

Kaffetid

Marts 2017

Vi tænder på kaffe med merværdi

KAFFENYDELSE

med max. variation og smagsfrihed

Tak for kaffe

4 tips med
Kaffeelskende DØGN-RYTME

Kaffetema:

Merværdi og dobbelt
kaffenydelse



Merrild **LAVAZZA**

Velkommen til KAFFE MED MERVÆRDI

I denne udgave af Kaffetid sætter vi fokus på det, der rør sig lige nu. Vi ved, der er et stigende behov for at yde en ekstra fleksibilitet og en lyst til fornyelse, der giver flere valgmuligheder i kontorverdenen. Samtidig topper vi op med en **økologisk og bæredygtig kaffenyhed**, der gør en mærkbar forskel ved både indkøb og i serveringsøjeblikket. Velkommen til kaffe med merværdi!

Lad os først byde velkommen til en variationsstærk **espresso-nyhed**, der giver "frihed på kaffefronten". LB 2600 er en maskinløsning, der er specielt udvalgt til kontorer med krav om fleksibilitet og variation. For på kaffefronten gælder det, nøjagtigt som på madsiden, om at tilgodese de ekstra høje krav der stilles, når det gælder **smagsvariation & valgmuligheder** på alle tider af døgnet, alle ugens dage.

Espressosmart i kontormiljøer!

LB 2600 Blue System

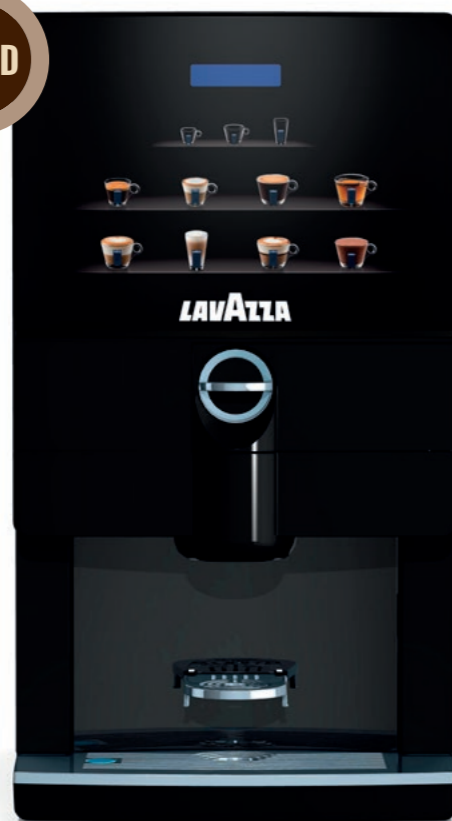
NYHED

Byder fx på:
Espresso, Lungo, Cappuccino,
Café Latte, Latte Macchiato,
Varm kakao, Wiener Melange

Tilkobling af mælk:
Med mulighed for tilkobling
af frisk mælk!

Den lille fikse office-model
der tilgodeser **alle smagsbehov**
for varme drikkenydelser i en
travl hverdag

All-in one Espressomaskine



Superfleksibel og Individuel
i smagsudvalg

Lækkert & Æstetisk
"one touch" design

Professionel Espresso
& alle de cremede og
mælkebaserede varme drikke

Første "office" Blue maskine
med: instantbeholdere til både
creamer og kakao

Lavazza Blue –
passer til LB 2600
Blue System
– lille men med
stor smag!



"Økologisk og bæredygtig kaffe er en naturlig del af fremtiden"

Giv kaffen et nyt gastronomisk løft og vælg kaffen, der gør en mærkbar forskel

Lavazza ALTECO: Ny økologisk & bæredygtig Espresso Kaffe

Lad os byde velkommen til en økologisk og bæredygtig kaffenydelse. Fra bjergtoppene i Centralamerika har Lavazza udvalgt sine højlands Arabica-bønner og blended dem med nøje udvalgte Robusta-bønner. Med denne kaffe vælger du bønner, der kommer fra kaffefarmere og plantager, der praktiserer "organic farming" og efterlever bæredygtige UTZ-standarder. Så bliver det ikke bedre...



NYHED



Lavazza ALTECO

1000 g / 140 kopper

Kaffen Kort Fortalt:

Den økologiske og bæredygtige kaffe, danner grundlag for en intens, sød og elegant espresso med et fløjsagtigt crema og en rigtig dejlig eftersmag. Duften af honning og tørret frugt giver plads til en skøn og behagelig eftersmag af chokolade og krydrede noter af bitter kakao.
Risteprofil: Kaffen er mellemristet ved lav/mellem temperatur - og ristet i længere tid end normalt. Det giver en mere homogen ristning af bønnerne og det skaber den helt perfekte sammenhæng mellem aroma, smag og krop.

Varenr. 4520 / 6 x 1000 g

Mødetip

Krydret kaffeshake
Blend kaffe brygget på Lavazza ALTECO, Espresso bønner og vaniljeis i forhold 1:1 ltr.
Kom 1 spsk. kanel og 1 spsk. kardemomme i blenderen og servér i mødeglass med knust Bastognekiks på toppen!



Vores økologiske
og bæredygtige
kaffefamilie



TAK FOR KAFFE

GASTRONOMISKE TIPS med "kaffeelskende døgn-rytme"

Flere og flere arbejder fleksibelt og har forskudte døgnrytmer på jobbet. Det stiller nye krav til kaffeserveringer i alle kantiner og på kontorer. Derfor sætter vi ekstra fokus på, hvordan du på en nem, indbydende og frisk måde kan sætte kaffevariation og nye smage på dagsordenen og inspirere dig til at servere topmålet af kaffenydelse... *Hvordan vil du servere din kaffe i morgen?*

1 Morgentip

Early bird Latte, der virkelig er en morgen-op-kvikker:

Lav en lækker og cremet Café Latte med Lavazza ALTECO, Espresso bønner og vend et skud friskpresset limesaft i, så har du en LimeKaffe.

2 Frokosttip

Afslut frokosten uden kage, og server i stedet en "mættende dessertkaffe" i form af en køleskabskold **Kaffemousse** lavet fra bunden på 5 ingredienser: 2 dl Kaffe brygget på Lavazza ALTECO, Espresso bønner, 1 dl sukker, 5 blade husblas, 4 stiftpiskede æggehvider og ½ liter piskefløde.

3 Pausetip

KaffeLemonade: Klargør en perlende og frisk pausekande med KaffeLemonade. Til 10 personer består den af 1 liter ginger ale (eller tonicvand), skiver af 2 økologiske citroner, toppet med isterninger, der er lavet af kaffe brygget på Lavazza ALTECO, Espresso bønner.

4 Aftentip

Fyraftens-cocktail uden alkohol: **Cool Irish Coffee**, hvor der pr. person skal bruges 6 cl kaffe brygget på Lavazza ALTECO, Espresso bønner, 4 cl fløde, 3 cl irsk kaffesirup og 15 cl vaniljeis, der blendes og pyntes med 3 hele kaffebønner på toppen.



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

LAVAZZA