

# Kaffetid



Oktober 2019

**TEMA:**  
**KAFFE & TE**  
**PÅ HØJT NIVEAU**

---

**KAFFE TILTRÆKKER**

På Hotel Villa Pacini

---

**TE'EN ER LØS**

Nyt ØKO koncept

---

**TREND-SPOT:**

Kaffe-rooming nu!

---

**SÅDAN:**

Nul spild med kaffe

---

*Merrild*

**LAVAZZA**

# SÅ ER DET KAFFETID

**Og vi byder på flere nye  
tendenser og temaer!**

## **Tag med til Italien**

...hvor vi omtaler Villa Pacini,  
der nok er bedre kendt som cykel-  
legenden Bjarne Riis' villa, som  
ligger i Lucca lige udenfor bymuren.  
Her går kultur, kaffe og kompromisløs  
kvalitet op i en højere enhed  
– på affinato-niveau, naturligvis.

## **Glæd dig også til at gå på te-opdagelse!**

Vi har sluppet teen løs, og præsenterer  
et serverings-lækkert og  
økologisk te-koncept med høj  
gastronomisk profil.



**God kaffe skal nydes i gode  
rammer** ...fordi det forstærker den  
gode kaffeoplevelse. Derfor sætter vi  
spot på trenden om kaffe-rooming.

Slutteligt sættes et bæredygtigt  
punktum med 5 brug-op tips  
med kaffe i køkkenet.

**Velkommen til Kaffetid #11  
med Merrild Lavazza**



*"Vi vil helst ikke gå på kompromis med noget".  
Bjarne Riis, medejer af Virtu Cycling.*



*Her er der tid til kaffe, nydelse og afslapning.*



*"Her skal kaffen fremstå præsentabel og gæstevenlig".*





# KAFFEN TRÆKKER

*på besøg hos Villa Pacini*

Tænk Italien og tænk KAFFE, og du vil med det samme tænke kultur og livsnydelse i særklasse. Vi har taget en snak med holdet bag Villa Pacini, der består af Bjarne Riis, som tidligere har boet i villaen, og Helle Schmidt, der er administrator. Villaen ligger naturskønt i hjertet af Toscana – lige uden for bymuren i det historiske Lucca. På stedet dyrker de druer og oliven til egen produktion af både vin og olivenolie. Her får kaffeløsninger fra Lavazza stor ros, fortæller Helle, der samtidig pointerer, at vi er i Italien og hér snakker vi ESPRESSO!

## God kaffe er essentiel

Villaen rummer 11 dobbeltværelser og 4 enkeltværelser og er perfekt som udgangspunkt for seminarer, forretningskonferencer, træningslejre eller cykeluger for motionscyklister og professionelle.

Helle og Bjarne fortæller, ”at de efter en stor renovering af villaen manglede en kaffeleverandør, der både passede ind i den overordnede cykelrytter-ånd, hvor kaffe er essentiel, og som var praktisk”.

”Vi går altid efter løsninger, der er præsentable og gæstevnlige. Samtidig er vi bosiddende i Italien, derfor var Lavazza et oplagt valg”.

## Høje krav til kaffeløsninger

Holdet bag Villa Pacini forklarer: ”at det skal være let for vores gæster at lave sig en god kop kaffe, derudover er kvalitet og brugervenlighed vigtigt – for vi vil helst ikke gå på kompromis med noget”. Design og et pænt udseende er også vigtigt. Samtidig skal kaffemaskinen være let at betjene og let at rengøre.

God kaffe er utrolig vigtigt i Italien. Det er dét øjeblik, hvor arbejdet lægges væk, og kaffen drikkes sammen på tværs af hinandens gøremål.

”God kaffe er en essentiel del af hele kulturen i Italien og i cykelrytter-verdenen. Derfor er det også vigtigt for os, at den kaffe vi tilbyder medarbejdere, håndværkere, gæster og selv drikker, lever op til en standard, som vi kan stå inde for. Og det kan vi med Lavazza”, fastslår Bjarne Riis.

### **5 fra Helle Schmidt om Lavazza som kaffeleverandør og servicepartner:**

- Smagsvariationerne er i særklasse
- Kaffekvaliteten er i top
- Sortimentet er vi glade for
- Gæsterne i villaen nyder kaffen
- Kontakten og samarbejdet med Lavazza har været fuldstændig tilfredsstillende. Vi har fået god rådgivning, både teknisk set og i forhold til et godt samarbejde for fremtiden

Nyt økologisk te-koncept!

# TEEN ER LØS

Så er vi klar med et nyt te-koncept, som indeholder flotte opbevaringsglas, signatur-labels og teposer. Heri doserer du selv den løse økologiske te, der kommer i 7 varianter fra sort til grøn til rød og yoga style! Her taler vi nøje udvalgt "T for TE elskere", der sætter pris på løs te.

GODT NYT  
TIL TE-KORTET!



DET NYE  
TE-KONCEPT  
KOMMER I LØBET  
AF NOVEMBER

TIP-MED-TE  
BLID & HJEMMELAVET SPARKLING IS-TE

DEN BESTÅR AF 1 DEL GINGER-LEMON  
URTE-TE, 1 DEL TONIC, KNUST IS OG  
EN TYNSKRÆLLET AGURKESKIVE.

## TE-KONCEPT MED SYNLIGE FORDELE



MED GENNEMSIGTIGE  
OPBEVARINGSGLAS ER  
DET SYNLIGT AT  
DU FØRER 'LØS TE'.



LABELS MED NUMMERING  
OG VARIANT GØR DET LET  
AT FINDE SIN FAVORIT-TE.



TEPOSER TIL  
NEM DOSERING.



ØKOMÆRKET  
VISER TYDELIGT AT  
TEEN ER ØKOLOGISK.

# TE MED 7 SMAGSPROFILER

## man kan gå på opdagelse i

Skal teen være sort og god til mælk, krydret som en Chai eller høj på urter og andre botaniske vidundere? De løse økologiske teer har vidt forskellige smagsprofiler, der alle vækker aromatisk nysgerrighed. Fulde af intensitet, fylde og sanselige overraskelser.

**Tjek her de nye varianter af løs te i høj kvalitet:**



### Earl Grey

Sort te, økologisk.

Her er den sorte te i fokus med et lille hint af karakteristisk bergamot.  
Ingredienser: sort te (99%), smagsstoffer.

Dosering: 2,5 g Trækketid: 3-5 min. 100°C



### Rooibos Orange Quince

Rød te m. appelsin og kvæde, økologisk.

Krydret blend med blide toner af appelsin og kvæde.

Ingredienser: rooibos, appelsinskal, solsikkeblade, smagsstoffer.

Dosering: 2 g Trækketid: 5 min. 100°C



### Green Tea Mystic Tonic

Grøn te m. ingefær og lakrids, økologisk.

Den mystiske verden af urter og krydderier er indfanget i dette blend, som er en anelse syrlig med blide noter af citron.

Ingredienser: grøn te (63%), ingefærstykker, lakridsrod, mynte.

Dosering: 2,5 g Trækketid: 3 min. 80°C



### Fruit blend with berries

Frugt m. bær, økologisk.

Dette blend minder om gode stunder i frugthaven. Næsten alle er bekendt med dette friske bær-blend tilsat æble og tørrede hybenskaller. Ingredienser: æble, hibiscus frø, hybenskaller, rosiner, jordbærstykker, hindbær.

Dosering: 3-4 g Trækketid: 5 min. 100°C



### Ginger-Lemon-Mix

Urtete m. ingefær-citron mix, økologisk.

Trendy og lækker. Friskheden fra citrongræsset og den velbalancerede smag af ingefær tilsat en lille note af mynte gør dette blend friskt og meget delikat.

Ingredienser: ingefærstykker, citrongræs, citronskal, lakridsrod, mynte.

Dosering: 3-4 g Trækketid: 5 min. 100°C



### Berry Ginger Matcha

Grøn Matcha te m. bær, økologisk.

Te-verdenens bedste bud på en Grøn te med Matcha. Med toner af bær, og en legende smag af ingefær, der giver en meget fyldig te-oplevelse. Ingredienser: grøn te Sencha (30%), ingefær, æble, rødbede, lakridsrod, hyldebær, grøn te Matcha (4%), smagsstoffer, hindbærstykker.

Dosering: 2,5 g Trækketid: 3 min. 80°C



### Yoga-Chai

Krydret blend, økologisk.

En kanelkrydret og balanceret te – slurk efter slurk. Fulde af varme krydderier og sansevækkende ingefær og peber, der kildrer let på tungen.

Ingredienser: kanelstykker, ingefærstykker, kardemomme frø, nellike, sort peber.

Tilberedning af 1 liter Yoga-Chai-Latte:

Tag 1-2 teskeer te og kog i 500 ml vand i ca. 20 min. Tilføj 500 ml mælk. Tilføj evt. honning for en sødere smag.

Dosering: 3-4 g Trækketid: 5 min. 100°C



**Anbefalet brygge-temperatur:**

**Grøn & hvid te:**

Max. 80°C (ellers bliver det bittert)

**Sort, rød, urte og frugt te:**

Kogende vand = 100°C

# KAFFE-ROOMING

## *Hvad er det?*

### **DOBBELT OP PÅ NYDELSE**

Vi vil have dobbelt op på nydelse, når det gælder gode kaffeoplevelser. Det handler mere og mere om at skabe RUM for NYDELSE. Kort sagt går trenden ud på "at få kaffe og omgivelser til at spille mere sammen", så det hele fremstår indbydende, tillokkende, livligt og identificerbart.

Rummet skal nemlig give os en følelse af, at vi gerne vil identificere os med stedet og rammerne, så det matcher vores ID og iscenesættelse på fx de sociale medier.

Kan gode rammer få kaffen til at smage bedre? Ja, for vi bekræftes i vores valg, når visuelle indtryk, stemninger, dufte, lyde og smagssanser stimuleres i harmoni. Det får samlet set kaffen til at smage bedre, når totaloplevelsen øges. Og så er det samtidigt et parameter for mersalg.



### **SKAB KAFFENYDELSE**

Ergo kræver den gode kaffeoplevelse gode omgivelser. Trenden om kaffe-rooming bruges, når der skal indrettes og skabes oplevelsesrige kaffemiljøer. Det gøres ud fra devisen om, at det skal være så rart, at man får lyst til at bruge sin tid der.

Du kan bruge trenden, når du indretter og etablerer gode kaffemiljøer og kaffepauser. Tjek om kaffeomgivelserne fremstår indbydende, rare og tillokkende, så kaffenydelserne maksimeres.



1. BRUG FX VINDUER TIL DEKO, INFO ELLER TIL AT SKRIVE DINE KAFFE-MENUER
2. GØR PLADS TIL SOCIALE OG BLØDE HYGGE-HJØRNER MED FX LÆSESTOF
3. KAFFE-HÅNDVÆRKET KAN FX SIGNALERES DIREKTE PÅ TAVLEN



*"Det skal være så rart, at man får lyst til at bruge sin tid der".*



## NYT KAFFELEKSIKON - COFFEE SAPIENS

Vidste du, at Lavazza sammen med den verdensberømte kok Ferran Adrià fra den tidligere Michelin-restaurant El Bulli, har udgivet en ægte coffee table-book? Den er på 700 sider og kommer rundt om kaffens historie, bønnesorter og akademiske indføringer i kaffens muligheder og mad. Det er mere præcist en kæmpe guide til kaffens verden, fyldt med herlige nørderier for kaffe- og madører. Kan købes på [www.saxo.com](http://www.saxo.com).

PS: Bogen kan blandt andet være med til at skabe gode oplevelser, give mulighed for fordybelse og lyst til at blive lidt længere, når det gælder KAFFE-ROOMING!





# BRUG-OP TIPS MED MERRILD

**Kaffe uden spild – her får du 5 gastronomiske tips til at bruge "alt til sidste dråbe".  
Tjek her, hvordan du kan bruge dine kafferester til at dampe æbler, koge linser, servere et energi-boost eller komme i dejen til måltidspandekager og fuldkorns-cookies. What´s not to like...**

## 01 / PAUSE-TIP

### Banoffee-shake med kaffe, banan og karamel-is

Så kan du godt gøre klar til dagens bedste "pause-goodie". En lille energifyldt shake. Banoffee-shake kan laves ved at blende en kafferest med banan og karamel-is. Smag evt. til med lidt salt. Kom på glas og servér iskold, gerne med et ærteskud i.

## 02 / SALAT-TIP

### Kaffekogt Linsesalat

Kog linser og quinoa i rester af kaffe. Det tilfører en rigtig god smagsdybde. De kaffekogte linser og bønner (fx puy linser og sort quinoa) vendes med bagte gulerødder, bredbladet persille, forårsløg, rosiner, feta og fx pulled kylling. Overhældes med en kaffemarinade. Du kan lave kaffemarinade af 1 del kaffe, 1 del æblecider, 1 del chiliolie, der smages til med honning.

## 03 / MØDE-TIP

### Fuldkorns-cookies af den store slags

Bag småkager med kaffe i dejen. Til 20 kaffe-cookies skal du bruge 200 g smør, 60 g sukker, 60 g flormelis, 3 æggeblommer, 3 dl kaffe, 450 g fuldkornsmel og 100 g smeltet chokolade. Ælt dejen godt sammen i en røremaskine. Lad dejen hvile på køl i 1 time. Rul ud i en stor pølse, og skær hver småkage ud i en tykkelse på ca. 4 mm. Bag ved 180°C i 10 minutter. Køl let af og arranger småkagerne pænt inden du sætter dem på mødebordet.

## 04 / VEGETAR-TIP

### Måltidspandekager med vegetarisk fyld og kaffe-soya

Kom kafferester i pandekagedejen! Blend 2 dl. kaffe med 200 g mel, 1 tsk. salt, 3 æg, 1 dl kærnemælk og 1 dl olie i ca. 1 minut. Lad pandekagedejen hvile. Bag pandekagerne som små blinis eller pandekager. Top op med fyld af tyndskåret agurk, rødløg, spidskål, tofu og thaibasilikum. Garnér med ristede sesamfrø og stil en fifty-fifty marinade af kaffe og soya ved siden af.

## 05 / DESSERT/KAGE-TIP

### Kaffe-dampet æblekompot med crunch og skyr-top

Kaffe-dampet æblekompot kan bruges i både det søde og salte køkken. Her får du et tip til at bruge dine kafferester i en æbledessert. Til 1 kg æbler i både, bruges 3 dl kaffe og 5 spsk. kanelsukker som drys. Det ovnbages til æblerne er møre. Køl af og kom i bunden af dessertglas eller skåle. Sprødrist hvad du har af nødder, kiks, kokosmel eller havregryn. Køl det af og kom det på æblekompotten. Top op med en blanding af skyr og pisket fløde. Kom evt. et lille drys chia frø på toppen og servér.



*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**