

# Kaffetid

Maj 2018

## DET OSER AF GOD CAFÉSTIL

Økologi & bæredygtighed hos Cross Café

---

**LAVAZZA BLUE**  
= professionel espresso

---

**NYHED:**  
Lipton brev-te

---

**TEATIME**  
- fra grønt til sort

---

**MERE PROFIL  
PÅ DIN KAFFE**  
- ude, inde og på kortet

---

**SOMMERENS  
STORE TREND:**  
ICE-COOL med kaffe & te

*Merrild*

**LAVAZZA**





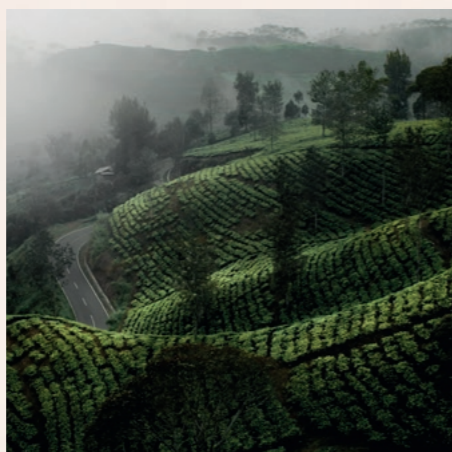
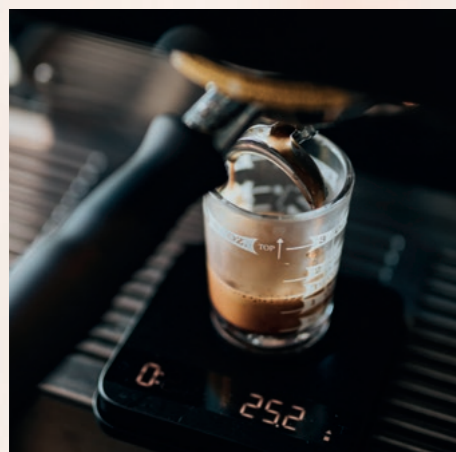
# VELKOMMEN TIL KAFFETID #7

Sommeren er snart om hjørnet, og vi krydser allerede nu fingre for, at det bliver en af de varme af slagsen. For i denne udgave af Kaffetid sætter vi bl.a. fokus på krydsfeltet mellem inde- og udeserveringer, og tager så småt hul på sommerens mest cool tendenser inden for Kaffe & Te.

Derudover har vi været et smut forbi Cross Café i Aarhus, for at høre hvordan de gør kaffen til en helt særlig, økologisk og imagestærk oplevelse for deres café- og restaurantgæster. Undervejs krydrer

vi med nye te- og espressoløsninger, zoomer ind på kvalitetsudvalgte espressobønner som Alteco og Lavazza BLUE kapsler – og har fokus på nyheder og tendenser, der rammer både kantinen, kontoret, caféen, restauranten og hotellet.

Køkken-ønsker om mere bæredygtighed i hverdagen fylder en del i mange køkkenprofiler i foodservice – derfor har vi sædvanen tro dedikeret bagsiden til nye gastronomiske tips og idéer, der styrker brug-op-kulturen på kaffe.



# LAVAZZA BLUE ESPRESSO FOR ALLE

Der findes over 800 aromaer i en enkelt espressobønne. "Espresso" betyder "lavet på bestilling", den brygges hurtigt og er superkoncentreret. Her byder vi på 2 espressoløsninger, der begge er unikke valg til topmål af kaffenydelse. Brygget let og hurtigt på kapsler.

**Den gode smag af professionel espresso!**  
Selvbetjent, barista-like og med frisk mælk.  
Velkommen til LB 2317 - en kompakt, unik & nem espressoløsning. LB 2317 har "one touch integrated milk solution", derfor laver den nemt og hurtigt en fremragende espresso og cremede mælke-baserede kaffedrikke.

Den har en vandtank på 4 liter, og der er mulighed for at tilslutte et køleskab for at sikre, at de mælkebaserede drikke udskænkes med frisk mælk. Perfekt som gør-det-selv-espressomaskine i mindre restauranter, små hoteller, kontorer, i møderum, ved konferencerum og i receptioner, der har behov for at kunne brygge 30-50 kopper om dagen.



- ☞ GØR-DET-SELV espressomaskine
- ☞ Variationsstærk
- ☞ Kan tilkobles frisk mælk
- ☞ Æstetisk & indbydende
- ☞ "One-touch" design
- ☞ Brygger på Lavazza BLUE kapsler



**Én kapsel – ét tryk...perfekt kaffenydelse!**  
LB4700 er espressomaskinen, der er velegnet bag disken i caféer, hoteller, kantiner og restauranter. Et stilsikkert barista-look, der passer til ethvert professionelt behov ved disk-servering af espresso. Unik og nem espressoløsning af "vi brygger-for-dig-typen", der passer til Lavazza BLUE kapsler.

**Espresso på professionel vis**  
Med espressomaskinen LB4700 kan der bl.a. serveres espresso, espresso macchiato, americano, cappuccino og caffè latte. LB4700 har både manuel steamer og autosteamer.



- ☞ VI-BRYGGER-FOR-DIG espressomaskine
- ☞ Professionel i udtrykket og med høj kapacitet
- ☞ Robust & variationsstærk
- ☞ Automatisk rensesprogram
- ☞ Mulighed for regulering af kaffestyrke

**BLUE står for best. lavazza. ultimate. espresso**  
Mød her de tre espressoer i Lavazza BLUE serien, som har hver deres gastronomiske smagsprofil.

## Espresso iTierra! Intenso

Lavet på bønner, der bidrager til en bedre verden gennem Rainforrest Alliance.  
**Smagsprofil - kort sagt:** Let og smagfuld espresso med et højt indhold af syre, blomsteragtige elementer og en snert af chokolade.

## Espresso Caffè Crema

**Smagsprofil - kort sagt:** En sød, balanceret og cremet blanding med en grovere formaling. Indbegrebet af en karakteristisk, perfekt og fløjlsblød Caffè Crema.

## Espresso Intenso

**Smagsprofil - kort sagt:** Intens og cremet espresso med en tydelig, balanceret eftersmag.



**Lavazza BLUE – lille men med stor smag!**



Case: Tag med på Cross Café

# MANDEN BAG ESPRESSOEN PÅ CROSS CAFÉ

Vi har været forbi Cross Café ved åen i Aarhus midtby. Her er Jesper Stevn caféindehaver med passion og interesse for stor smag og gode råvarer. Cross Café har åbent fra 8:30 til midnat og har på årsbasis op til 300.000 gæster! Vi har udfordret Jesper til en snak over kaffen, og fået ham til at sætte et par ord på caféens espressostil og sine fif og holdninger til kaffe på Cross Café.

## Klar holdning til økologi & bæredygtighed

Signalværdien på cafékortet er vigtig, fortæller Jesper. "Qua vores beliggenhed midt i Aarhus, går mange af vores kunder op i, at økologien er synlig. Vi fortæller og skilter med, at "her er kaffen økologisk". Selvom vi har kunder i alle aldersgrupper og gerne vil ramme så bredt som muligt med vores caféprofil, er det vigtigt, at vores kaffe er økologisk. Derfor kører vi med den økologiske og bæredygtige espresso-bønne Alteco".

## 4 gode grunde til at vælge Alteco

Jesper fortæller, at Alteco er en super-god og økologisk espressobønne, der matcher deres kunders smag, fordi 98% af deres espressokaffe serveres med mælk. Han har udvalgt netop dén bønne af flere kvalitets-årsager;

1. Den passer til caféens espressomaskine Rancilio Classe 7 med iSteam.
2. Den er velsmagende, lav på bitterhed, har en god syrebalance og passer ganske enkelt både til Jespers og kundernes "kaffe-mælketand".
3. Den er fyldig i smagen og har en høj aromagrad.
4. Bønnen har et flot udseende, er tilpas olieret, intens og mørk – og det gør at slutresultatet bliver en fedmefyldt espresso, der skummer let på toppen uden at blive alt for cremet.



LAVAZZA ALTECO - økologiske espressobønner  
Varenummer: 4520 - ALTECO økologisk & bæredygtig, 6 x 1000 g.  
Ristningsgrad: Mellemristet

*"For mig skal en espressomaskine være flot at se på  
– den skaber image og er et møbel i baren"*

## EKSTRA HØJE KRAV TIL LÆKKERNESS

Hos Cross Café er funktionalitet, robusthed og en høj kapacitet vigtige parametre, når det gælder valg af espressomaskine. Dertil kommer vigtigheden af "et perfekt steam" og en tilpas bryggehastighed. "Ikke for hurtig og ikke for langsom for at opnå det allerhøjeste smagsresultat", forklarer Jesper Stevn, der samtidig supplerer, at caféens kunder foretrækker caffè latte og cappuccino fra kaffekortet. "Om aftenen kører vi cocktails – her er fx vores Espresso Martini ret populær. Vi har også te på vores sæsonmenu. I disse dage har vores kok og gastronom-elev fx eksperimenteret med te som ingrediens på dessertkortet!"



Varenr. 40704

## Sort Darjeeling Te

En te fra Himalayas bjergskråninger. Teen har en lys kobberfarve, og aromaer, der minder om hasselnød og fersken.



Tema: Teatime

# EN NY FAMILIE AF TE

Skal det være sort, grøn eller rød? Nu doubler vi op på udvalget af te, og byder ud over vores eksklusive te fra Whittington nu også velkommen til brevette fra Lipton.

## Te med bæredygtighed

Lipton er verdens bedst sælgende temærke, og har været på markedet i mere end 100 år. I dag kommer al te fra Lipton fra Rainforrest Alliance-certificerede te-farme. Det vil sige, at teen dyrkes, høstes og tørres efter bæredygtighedsprincipper på farme, som respekterer gode konserveringsmetoder og er med til at sikre bedre leveforhold for bønderne, der høster tebladene.

## Sortiment fra Lipton

Der er hele 18 teer fra Lipton at vælge mellem. Her finder du morgenklassikerne, de sorte Earl Grey og Darjeelings, de røde Rooibos, de grønne der er fyldt med antioxidanter, urtete og de frugtfyldige og aromatiske te-varianter.

## Sommer-trend: Ice-cool med kaffe og te

Frist, overrask og vær med på sommerbølgen med hjemmelavet is-te og frappé – begge er opkvikkende og friske med et sommerligt strejf af orange.

### IS-TE – til kande eller cocktailglas

Opskriften er lavet på base af Lipton Rooibos Spice (varenummer 127)

#### INGREDIENSER

1 liter te  
1,5 dl orangesirup (varenummer 4958)  
50 g rørsukker  
20 ml citron eller limesaft  
Frisk mynte  
Frossen appelsin, citron og lime i skiver

#### FREM GANGSMÅDE

Bryg teen, lad den trække og køl ned. Bland med orangesirup, rørsukker og citrussaft. Kom frisk mynte i og servér med de frosne citrusskiver.

### IS-kaffe frappé

– til kande, to-go eller små buffetglas

#### INGREDIENSER

1 liter dobbelt espresso, fx lavet på Lavazza BLUE Espresso iTierra! Intenso (varenummer 940)  
5 dl let- eller sødmælk  
2 dl orangesirup (varenummer 4958)  
Isterninger

#### FREM GANGSMÅDE

Bryg espressoen og blend den med mælk, orangesirup og isterninger. Kom på kande eller i mindre glas og servér med sugerør. Kan nydes på stedet, som pause-breaker, eller 'to go' i bæger.

IS-TE  
Aromatisk,  
syrlig og god  
til mad...



"Elegant design af høj kvalitet, der passer ind i ethvert cafémiljø"

# SKAB IMAGE MED LAVAZZA

Med Lavazza er der mulighed for at profilere din kaffe endnu stærkere. Du får adgang til et unikt, professionelt og omfattende brandingmateriale, der omfavner alt – fra porcelæn til to-go bægre, glas, serveringsudstyr, skeer, forklæder, menukortholdere og skiltning til både ude- og indendørs-servering. Dertil kommer grafik til bønnebeholdere, espressomaskiner, ID-skabende plakater og kaffekort med indbydende kaffestemming.



Sæt mere profil på din kaffe  
– ude, inde og på kortet:  
Tag fat i din konsulent og forhør dig om dine muligheder.



BRUG  
OP

# KULTUR MED MERRILD

*Kaffe er en ressource med høj værdi i det bæredygtige og spild-bevidste køkken. Her giver vi dig fire nye tips til "kampen mod kaffespild". Tjek her, hvordan du fx kan komme en kafferest på frost, gøre den til et mødeshot med mynte, bruge den i frokostens simregryde eller anvende den i en sprød snack.*

## 1 Fryse-tip

### Gem dine kaffe-rester i fryseren

Kaffegrums fra filtre og kafferester fra kander og kolber behøver ikke bruges samme dag. Kom det i fryseren og tag det op, når du fx vil overraske med en iskold kaffeopkvikker, gøre kaffefløde til base for en dessert eller bruge det til at give mørkt og bittert modspil i fuldkornsdeje og hjemmebagte rugbrød.

## 2 Møde-tip

### Mødeshot med kaffe & mynte (efter blend-og-server princippet)

Kaffe og mynte klæder hinanden. Det er opkvikkende, friskt og serveringsvenligt fx på en sommervarm dag på kontoret. Kom 2 dl kold kaffe, 1 dl mælk, 1 spsk. mynte-sukker, 1 nip salt og en håndfuld isterninger i en blender. Blend, hæld på shotsglas og anret med hele myntestilke. Du kan selv lave mynte-sukker ved at blende sukker sammen med friske mynteblade.

## 3 Frokost-tip

### Porter-gryde med forårsgrønt tilsmagt med kaffe

Lad en kafferest runde dine mørke saucer af. Brug fx kaffe som smagspift i en porter-marineret sammenkogt ret lavet på simrekød, porter, minigulerødder og kaffe. Server med forårsgrønt af fx blomkålspuré, forårsløg og dildspidser.

## 4 Snack-tip

### Lav dine egne kaffe-mandler

Snackpauser i løbet af en arbejdsdag vinder mere og mere indpas i kantiner. Her får du et sprødt tip, der nemt kan serveres sammen med fx frugt i løbet af en arbejdsdag. Panderist en håndfuld mandler, hæld 2 dl kaffe på og lad det koge helt ind. Tilsæt groft salt, og server hjemmelavede kaffe-mandler for en slik! Kan serveres som de er eller bruges i næringsrige måltidssalater.



*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**