

Kaffetid

Oktober 2016

**Vi brænder
for kaffe!**

NYHED

Merrild med fuld
gastronomisk styrke

Serveringsglade
smagsprofiler

Fremtidens kaffe

smager af næstekærlighed

Kaffe i mad

løfter smagen

Køkkentendens

fokus på
ansvar og
brug op!

Merrild



ELSKET OG SAVNET MERRILD ER TILBAGE EFTER 1 ÅRS KAFFEPAUSE

NU med mere gastronomisk kant og sans for fremtidens kaffe

Tag en kop kaffe & Glød dig

Kaffeikonet Merrild er tilbage i markedet efter 1 års kaffepause med fornyet styrke og et 100% meningsfyldt kaffekoncept, der helt unikt er sammensat og målrettet, så det har ”paskram til foodservice”. Nu med mere gastronomisk kant og sans for fremtidens kvalitetskaffe.

Vær med her og bliv UP2kaffedate, når vi på en forrygende måde matcher Merrild Kaffe til tidens ansvarsfulde, grønne og gastronomiske indkøbsprofiler og sætter fokus på det der rører sig på køkkenscenen.



Release den 1. oktober

DEN ORIGINALE MERRILD ER TILBAGE

*i ny emballage og
i ny gastronomisk version!*



Ansvar i kaffe



Vi har kærlighed til kaffe, men faktisk går Merrild et skridt længere og gør kaffen mere UP2date og næstekærlig. Hvorfor så det? Fordi det er vigtigt for os, at kunne udvise medmenneskelig, social og miljømæssig ansvarlighed i vores kaffehverdag

Vi oplever en højere interesse og stigende krav til, at alt hvad vi gør, bliver gjort med kvalitet for øje og med respekt for naturen, miljøet og klimaet. Det gælder både her og nu, men også med et positivt fokus på fremtidens ressourcer til gavn for vores næste generationer.

Vi ved, at mange køkkener har ”grønne regnskaber” og etik vægtet højt på indkøbsprofilerne. Her er bæredygtighed og økologi nogle steder en del af sundhedskriterierne ved indkøb.

På mærkerne med Merrild



= Mærkningsordning for bæredygtig jordbrug. Verdens største program for bæredygtig dyrkning af kaffe, te og kakao. "Better Farming – Better Future"



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



MERRILD ER NÆSTEKÆRLIG KAFFE



Tag ansvar med Merrild gennem vores 5 Kaffebønner
og principper for kvalitetskaffe

1

Kaffenydelse

En gæstfri og gastronomisk kaffenydelse hver gang, med mulighed for bæredygtige og økologiske kaffevalg

2

Kaffeindbydende

En kaffe-fortællende historie med smags- og risteprofil på hvert produkt

3

Kaffehåndværk

Et naturligt håndværk – fra kaffedyrker til kaffenyder

4

Kaffeansvar

Bønner udvalgt med største omhu for et blomstrende globalsamfund. Det kalder vi ansvarlighed!

5

Kaffefokus

En øget lyst til velgørende nærheds-principper og kaffe mod madspild

BRUG OP!

Udnyt dine kafferester i dej, i sauce, ved kødmarinering og indkog

I professionelle køkkener er der stor fokus på madspild. Det er tid til at opfatte kaffen som en råvare og gastronomisk ressource. Kaffen kan meget mere end være nøglen til den gode kaffepause, et kaffemøde, døgnetts kaffeopkvikker, kaffe som fuldender et måltid, kaffen der styrker fællesskabet, kaffen som velkomst, kaffen som et mellemmåltid og kaffen som et powerbreak.

☺ *Vis ansvar, undgå at smide unødigt kaffe ud, og krydr i stedet maden med kaffen!*

☺ *Udnyt at kaffe tilfører en naturlig, kraftfuld og bitterintens smag til mad*

☺ *SmagsKick med Kaffe*

FOODPAIRING

Kaffe går godt med...

Kaffe og Chili og Ingefær

Kaffe og Chokolade

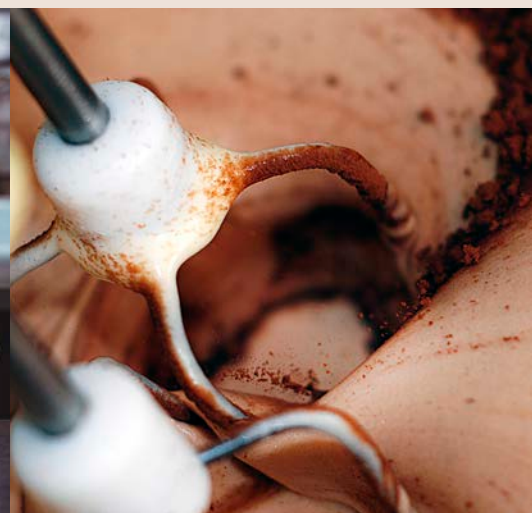
Kaffe og Citrus

Kaffe og Tørret frugt

Kaffe og Kerner

10 GASTRONOMISKE KØKKENTIPS TIL BRUG OP

- 1 Kom **kaffe i rugbrødsdejen**, det tilfører fugt og en bitterhed, der komplementerer surdejssmagen og erstatter behovet for malt
- 2 Brug kaffe som **køkkenets smagsjusterer** til mørke saucer og simreretter, fx i en chili con carne, one pot beef og i sammenkogte retter
- 3 Sæt **kaffemarineret** laks på menuen, med citron, soyasauce, wasabi, kaffe og ingefær
- 4 **Reducér med kaffe**, fx når du indkoger kød, eller tilbereder fx sticky pork eller pulled pork
- 5 **Brug kaffe i kogevandet**, når du koger bælgrugter, korn og kerner til blandede proteinsalater
- 6 **Rør kaffe i dejen** af dine buffetbrød fx. når du bager med oldtidsmel som kamut
- 7 **Brug kaffen i desserter** og kager som Tiramisu, Brownies, Fuldkornsbanankage, CoffeeCookies
- 8 Blend en rest kaffe til en **Møde-Kaffe-Shake** á la semifredo shake
- 9 Lav din egen **kaffemarinade** af ingefær, røget chili, æbleeddike, kaffe, citronolie, skalotteløg
- 10 Fremtryl nemme **"RAW mødehapsere"** af tørrede dadler, mandelmel, kaffe, havregryn og kokos



TAK FOR KAFFE

MED SERVERINGSGLADE SMAGSPROFILER

Med Merrild er det nemt for dine kunder at sige tak for kaffe, fordi det forstærker og giver et godt indtryk, når du sætter indbydende og gæstfrie nydelsesord på Merrild kaffen, du serverer. Her har vi matchet Merrilds kvalitetssortiment med serveringsglade intensitets- og smagsprofiler – så du er klædt på til at servere topmålet af kaffenydelse...



Merrild Mocca

Formalet.

Kaffen Kort Fortalt:

Denne eksklusive Arabica er som et serveringsvenligt kærligt kys. En harmonisk kaffenydelse med brasiliansk sødme, fyldig aroma og fine blomsteragtige nuancer.

500 g



Merrild Økologisk/Bæredygtig

Formalet.

Kaffen Kort Fortalt:

Alt er dobbelt op i denne fine økologiske og bæredygtige Arabica. Her signalerer du dobbelt op på kærlighed til kaffen, kaffefarmer og jorden den er dyrket i. Her taler vi dobbelt kaffenydelse i hver mundfuld. Rund og blød med en frisk og syrlig snert af citrus.

500 g



Merrild Aroma

Formalet.

Kaffen Kort Fortalt:

Arabicaens runde aroma i fantastisk godt selskab med den intense Robusta. En fløjlsblød fornemmelse med sensoriske strejf af tørrede frugter og bittersød chokolade.

500 g



Merrild Selection

Formalet.

Kaffen Kort Fortalt:

Her er kaffen, der ved servering hurtigt bliver gode venner med selv de mest kræsne kaffeelskere. En rund og fyldig kaffeoplevelse, der toner ud i blid chokolade – helt uden bitterhed.

500 g



Merrild Mocca

Hele bønner.

Kaffen Kort Fortalt:

Denne eksklusive Arabica er som et serveringsvenligt kærligt kys. En harmonisk kaffenydelse med brasiliansk sødme, fyldig aroma og fine blomsteragtige nuancer.

1000 g



Merrild Økologisk/Bæredygtig

Hele bønner.

Kaffen Kort Fortalt:

Alt er dobbelt op i denne fine økologiske og bæredygtige Arabica. Her signalerer du dobbelt op på kærlighed til kaffen, kaffefarmer og jorden den er dyrket i. Her taler vi dobbelt kaffenydelse i hver mundfuld. Rund og blød med en frisk og syrlig snert af citrus.

1000 g



Merrild Santa

Formalet.

Kaffen Kort Fortalt:

Merrild Santa er kaffe med eventyrlysten serveringskarakter. Tæt, fyldig – og duftførmøjelig. Med sanselig power af nødder, karamel, krydderier og mørk chokolade.

500 g

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