

Kaffetid

Oktober 2020

PERFEKT ESPRESSO!

TEMA:

BLUE-BLUE-BLUE

PÅ CAFÉ, I FITNESS OG PÅ JOB I IT-BRANCHEN

Se hvorfor, de vælger Lavazza BLUE

NYHED

Få fingrene i en BLUE Box

TENDENS:

Meget mere bæredygtig kaffe

**MØD DET BÆRE-
DYGTIGE KAFFETRÆ**

**5 BÆREDYGTIGE
BRUG-OP TIPS**

Merrild

LAVAZZA

A black ceramic mug filled with a latte-style coffee sits on a light-colored wooden tray. A golden spoon rests on the tray next to the mug. In front of the mug is a round cookie with a white crumbly top and a dark chocolate bottom. The background is a soft-focus light blue and white surface with some coffee beans scattered around.

Så er det Kaffetid

I dette nummer kommer du med inden for hos Café Dalle Valle, Apollo Fitness og softwarevirksomheden Perfion. Fælles for stederne er, at de er kaffeelskere. Og vi er stolte af, at de har valgt at styrke og løfte deres kaffepassion ved at byde på Lavazza BLUE. Derfor sætter vi denne gang fokus på alle de ekstra fordele, der er ved at vælge Lavazza BLUE-konceptet, når det gælder kvalitet, convenience og muligheder.

Desuden kan du glæde dig til at møde "Det Bæredygtige Kaffetræ", som du nemt kan bruge som indkøbspejling, når det handler om at vælge – og servere – mere bæredygtig kaffe med Merrild Lavazza. Undervejs får du inspiration og tips til opskrifter med espresso. Hvad siger du fx til en Espresso Tonic, Espresso pasta eller revet æblekage med espresso-makroner?

På bagsiden sætter vi et bæredygtigt punktum med 5 BRUG-OP TIPS med kaffe i køkkenet.

Velkommen til Kaffetid med Merrild Lavazza!

FACTS OM LAVAZZA BLUE

Lille men med stor smag

Lavazza BLUE er et kapselsystem udviklet af Lavazza. BLUE har til formål at fremstille den bedste espresso ved hjælp af kapsler. BLUE-maskinerne er til dem, som vil tilbyde den bedste Lavazza-kaffe til kunder og personale, samtidig med at de kan nyde godt af de kvaliteter, og den enkelthed, der er forbundet med kapselsystemet.

BLUE-konceptet handler om at få hver enkelt kop kaffe tilberedt og serveret, så aromaen og friskheden bevares. Kapslerne imødekommer alle behov, da det fleksible udvalg indeholder både single- og dobbeltdoserede kapsler. Dertil kommer maskinerne, som byder på højteknologiske funktioner i et automatisk og professionelt espressosystem.

Når du vælger Lavazza BLUE får du kvalitet, convenience og muligheder.



Vidste du, at BLUE er en forkortelse for Best Lavazza Ultimate Espresso?

Der er en lang række fordele ved BLUE-konceptet - dyk ned i 10 af dem her:

10 gastronomiske grunde til at vælge Lavazza BLUE

Tilpasningsevne

Et maskinsortiment der passer ind alle steder, fordi systemerne er kompakte og uden kværn/doseringsordning.

Variation

Sortimentet af espresso-blandinger betyder, at alle kaffedrikkeres smag kan tilfredsstilles.

Perfektion

Klar i en kapsel findes den perfekte kombination af Lavazzas balance: Formaling, dosering og blend.

Konstant kvalitet

Resultatet er fremragende uanset antallet af kaffer, der brygges og uanset hvem der brygger kaffen.

Enkelthed

Kapselsystemet er så enkelt, at alle brugere kan brygge den perfekte kop kaffe uden behov for special uddannelse.

Professionalisme

BLUE-maskinen har både automatisk og manuel steamer. Den automatiske steamer gør det let at steame mælken korrekt – hver gang.

Hastighed

Systemet er hurtigt, da alt forarbejdet med dosering og formaling er gjort på forhånd.

Bekvemmelighed

Maskinen er klar til brug lige på stedet. Tænd blot for den. Så bliver espressoen perfekt uden nogen ventetid.

Friskhed

Aromaen og friskheden garanteres af kapslen, der er forseglet i en beskyttet atmosfære.

Økonomi

Intet spild:
Al kaffe i kapslen bliver brugt.

Nyhed: Lavazza BLUE Box

Book et kundemøde inden 30. november – og få fingrene i den nye Lavazza BLUE Box, med et udvalg af lækre BLUE-kapsler. Kontakt Maiken Sabransky på: maiken.sabransky@lavazza.com



3 SERVERINGER BASERET PÅ LAVAZZA BLUE

☺ Espresso pasta

med svampe, koriander og espresso

Ingredienser (4 personer):

800 g spaghetti, linguine eller pasta
1 spsk hvidløgsolie
250 g svampe i kvarte
3 spsk semitørrede tomater, hakkede
2 dl espressokaffe
Revet ost
Frisk koriander
Salt/peber
Æbleeddike

Fremgangsmåde

Kog pastaen og vend den sammen med fyldet. Sådan laver du fyldet: Svits svampe og tomater let i hvidløgsolie. Hæld espresso ved og lad det koge let ind. Tilsæt salt og peber. Smag til med æbleeddike og bland saucen med pastaen. Vend koriander i. Anret og garnér med revet ost.

☺ Revet æblekage

med makroner og espresso

Ingredienser (4 personer):

1 dl espresso
200 g makroner
1 kg røde æbler
3 dl fløde
Skovsyre

Fremgangsmåde

Knus makronerne og kom espresso over. Lad det trække lidt. Riv æblerne groft og pres lidt af saften ud. Pisk fløden let. Anret makroner i bunden af en skål, kom så æbler og til sidst fløde på. Anret lidt af makronerne oven på fløden og pynt med skovsyre.

☺ Espresso Tonic

med frisk ingefær

Ingredienser

Frisk ingefær
Tørrede enebær
Tonic
Sukkersirup
Espresso

Fremgangsmåde

Kog tonic med enebær og stænger af frisk ingefær. Hæld det efterfølgende gennem en sigte. Fyld tonicvandet i en isterningebakke, og læg et enebær i hvert rum, så hver isterning indeholder et enebær. Kom på frys. Hæld de frosne isterninger i et glas og tilsæt sirup og 250 ml tonicvand. Pynt af med tynde stænger af frisk ingefær. Rør rundt og tilsæt derefter 30 ml espresso.



Lavazza BLUE case: Hos Perfion i Aalborg

Kaffe som kickstart & opkvikker

Er det en skrøne? Eller drikkes der meget kaffe i IT-branchen? Vi har spurgt Morten Køhler, COO, hos Perfion i Aalborg.



Morten Køhler, COO hos Perfion

“Som branche, ligger vi helt sikkert i den høje ende, men jeg har ikke data på, hvor mange kopper, vi drikker om dagen. Her på kontoret i Aalborg sidder vi omkring 10 medarbejdere på en typisk dag. Kaffen er det sociale omdrejningspunkt for os. Både når vi skal kickstarte dagen, og som et vigtigt element i de pauser, hvor der er brug for en opkvikker” fortæller Morten.

Lavazza BLUE løfter smagsoplevelsen

“Vi har en stor filtermaskine til møder, som stadig er i brug, og den var vi fint tilfredse med, men der var flere kollegaer, som med et glimt i øjet prikkede lidt til muligheden for at højne kaffekvaliteten. Derfor besluttede vi at prøve en maskinløsning med Lavazza BLUE. Det har virkelig løftet smagsoplevelsen, og alle sætter pris på den gode kop kaffe.”

En god kaffekultur

Espressomaskinen har vi placeret i vores loungeområde med sofaer. Og der er ingen tvivl om, at god kaffe

i fællesområdet bidrager positivt til det sociale fællesskab. Der kan hygges og snakkes ved kaffemaskinen, mens der brygges. Det er med til at styrke kulturen og sammenholdet i en travl hverdag.

“Jeg tror faktisk, at vi drikker mindre kaffe nu, fordi det er rigtig god kaffe med intens smag”

Skaber et godt image

“Når vi har gæster udefra, er det også en fornøjelse at kunne tilbyde dem en god kaffeoplevelse, hvor kombinationen af kvalitet og afslappede omgivelser afspejler Perfions selvforståelse, og det vi står for”, runder Morten af.

FAKTA

Perfion er en international IT-virksomhed med 30 ansatte, der udvikler software til styring af produktdata. Perfion har kontorer i Danmark, Tyskland, Belgien og USA. Som kaffeløsning har de valgt Lavazza BLUE.

Lavazza BLUE case:

HVOR: *Dalle Valle – café, restaurant & cocktailbar – er lokaliseret 22 steder i Danmark*

HVEM: *Ferhat Yildiz, chef for Drift og Økonomi*

HVAD: *Lavazza BLUE – Espressoleverandør & servicepartner*

MADSTIL: *“Mad for enhver smag” – moderne dansk gastronomi*

HER ER PERFECT ESPRESSO ET MUST

Hvad betyder espresso og hvordan er espresso en del af kvalitetsstyringen hos Dalle Valle? Vi har spurgt chefen for Drift & Økonomi, for at få ham til at sætte ord på “den perfekte kaffeoplevelse”.

Han hedder Ferhat Yildiz og han lægger ikke skjul på, at han har høje forventninger til alle sine leverandører. Det er vigtigt for ham at have en leverandør, der gør det godt i markedet, og som står for et brand som folk kender over hele verden.

Derfor teamer Dalle Valle op med Lavazza

“Vi er i en café- og restaurationsbranche, hvor der er stor personaleomsætning. Derfor er ensartethed

og driftssikkerhed altafgørende. Kaffen skal have den samme høje barista-kvalitet hver gang – ligegyldigt hvem der brygger den. Og det er blandt andet på den baggrund, at vores valg er faldet på Lavazza BLUE-konceptet.

Det er et koncept, der fuldt ud lever op til vores interne kvalitetsstyring; med fede baristamaskiner, nøjagtigt doseret espressomængde, altid med en superfrisk kaffesmag, og som er nem at bruge i en kvik, tjept og travl hverdag i café- og restaurationsbranchen. For os er det bare det eneste rigtige. Faktisk vil jeg sige, at vi er et godt match”.

Det emmer af god stemning og store kaffeoplevelser hos Dalle Valle. De er bl.a. kendt for at have Danmarks største buffetudvalg og for at gå op i friske råvarer.



Et gennemtestet koncept

Ferhat forklarer, at han har testet Lavazza BLUE-konceptet gennem længere tid. Det er foregået gennem gentagne smags- og driftstests for at leve op til kravet om "perfekt espresso hver gang". Faktisk har han været så tilfreds, at han ligefrem har anbefalet Lavazza BLUE-konceptet til andre caféer. Her har vi samlet 8 fordele, set gennem Ferhat og caféens "briller":

8 FORDELE FRA DALLE VALLE:

*Systemet er professionelt – og giver alle medarbejdere "barista-feeling".
Smagen er altid frisk.*

Kaffen har samme høje og ensartede kvalitet hver gang.

Mængderne er forhånds-doserede, så du "rammer rigtigt" hver gang.

Maskinen giver en perfekt steamet mælk, så der kan laves flot latte art.

Maskinen er nem at bruge, resultatet er altid i top.

Der er ingen tidsspilde og vi yder en hurtig og effektiv service.

Der bliver mindre spild.

Hos Dalle Valle tilbydes der to typer espresso: Gold Selection og Tierra Selection. Sidstnævnte er valgt ud fra et bæredygtighedsprincip i Dalle Valle-koncernen.



Espresso Gold Selection

En unik og smagfuld espresso med noter af honning og mandler. Består af udvalgte Arabica-bønner og Robusta-bønner.



Espresso iTierra! Selection

En let men smagfuld espresso fra Rainforest Alliance-certificerede gårde i Brasilien, Honduras, Peru og Colombia. Kaffen har en delikat smag af jasmin, tørrede frugter og mælkechokolade.



Ferhat Yildiz, chef for Drift og Økonomi

DET SIGER FERHAT OM LAVAZZA SOM SERVICEPARTNER:

Vi har altid en god dialog



De var bare "på", da vi skulle vælge leverandør



Serviceaftalen er god, der er kort responstid



De er altid imødekommende



Er meget fleksible

"Det er vigtigt for os at have en espressoleverandør, der er velegnet og gør det godt på markedet. På den måde er vi gode for hinanden, forstået på den måde, at vi gør hinanden bedre"

Lavazza BLUE case: Hos Apollo Fitness i Vejle

COOL TRÆNING & SMAG FOR KAFFE

Ambitionen om at skabe det fedeste fitnesscenter i Vejle fornægter sig ikke. Apollo Fitness i Vejle åbnede 2. januar 2018 og ejes af parret Jon Slot og Anja Nielsen.

Det er et sted, der emmer af et cool miljø, og indbyder til fællesskab og hygge. Et sted hvor man træner, men også har lyst til at blive efter træning.

Mottoet "Much more than fitness" opleves med det samme, når man træder ind. Det er fredag morgen og ud over en skøn kaffeduft, er der også friskbagte økoboller.

Vi skilter med vores kaffekvalitet

"Anja og jeg rejser en del, og sætter pris på kvalitets-kaffe. På vores rejser er vi ofte stødt på Lavazza-skilte i udlandet og det emmer af kaffekvalitet, og er altid en virkelig god smagsoplevelse. Så den vil vi gerne tilbyde som mulighed til vores medlemmer. Så vi har valgt at have et Lavazza-lysskilt som en del af vores miljø.

God kaffe er et morgenritual

Jeg træner selv tidligt, og drikker altid en kop espresso før og efter træning, det er mit faste morgenritual. Hyggen og en god kop kaffe, så starter dagen helt



*"Vi vil have samme kaffekvalitet
i hver eneste kop vi brygger"*

Jon, Ejer af Apollo Fitness



Maya Bendix er receptionist, og står for at betjene og brygge fx espresso, americano, cappuccino og caffè latte.

“Det er meget nemt at betjene Lavazza-maskinen og jeg føler, at det er barista-espresso, jeg brygger. Steameren gør det let at steame mælk til caffè latte. Der er en vejledning til de forskellige Lavazza BLUE-kapsler samt kop- og glastyper, og til rengøring af maskinen, men ellers skal man ikke vide en masse mere”, smiler Maya.

perfekt”, fortæller Jon. Mikkel Bendix er medlem og træner 5 gange om ugen. “For mig starter dagen med et dobbelt shot espresso. Det kickstarter træningen og giver mig et energiboost. Lavazza er rigtig god kaffe og smager som på en café. Efter træning hygger jeg med en espresso mere, inden jeg tager på arbejde. Apollo har virkelig skabt et godt træningsmiljø, og det giver et godt fællesskab, og er en legeplads for voksne” fortæller Mikkel.

Lavazza BLUE skaber cafémiljø

“For det første passer Lavazza-maskinen godt ind i vores miljø – det ser super flot ud, og er en fin løsning til os, fordi vi gerne vil skabe et lækkert cafémiljø også nu,

hvor vi har bygget en ny udendørs terrasse. Det er vigtigt for os, at vi kan servere samme kaffekvalitet i hver eneste kop vi brygger, og at maskinen er nem at betjene med BLUE-kapsler for vores personale.

Vores reception har mange gøremål, og derfor er det vigtigt, at Lavazza-maskinen også er nem at betjene og vedligeholde. Det skal være så let, at alle kan rutinen og maskinen ikke driller.

Efter vi har fået Lavazza BLUE, kommer nogle af vores medlemmer forbi for at hente kaffe to go – så ved vi, at vi har kvalitetskaffe”, runder Jon af.

Tendens: Kaffe med bæredygtig profil

SÅDAN BYDER DU PÅ BÆREDYGTIG KAFFE

Vil du også gerne købe mere bæredygtigt og klimavenligt ind? Det kan du gøre med Merrild Lavazza. Sammen med Merrild Lavazza kan du styrke din grønne profil med bæredygtig kaffe.

Det Bæredygtige Kaffe træ

Her kan du møde Det Bæredygtige Kaffe træ. Vi har inddelt vores kaffesortiment i 4 bæredygtige temaer, der matcher køkkener og virksomheders grønne omstilling. Og den gode nyhed er, at ligegyldigt hvilken Merrild Lavazza-kaffe du vælger, så har kaffen et bæredygtigt formål.

Du kan vælge kaffe, der er **klimavenlig**, du kan **tage socialt ansvar**, du kan være med til at **bevare regnskoven**, og du kan gøre noget aktivt for at **skåne jordbruget** gennem et økologisk kaffevalg.

GØR DET KLIMAVENLIGT

med CO₂-venlig kaffe.

TAG SOCIALT ANSVAR

med kaffe der kerer.

BEVAR REGNSKOVEN

med Rainforest Alliance-certificeret kaffe.

SKÅN JORDBRUGET

med kaffe der er økologisk.

DET BÆREDYGTIGE KAFFETRÆ



KAFFE DER SKÅNER JORDBRUGET

VI SKÅNER JORDBRUGET



Økologi er skånsomt for miljøet, og er med til at øge naturens biodiversitet. Når det gælder økologisk kaffedyrkning foregår det helt uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning.

For at skåne jorden mest muligt, bruges i stedet fugtgivende kompost fra planter og husdyrgødning. Det gør, at jordens frugtbarhed og fugtighed bevares. Det betyder, at jorden hvor den økologiske kaffe dyrkes, ikke bliver udpint og fattig på næringsstoffer.

Du kan på bæredygtig vis være med til at skåne jordbruget, når du vælger kaffe, der er mærket med EU's økomærke og UTZ-mærket for bæredygtig produktion. Lavazza Alteco er et godt eksempel på dette, og udover de hele espressobønner, fås den også som BLUE-kapsel.

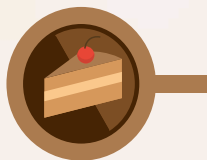
Økologisk & bæredygtig

**SKÅN JORDBRUGET
– VÆLG ALTECO**



Lavazza Alteco består af nøje udvalgte bønner fra Centralamerika. En harmonisk espresso med fyldig smag, lækker aroma og blød crema. Med en sød duft af honning og tørret frugt. Eftersmag af chokolade og krydrede noter af bitter kakao.





5 BÆREDYGTIGE BRUG-OP TIPS

Smid aldrig en kafferest ud. Det handler om at undgå kaffespild – her får du 5 tips efter “brug-op-princippet”. Tjek her, hvordan du kan omsætte dine kafferester, så de indgår på en ny måde. Fra kaffe-smoothie til kaffe-relish:

01 / MORGEN-TIP

Kaffe-skyr-smoothie

Så er der dømt morgenproteiner! Du kan servere en “to-go-kaffe-skyr” ved at blende skyr med kaffe og chiafrø. Skal versionen være sød, kan du smage til med lidt kaffesirup. Du kan lave din egen kaffesirup ved at reducere kaffe i en blanding af kaffe og rørsukker, samt evt. lidt kværnet peber og lidt kanel. Denne sirup kan også bruges over fx havregrød. Du skal bruge 6 dl kaffe, 200 g rørsukker, 2 kanelstænger og godt med friskkværnet peber.

02 / BAGE-TIP

Kaffebaseret oldtidsrugbrød

Næste gang du bager rugbrød, kommer du en kafferest i dejen. Fx kan du blødgøre korn og kerner ved at indkoge dem i kaffe. Det gør rugbrødet mere intenst og saftigt, når kornene rigtigt får lov at åbne sig, og det er godt for fordøjelsen.

03 / FROKOST-TIP

Kaffesyttet løgrelish til ALT

Kaffe koges ind til en syltet relish af løg, sammen med lyse rosiner, rørsukker, rød eddike og hakkede valnødder. Smages til med salt. Kaffesyttet relish kan fx bruges i sandwich, som tilbehør til ost, fisk og kylling – eller som topping på et rigtig godt stykke smørrebrød af den moderne slags.

04 / EFTERMIDDAGS-TIP

Kaffe-fromage med rosmarinsalt

Salt, sødt og bittert i én mundfuld. Du vil blive elsket for at servere en lille “snack-dessert” som eftermiddagsopkvikker. Servér fx i en espressokop. Du kan lave en nem kaffe-fromage af 5 blade husblas, 4 æggeblommer, 100 g sukker, knap 3 dl stærk kaffe, 3 piskede æggehvider og 3 dl pisket fløde. Når fromagen er stivnet kan du drysse toppen med et nip flagesalt og rosmarin.

05 / DAGENS HURTIGSTE KAGE-TIP

Coffee-Cream-Dip som glasur

Rør kaffe sammen med friskost naturel og smag til med sigtet flormelis. Kan bruges som sprøjtepose-pynt på fx muffins, sødlige kiks eller marengskys – gerne med et par små efterårsbær drysset over.



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