

Kaffetid

November 2017

FULDAUTOMATISK JUL med Merrild Lavazza

FLYT CAFÉEN ind på kontoret
med 3 nye espressomaskiner

PÅ MÆRKERNE
med bæredygtig kaffe



NY sponsor
for Cateringlandsholdet

MØD KALEA
espressomaskine i verdensklasse!

OPSKRIFT PÅ MISTEL-TE

Julens BEDSTE idéer
til brug-op-kultur med kaffe

Merrild

LAVAZZA

VELKOMMEN TIL KAFFETID 5

Lige om lidt er det jul og derfor har vi denne gang givet kaffen ”et ekstra gran af jul”.

Vi har flettet nummeret sammen, så det handler om 3 kontor-nye og længeventede fuldautomatiske espressomaskiner, 2 imagestærke og smagsfyldige kaffevarianter, der sender gode, samvittighedsfulde og bæredygtige signaler.

Det krydres undervejs af et par kaffe-tip fra Cateringlandsholdet. Bagsiden dedikerer vi traditionen tro til en håndfuld brugbare idéer til brug-op-kulturen – denne gang toppet med masser af personale-god december-stemning.



Lyden og smagen af god espresso

Ikke mere bællekaffe – for der er en tendens til, at flere og flere rykker cafémiljøer og kaffebarer ind i det moderne kontorlandskab. I alle typer af virksomheder skabes der som aldrig før nye fællesskaber som loungeområder, mødespots og hang-

outs – med fri adgang til moderne og professionel cafékaffe. Det skal være friskkværnet, friskbrygget og helst også med frisk mælk – tak! Vi vil i stigende grad se en lyst til at nyde godt af Café Latte, Cappuccino og Espressoopkvikkere i løbet af arbejdsdagen.

Byd caféstilen ind på jobbet og vær med på kaffetrenden med de 3 stilrene og fuldautomatiske espressomaskiner i den nye K-Serie, som alle kan leveres med køleskab til frisk mælk.



KORO PRIME:
Fiks og kompakt fuldautomatisk espressomaskine. Perfekt til de små og mellemstore kaffemiljøer og kontorer. Servér fx lækker Cappuccino, Café Latte, sort kaffe – eller en dejlig kop varm kakao. Kaffemaskinen har 1 bønnebeholder og 1 instantbeholder. Ideel til 10-20 ansatte.



KORINTO PRIME:
Mellemstor, fuldautomatisk espressomaskine. Med 1 bønnebeholder til 1400g hele bønner og 1 instantbeholder, kan kolleger og gæster forkæles med velsmagende espressobaserede drikke, dejlig sort kaffe eller skøn, varm kakao. Kaffemaskinen har et stort udskænkingsområde, hvor man også kan brygge i kander op til 24 cm. Optimal til 20-30 ansatte.



KALEA:
Fuldautomatisk espressomaskine med ekstra høj kapacitet i virkelig lækkert design. Mulighed for et meget bredt udvalg af lækre drikke. Kaffemaskinen har nemlig 2 bønneholdere og 1 instantbeholder. KALEA har en virkelig flot touch-skærm, der kan tilpasses med jeres egne billeder eller video. Den er en nydelse på ethvert kontor. Perfekt på kontorer med ca. 30-50 ansatte.

DEN ÆGTE ITALIENSKE ESPRESSO

Espresso er kendt i hele verden som den perfekte italienske kaffe. “Espresso” betyder “lavet på bestilling”, og den brygges hurtigt, hvilket er typisk for denne koncentrerede kaffe. Dens karakteristiske egenskaber, den tykke crema, fyldigheden og den intense aroma er resultatet af espresso-brygmetoden og espressobønnerne.

Her zoomer vi ind på forcerne bag espressomaskinen KALEA, der matcher behovet for velbryggede espressodrikke på et mellemstort kontor med ca. 30-50 ansatte.



KALEA er en fuldautomatisk espressomaskine med stor kapacitet

Med KALEA kommer du til at vænne dig til at tilbyde en lækker menu af perfekt tilberedte kaffedrikke – lige fra lækker Espresso til velsmagende Cappuccino og Latte Macchiato.

KALEA er i en klasse for sig og har et uovertruffent design med en 7” touchskærm, krom og bløde afrundede linjer. Touchskærmen gør det muligt at tilbyde et næsten uendeligt udvalg af drikke, hvilket gør maskinen ekstrem brugervenlig og særlig velegnet til selvbetjening.

KALEA fås både med og uden mulighed for at tilføje køleskab til frisk mælk, så du kan få caféstemning hvor som helst – selv inde på kontoret.

- ☛ DRIFTSIKKER
- ☛ FLOT DESIGN
- ☛ BRUGERVENLIG
- ☛ BREDT KAFFE-UDVALG
- ☛ NEMAT RENGØRE
- ☛ SMART 7” TOUCHSKÆRM



KALEA er med sine 44 kg robust, den kræver vandtilslutning og er udstyret med 2 bønneholdere og 1 instantbeholder. Med KALEA er du kun et tryk fra at servere friskkværnet & friskbrygget kaffe af allerhøjeste kvalitet, og uden spild. **Det er topmål af kaffenydelse...**

Kaffernote: Betalingsmodul kan tilkøbes.

*Imagestærk kaffe
– der bidrager til en bedre verden*

Kaffebønner anno 2017



Professionelle og fuldautomatiske espressomaskiner som **KORO PRIME**, **KORINTO PRIME** og **KALEA** fortjener ekstra høj bønnekvalitet. Derfor har vi med største kvalitets-omhu udvalgt bønner fra Rainforest Alliance Certificerede plantager, der kort sagt matcher nutidens efterspørgsel på kaffebønner, der bidrager til en bedre verden og passer i ethvert kontorlandskab.

iTierra! Selection BÆREDYGTIG



'Frugtagtig med et strejf af mælkechokolade'

Lavazza **iTierra!** er en udvælgelse af de fineste Rainforest Alliance Arabica-bønner, 100% bæredygtig, en afbalanceret og fløjlsblød espresso, med noter af chokolade og et strejf af frugt og blomster. Projektet **iTierra!** startede i 2002 for at forbedre levevilkår, social udvikling og økonomisk vækst blandt kaffefarmere. Projektet, der er udviklet i samarbejde med Rainforest Alliance, er resultatet af forpligtelse og dedikation til bæredygtighed. Det er baseret på tre grundlæggende principper: førsteklasses kvalitet, support og interesse for landbrugssamfund og respekt for klimaet.

Smagsprofil – kort sagt...

Den fineste blanding af 100% Arabica kaffe med en intens smag og hints af chokolade. Kaffen er kendetegnet ved dens høje syre og frugtige, blomsteragtige elementer. Den er bæredygtig dyrket på Rainforest Alliance Certificerede plantager.

Varenr. 4332 / 6 x 1000 g

FILTERKAFFE rykker stærkt!

'Velafrundet, ristet korn, lille tone af chokolade'

Filterkaffe er særdeles populær på gadeplan og som kontorkaffe. Med **Gran Filtro Italian Roast** fra Lavazza får du den autentiske italienske kaffekvalitet – blot i en bæredygtig filterkaffeversion!

Smagsprofil – kort sagt...

Er en balanceret og rund kaffe ristet på brasilianske Arabica-bønner. Den mellem-mørke ristning giver kaffen dybde og en lille tone af chokolade. En mild mundfølelse med lang eftersmag. **Gran Filtro Italian Roast** kommer fra Rainforest Alliance-certificerede kaffefarmere, dvs. bæredygtigt dyrket med respekt for mennesker og natur. Bønnerne er 100% brasilianske fra områderne Mogiana og Minas.

Varenr. 2417 / 6 x 1000 g

Tip til dig
Gå efter frøen, så er du med til at fremme en bæredygtig kaffeproduktion fra kaffefarmer til kaffenydelse.



Brug mærket Rainforest Alliance som din indkøbspejling, når du skal vælge bæredygtig kaffe. Det fremmer bæredygtig kaffeproduktion i lokalsamfundet og arbejder for bedre arbejdsforhold.

Frist med varm **MISTEL-TE** i december...

VARIÉR MED TE OG SERVER EN GANG MISTEL-TE!

HUSK
Vores store
udvalg af te fra
Whittington



MISTEL-TE den nye te-gløgg på ØKOmanér

INGREDIENSER

1 del økologisk myntete
1 del økologisk æblejuice
Stjerneanis
Hele nelliker
Hel kardemomme

FREMGANGSMÅDE

Lad blandingen trække i krydderierne i et par timer, og varm op og sigt det inden servering.

Tilføj evt. hvide rosiner, små æbletern, en kandispind eller lidt hakkede mandler. Mynte og æble i varm version er opfriskende og aromatisk efter en god frokost.

Opskriften er lavet på base af Whittington, fresh mint infusion, økologisk.



Fresh Mint

Varenr. 6940647 / 4 x 15 breve

5 min. Hele dagen

Dennis Nielsen ▶
Holdkaptajn for
Cateringlandsholdet
og Køkkenchef



Merrild Lavazza er ny sponsor

KAFFE MED CATERING LANDSHOLDET

Merrild Lavazza er blevet ny sponsor for Cateringlandsholdet, som samles og mødes hver 4. uge på Cookery i Odense.

Landsholdet består pt. af 8 medlemmer i alderen 24-37 år. De træner, udvikler og eksperimenterer på et gastronomisk højniveau for at gå i konkurrence. I 2018 gælder det VM i Luxembourg og her er temaet MADSPILD.

Vi har taget en snak med holdkaptajn Dennis Nielsen, der til daglig er ansat som køkkenchef hos en stor produktionsvirksomhed. Her er de ca. 235 ansatte fordelt på 3 kontorafdelinger og produktionslokaler, i alt har de 14 Kaffe-Ø'er.

Tjek her, hvad køkkenchefen og holdkaptajnen udtaler om kaffe:

"Kaffe skal kunne ramme ekstremt bredt – en smagsprofil på kaffe kan gøre det nemmere at vælge den helt rigtige kaffe, fx tager vi vores brugere med på råd, når vi vælger ny kaffe"

"Vi har bæredygtig og økologisk kaffe hos os – ikke, at vi har et økologisk spsemærke, men vi arbejder generelt med høje økoproceneter på alt"

"Jeg udnytter ofte en kafferest i den varme mad – fx kan det give et smagsbitert modspil i fx en efterårsfyldig simreret"

"Kaffe er vigtig i hverdagen. Jeg drikker selv ca. 5-6 kopper kaffe på en arbejdsdag, det er der mange, der gør. Det bliver i alt til ca. 235 liter kaffe om dagen..."

"Jeg bruger kaffe i kager og iscremer – og næste gang vi har samling på Cateringlandsholdet, har vi kaffedesserter på programmet"



JUL OG MED KAFFE

Kaffe er en ressource, der sagtens kan "om-trylles" i det spild-bevidste kontorkøkken. Her på bagsiden får du en håndfuld spild-stoppere, der kan være med i "kampen mod spildet – selvom det er jul". Det er juletips, der er krydret med julestemning.

1 Konfekttip

Hvide Snebolde med mørk indre af Kaffemarcipan og Svesker

Ingen december uden KONFEKT. Brug en kafferest, og sæt 200 gram hakkede svesker i blød, så de lige er dækket af kaffe. Lad det trække på køl i mindst 5 timer og bland det i 200 gram marcipan og 1 dl flormelis. Tril til kugler og overtræk med hvid chokolade og tril i kokosmel. Kom evt. i forskelligfarvede små konfektforme.

2 Mødetip

JuleChok med kaffe og appelsin

Fejr det er ADVENT og servér fx varme og hyggelige møde-overraskelser. Kom lidt kaffe op i et krus og top op med varm chokolade og appelsinvendt fløde øverst. Kom evt. en kanelstang i som stemningsgivende rørepind.

3 Frokosttip

Kaffekrydret marinade velegnet til jule-gris

Lad det SMAGE AF JUL. Brug kaffe som smagspift i marinader til pensling af fx jule-koteletter eller julestege! 2 kg egner sig fint til at blive penslet i en marinade af 1 liter kaffe, 1 spsk. grov sennep, 1 hakket løg, 2 spsk. brun farin, 2 tsk. fennikel, 2 tsk. stødt anis og 2 spsk. chiliolie. Marinér eller pensl kødet undervejs i stegeprocessen. Perfekt til fx juleklassikeren grønlangkål.

4 Pause-tip

KaffeShake med banan og kardemomme (efter blend-og-servér princippet)

Tip til "brune bananer og rester af kaffe". Kom 2 dl kold kaffe, 1 dl mælk, 1 spsk. kakaopulver, 1/2 tsk. kardemomme, 1 banan i skiver, 2 dadler i skiver, 1 nip salt og en håndfuld isterninger op i en blender. Blend, servér og anret med sorte sugerør – og måske med et par hele espresso-bønner på toppen.

5 Gå-hjem-tip

Pebernødde-trifli med ingefær og mandarin

Afsæt tid til flere JULEHYGGELIGE-KOLLEGA-TRÆF i løbet af december, og sæt fx et sødt punktum på arbejdsugen. Brug en rest pebernødder i kombi med en kafferest. Overhæld pebernødderne med kaffen, så de er helt overdækket, og kom det i bunden af et lille patentglas. Læg derpå et lag vanilje-mascarpone, der er vendt med ingefær. Kom "taglagte" mandarin-både på toppen. Haps for en sød-gå-hjem-dessert, lavet på en rest kaffe!



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

Merrild

LAVAZZA