

Kaffetid

September 2017

Merrild-kaffe med mere glæde

En mærkbar forskel

økologisk og bæredygtigt

FORKÆL, FORNØJ OG...

giv personalet et frirum med nye cafémiljøer

Friskbrygget ØKO-kaffe

til kontoret

BRUG-OP-KULTUREN

gælder også kaffe!

Pssst

har du hørt; det er os fra Merrild, der vækker kaffesanserne med kantine- og kontorrigtige kombinationer, der matcher tidens "grønne og gæstfrie madprofiler"... tjek her hvorfor

Merrild

MERRILD - EN MÆRKBAR FORSKEL

Merrild er kaffen, der spreder mere glæde i personalekantiner og kontorfællesskaber. For med Merrild kaffe kan du nu få endnu mere af **den rigtige, den gode og den grønne** smag i munden.

Med Merrild kan du vælge bæredygtighed og økologi ved at gå efter UTZ-logoet og ØKO-mærket, når du indkøber og udvælger din yndlingskaffe. Det er da topmål af kaffenydelse!

ØKO- & Bæredygtige Mærkesager

Vi ved, at mange køkkener går efter økologiske spisemærker af guld, sølv eller bronze, når det handler om at vælge ØKO-kaffe. Alle kopper tæller med i et økologisk regnskab. Derfor får du her et komplet, økologisk kaffesortiment, der fuldt ud lever op til kontorer og kantiners krav om grønnere madprofiler, bæredygtighed og højere økoproceneter.

Merrild Økologisk/Bæredygtig

Kaffen Kort Fortalt:

Alt er dobbelt op i denne aromatiske højlandsblanding fra Peru og Honduras. Her er den fine økologiske og bæredygtige Arabica dyrket med kærlighed - både til kaffen og til de omgivelser, den dyrkes i. Bønnerne er modnet, tørret og ristet blidt med omsorg for kaffenydelse. Rund, fløjlsblød og imødekommende. Og i perfekt balance med en frisk snert af citrus.

Instant - 150 g



Hele bønner - 1000 g

Formalet - 500 g



= Det røde Ø-mærke 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.



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



KULTUR & KAFFE

Kaffe er en ressource, der sagtens kan "om-trylles" i det spild-bevidste kantine- og kontorkøkken. Her får du en håndfuld spild-stoppere, der kan være med i "kampen mod spildet".

1

Morgentip

Chai-MOKKA med ingefær

Giv kontordrengene kamp til slipset! Brug dine kafferester i en krydret morgenversion, hvor du blander 1 dl kold kaffe i 3 dl varm kanelmælk, og rør 1 tsk. stødt ingefærsukker i. Ingefærsukker er stødt melis, der er blandet med stødt ingefær.

2

Mødetip

Opkvikkende Kaffe-Freddo

Kaffe-dessert på den hurtige måde. Det elsker vi! Bland 1 liter vaniljeis med 3 dl kold kaffe. Blend det til det får softice-lignende konsistens. Sæt på køl og kom evt. et sugerør i, hvis der er lidt tid til mødet går i gang. Det gør ikke noget, den er shake-flydende.

3

Frokosttip

Grill-marineret Kylling på en Kafferest

Brug kaffe som smagspift i dine grill-marinader! 1 kg ferske kyllingbryster egner sig fx fint til at blive dypet i en marinade af 1 liter kaffe, 1 spsk. grov sennep, 1 hakket løg, 2 spsk. brun farin, 2 tsk. lakridspulver og 2 spsk. chiliolie. Marinér natten over på køl, inden grill- eller ovnstegning.

4

Pause-tip

Sommerkold ISKAFFE med appelsinstrejf

Kom masser af isterninger i en kande og fyld op med kaffe og mælk efter half-and-half-princippet. Kom saft fra 1 appelsin i, og tilsæt 2 dl kaffesirup. Du kan selv lave en "karamel-agtig kaffesirup" ved at indkoge/reducere en rest kaffe med sukker og vanilje.

5

Gå-hjem-tip

Kaffesat Tiramisu-Toast med "After-Eight"

Mynte og kaffe er et gastronomisk godt miks. Det giver et strejf af After Eight. Brug en kafferest og dyp toastbrød heri. Dehydrer de våde toastbrød i ovnen, så de bliver kaffemørke og sprøde. Rør mascarpone blødt med æggeblommer, flormelis og stiftpiskede æggehvider. Vend friskhakket mynte i. Kom massen på toppen af de sprøde toasts og drys kakaostøv på toppen. Haps for en gå-hjem-snack, lavet på kaffe!





Kaffetip!

Forkæl, Fornøj og giv personalet et Frirum med Friskbrygget kaffe i nye Cafémiljøer

- ☛ **Merrild kaffemiljøer**
– små og store kaffebarer
- ☛ **Nyd FRISKBRYGGET**
kvalitetskaffe
- ☛ **Kollegialt samvær**
omkring kaffen



Merrild kaffemodul – lille

Skab mere kaffemiljø med **MERRILD KAFFEBAR**

Et godt kaffemiljø og en inhouse-kaffebar giver gladere og mere motiverede medarbejdere. Sådan er det bare! Derfor introducerer vi nye og fleksible cafémoduler, der byder op til ”medarbejdergode kaffemiljøer” i alle typer af virksomheder.

Vi anbefaler at matche cafémiljøerne med vores friskbryg-automater, hvad enten du er til hele bønner, formalet kaffe eller en hurtig kop instant kaffe.

Nem at installere og nem at selv-betjene, når hverdagen kræver friskbrygget kaffe i kaffebaren. Frisk kvalitetskaffe er personalepleje af første grad.

Frisk kaffe er med til at skabe mere glæde og motivation i medarbejdernes hverdag; når der er behov for et frirum, frokosten skal afrundes, et must på kollega-mødet, opvikkeren i farten og ikke mindst som morgenstundens bedste ven.

*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