningslinjerne i EU's økologiforordning.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895
prontissimo!
CLASSICO

NYHED

*Lavazza Prontissimo!
Classico instant af
100% Arabica-bønner
(høj kvalitet instant kaffe
som gør hver kop unik)*

5 GASTRONOMISKE TIPS MED KAFFE

For mange danskere er arbejdsdagen først rigtig begyndt, når den første kop kaffe er indtaget. De fleste drikker den varm, men faktisk er en ny og koldere kaffetrend over os i øjeblikket. Her får du et par nemme tips til forkælelsestrenden.

1

Morgenvenlig **KAFFESHOT** til 10 personer: Bland 1 liter kold kaffe med 3 dl. ingefærsaft. Kom på glas og top op med isterninger og hæld evt. lidt kokosmælk på toppen, hvis kaffen skal være lys.

2

Et *kaffemøde* i virksomheden kan let peppes op og gøres chillout ved at servere en **KAFFEMILKSHAKE** med et strejf af lakrids: Blend 1 liter kaffe med ½ liter vanilleis og 1 tsk. lakridspulver. Kan også serveres to-go eller som forfriskning ved "Walk and Talk" møder.

3

Har du *aftenservering* og brug for et hurtigt desserttip, kan du kop-servere husets **KAFFEIS**: Kom en kugle vanilleis i en fin kaffekop og fingerdrys med kaffe på toppen af isen, drys evt. med stødt kardemomme, så den bliver lidt mere krydret i smagen.

4

Har du mod på en *lactosefri & vegansk KAFFEFRAPPÉ* to-go, så lær af "gør Danmark sundere", og fremtryl din KaffeFrappé gennem et half & half blend af frossen kaffe (ja, du læste rigtigt – her taler vi nærmest kaffe-isterninger) og rismælk, soyamælk eller mandelmælk – helt vegansk og lactosefri naturligvis!

5

Står du sidst på arbejdsdagen og har en *kaffe-rest*, kan du klargøre en **ENERGI-GOD** og **RÅ KAFFEOVERRASKELSE** til dagen efter. Lav dine egne **COFFEE-OFFICE-SNACKS**: Rør kaffe sammen med peanutbutter, havregryn, kanel og kokosmel. Form dem til snack-kugler og overtræk dem med smeltet chokolade. God at servere som "pausepleje" eller som et lille snack mellemmåltid, når der er behov for et pusterum med god kaffe til.



BRUG OP! VÆR KREATIV OG SMAGSSÆT MED KAFFE

Er du i et kantinekøkken, kan vi ikke holde os tilbage med at tippe dig til også at bruge kaffe i dine marinader til frokostlækre retter med gris, ko og kylling.

KAFFE-TABASCO-MARINADE:

Pr. 2 kg kød skal du bruge 4 dl. kaffe, 1 spsk. hakket rosmarin, 3 fed knust hvidløg, 1 dl. rapsolie, 2 spsk. farin, 10 tabascodråber og 4 spsk. tomatpuré.

Rør sammen og marinér kødet i mindst 3 timer på køl – og gerne op til 24 timer.

Marinaden kan også indkoges til en god ”KAFFE-BBQ-SAUCE”, der egner sig til pensling af buffetfisk som fx lakseportioner.



TAK FOR KAFFE

MED SERVERINGSGLADE SMAGSPROFILER

Vi bliver ofte spurgt om kaffe er en del af gastronomien. Til dét kan vi svare JA, fordi gastronomi er en del af de overvejelser, man gør sig for at forstå, sans og nyde kulinariske frembringelser.

Det er en betegnelse for refleksionen over kvaliteten af det, vi indkøber, serverer og indtager. Gastronomi blev tidligere defineret som «læren om finere madlavning eller højere kogekunst, i sammensætning af harmoniske, sanselige og æstetiske måltider». Kaffe kan med sine gastronomiske smagsstyrker være med til at balancere og afrunde surt, sødt, salt, bittert og umami.

Her har vi matchet vores instant kaffesortiment med serveringsglade intensitets- og smagsprofiler – så du er klædt særligt godt på til ”gastronomiske løft og valg” på vejen til at servere topmål af kaffenydelse...



Merrild Instant Kaffe Refill

200g / 120 kopper

Kaffen Kort Fortalt:

Denne klassiske og ikoniske kaffenydelse (nummer 103) er en rund, mundfyldig og aromatisk kop kaffe med en let syrlighed og en intens eftersmag af karamel med chokoladeagtige nuancer.

Risteprofil: Mellemristet / Intensitet: 5
Varenr. 300110 / 8 x 200g



Merrild Instant Kaffe

250g / 150 kopper

Kaffen Kort Fortalt:

Denne klassiske og ikoniske kaffenydelse (nummer 103) er en rund, mundfyldig og aromatisk kop kaffe med en let syrlighed og en intens eftersmag af karamel med chokoladeagtige nuancer.

Risteprofil: Mellemristet / Intensitet: 5
Varenr. 4016574 / 6 x 250g



Merrild Instant Kaffe Økologisk Refill

150g / 90 kopper

Kaffen Kort Fortalt:

Denne økologiske kaffe er en fyldig og harmonisk kop kaffe med en dyb, rund og afbalanceret eftersmag. Her er der tale om dobbelt kaffenydelse, når smag og økologi får lov at gå hånd i hånd.

Risteprofil: Mellemristet / Intensitet: 4
Varenr. 70070 / 8 x 150g



Lavazza Prontissimo! Classico

300g / 150 kopper

Mere end bare en Instant kaffe – Prontissimo er en ekstraordinær 100% Arabica blanding, beriget med 10% formalet kaffe, som gør det til en unik og overraskende smagsoplevelse.

Kaffen Kort Fortalt:

Denne høj kvalitet instant kaffe er en kaffeoplevelse. Hver kop er en unik og overraskende smagsoplevelse, der er blød og fuldkommen, med delikate og aromatætte noter af karamel og chokolade.

Risteprofil: Mellemristet / Intensitet: 4
Varenr. 5313 / 9 x 300g

Vi brænder for kaffe og 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