

Kaffetid



August 2019

**TEMA:
FULDENDTE
KAFFEOPLEVELSER**

KAFFE PANNA COTTA
Opskrift fra Cateringlandsholdet

SÅDAN!
BAUHAUS har fokus på servicegraden

NYT FRA LAVAZZA
Forbedret kaffekoncept - smart,
seriøst og sensorisk på samme tid!

BRUG-OP TIPS
Fra kaffe-dip til polenta

DE 3 SMAGSGRUPPER
Med små-nørdede smagsprofiler

Merrild

LAVAZZA

Velkommen til Kaffetid #10

Så er det kaffetid! Denne gang har vi fokus på fuldendte kaffeoplevelser. Først møder du Cateringlandsholdet, der byder på en lækker kaffe panna cotta. Vi tager et shop-in-shop tjek hos BAUHAUS, der som noget nyt har etableret et økologisk kaffe-miljø i flere af deres forretninger. Det har blandt andet forbedret deres servicekultur og kundetilfredsheden.

Innovation, nørderier og skyhøj kaffekvalitet er baggrunden for Lavazza's nye kaffedesign på emballage. Den har fået fuld gastronomisk styrke, og vi beskriver ristegrader og sensoriske smagsprofiler. På bagsiden hylder vi bæredygtigheden med en håndfuld ansvarlige brug-op-tips med kaffe. Her lader vi ingen kaffe gå til spilde, men gør en rest til en ressource i den cirkulære køkkenøkonomi.

Velkommen til topmålet af kaffenydelse
– gennem fuldendte kaffeoplevelser med Merrild Lavazza.



CATERING
LANDSHOLDET

CATERING TEAM OF DENMARK
PART OF CULINARY TEAM OF DENMARK

Med kaffe som element

Vi er sponsor for hele Danmarks Cateringlandshold. Derfor har vi været et smut forbi deres Culinary træningscenter i Odense. Her testes, trænes, eksperimenteres og smagsperforms på et konkurrencehøjt plan. Vi har givet dem en nørd-udfordring, der lyder "Gør kaffen til et element".

Se et af resultaterne her, med en spændende opskrift på kaffe panna cotta. Performance-glade, smags-skarpe og nyskabende kaffehilsener fra Cateringlandsholdet!



Kaffe gør smags-
underværker i din mad!
Se hvordan Catering-
landsholdet gør...

4 personer

Kaffe panna cotta med kandiseret ananas og ananas chips

Ingredienser:

- 4 dl. fløde
- 1 dl. Tierra Selection
- 3 stk. husblas
- 75 g. sukker
- 1 stk. ananas
- 100 g. sukker
- 50 g. vand
- 1 potte citronmelisse

Tilberedning:

1. Varm fløde og kaffe op og smag det til med sukker, udblød husblas i koldt vand og vend det i fløden. Kom panna cottaen i ønskede forme eller skåle og lad det sætte sig på køl i ca. 3 timer (tilsæt evt vanille, eller andre smage til panna cottaen).
2. Kog vand og sukker op, skær 5 tynde skiver af ananas og dyp dem i sukkerlagen, kom dem på bagepapir og tør dem i ovnen ved 100°C i et par timer.
3. Den resterende ananas skæres i stave og tilberedes i sukkerlagen, til vandet er kogt væk, pas på det ikke brænder.
4. Anret de kandiserede ananas sammen med den faste panna cotta og pynt med ananas chips og citronmelisse.

Hvis du ønsker en mere fedtfattig version, erstat da halvdelen af fløden med mælk. Brug evt. hele bønner og kog dem op med fløden i stedet for at tilsætte færdigbrygget kaffe.

Se flere
opskrifter på
[merrild.dk/
foodservice](http://merrild.dk/foodservice)

Case:

HIT-MED-KAFFE I BAUHAUS!

Hos BAUHAUS er økologisk kaffe med til at sætte kunden i centrum. "Vi skal kunne konkurrere på service, og derfor har vi valgt at etablere et kaffemiljø i de fleste af vores forretninger", fortæller Jane Høj Rytter, der er salgskordinator i BAUHAUS Tilst. Se her, hvordan det kører som shop-in-shop til glæde for kunderne...

Kaffe hæver servicegraden

I BAUHAUS samler de på glade kunder. "Nu giver vi alle vores kunder mulighed for at købe en friskbrygget kop kaffe eller kakao, som de kan tage med rundt og nyde i forretningen, mens de køber ind. Det giver en god stemning, for der er ikke noget som duften af friskbrygget kaffe", fortæller Jane Høj Rytter, salgskordinator. "Nogle gange kan ventetiden på materialer være en udfordring, og der oplever vi også, at kaffen i de situationer har fået en service-rolle. Med gratis "vente-kaffe" opleves ventetiden ikke så lang og det er en gevinst, der hurtigt har tjent sig selv hjem i forhold til at øge kundetilfredsheden i BAUHAUS".

"Dét at kunne tilbyde en ventende kunde, eller en utilfreds kunde en kop kaffe kan fuldstændig vende en kundes oplevelse" – derfor er det vigtigt at kunne byde kunderne på kaffe i BAUHAUS.

Kunden i centrum

De nye kaffemiljøer er placeret på en kundevenlig måde efter tag-selv-principet. For BAUHAUS er det især vigtigt, at kunne tilbyde et bredt udvalg af kaffe og kakao. "Vi har en bæredygtig indkøbspolitik, derfor har vi valgt en økologisk og kvalitetssikker kaffeløsning", siger Jane Høj Rytter.

"Da vi skulle etablere kaffemiljøerne, startede vi faktisk med en simpel google-søgning. Vores valg faldt på Merrild. De tilbød os en høj kaffekvalitet ved at præsentere os for et stort og bæredygtigt udvalg, og en automatisk løsning, der kunne matche vores krav til friskbryg og enkelthed i selvbetjeningen. Derudover fik vi tilknyttet en personlig kontaktperson hos Merrild, som også havde et godt, tæt og gnidningsfrit samarbejde med installatøren. Tilsammen gav de os en rigtig fin og personlig kundeservice, som vi er meget tilfredse med", slutter Jane Høj Rytter.



Gør som BAUHAUS – kontakt Merrild Lavazza, og lad os i samarbejde teste hvilket kaffemiljø, som kan passe ind hos dig. Med Merrild Lavazza får du:

SMAG I SÆRKLASSE
KVALITET I SORTIMENT
PERSONLIG & HØJ SERVICE
INNOVATION & FRONTLØB

Fornyelse på kaffefronten

Du kan godt glæde dig, for NU er vi gået i gang med en "KaffeRevival", hvor vi fornyer, innoverer, nøder og revitaliserer for at gøre kaffekvaliteten og smagsoplevelsen endnu højere med Lavazza.

Som aldrig før er det blevet vigtigt at vise gastronomisk ansvar fra kaffefarmer til kaffenydelse. Flere og flere køkkener bruger FN's 17 verdensmål som pejling til bæredygtige indkøb.

Lavazza's og FN's verdensmål

Lavazza arbejder med fokus på fire af FN's verdensmål mod 2030, der handler om at mindske ulighed, skabe balance og bekæmpe klimaforandringer

- Mål nr. 5 Ligestilling mellem kønnene
- Mål nr. 8 Anstændige jobs og økonomisk vækst
- Mål nr. 12 Ansvarlig forbrug og produktion
- Mål nr. 13 Klimaindsats

Med Lavazza vælger du kaffebønner der fremmer bæredygtigheden, skåner klimaet og minimerer ressourceforbruget med kundeoplevelse i koppen.

SÅDAN SER KAFFEN UD NU – OG MED ENDNU HØJERE KAFFEKVALITET



Som altid er vores udvælgelsesprocedure 100% kompromisløs. Med ekspertise og omhu udvælger vi kun de allerbedste kaffebønner for at optimere smagen, så du på en innovativ måde kan ramme og imødekomme smagsbehov og markedskrav. Det betyder nye sensoriske højder på aroma, krop og smag.

I løbet af efteråret vil du fx. opleve, at vi sætter ekstra fokus på sensoriske kaffeprofiler. For dig betyder det, at du kan vække dine kunders nysgerrighed og giver en forsmag på den gode kaffeopdagelse der er i vente – fx på dit kaffekort.

Smagsoptimeret Lavazza kaffe

3 KUNDEGLADE SMAGSPROFILER

Ristegraden og blendsammensætningen er vigtig for dine kunder. Kaffe-målgrupper er nemlig vidt forskellige. Ikke noget med at servere samme kaffebønne til alle aldre. Nye smagsanalyser viser, at unge kaffedrikkere ønsker kaffe med lav bitterhed, mens andre elsker mørkristet kaffe, især dem over 60+. Med en balanceret risteprofil rammer du de flestes smagsløg. Det betyder, at du kan bruge smagsprofilerne som indkøbspejling, når du har ønske om at ramme dine kunders smagsløg i forskellige bryg. Derfor er smagsprofilerne graderet ift. hvor kraftigt de smager.

AROMATISK betyder let risteprofil der giver en frugtfyldig og floral kaffeoplevelse med lav bitterhed. En risteprofil der især foretrækkes af unge, når der vælges kaffe.

BALANCERET betyder en nøddeagtig, krydret og mellemristet profil.

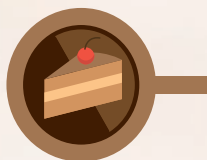
MØRK betyder en dark-roast, en chokoladeagtig og karamelliseret og intens risteprofil, med høj bitterhed.

FRA SMAGSTRÆNING TIL FESTIVAL

I Lavazza er vi kaffepionerer, når det handler om innovation. I Torino har vi eget Innovation Center. Her er der over 100 ansatte, der arbejder med kaffe, maskiner, smagsnørdier, gastronomi og kaffe-træning, så du får topmål af kaffenydelse i koppen. Omdrejningspunktet er her at være i front på kaffe-trends, afholde events og stå for professionel barista-træning. Lavazza Innovation Center er kort sagt "kaffens epicenter", hvor der nørdes helt igennem på råvarekvalitet, test-fordybelse og innovation.

Derudover er vi aktive i fx World of Coffee, der er Europas største kaffeevent, og med i London Coffee Festival, der på gadeplan giver den fuld gas med livlig storbykaffe, musik og baristacocktails.

Sidst men ikke mindst, er det os en stor fornøjelse at være supporter og sponsor for hele Danmarks Cateringlandshold! Se side 2 og 3, hvor de videregiver en af deres opskrifter.



BRUG-OP TIPS MED MERRILD

Ikke noget med spild her! For vi går ind for en ansvarlig brug-op-kultur, der handler om at bruge alt op til sidste dråbe. Tjek her, hvordan du gør en kaffe-rest til en ressource i en ny ret.

01 / Tørstslukker-tip til fx kaffe-møde

Frappé på 2 minutter

Frappé betyder afkølet. Gem dine kaffe-rester. Tag et glas og pisk kaffe (ca. en halv dl.) sammen med rørsukker (ca. 2 teskefulde). Pisk det stift med en mælkeskummer, turbo-mixer eller en frappé-mixer. Tilsæt isterninger og hæld mere kaffe i glasset. Top op med en anelse mælk eller en skefuld softice. Rør rundt med sugerør og servér iskold!

02 / Vegetarisk tapas-tip. Kom kaffe i Hummus

Hummus med Grønt

Indkog dine kikærter i en kaffe-rest. Blend kikærterne til en ensartet puré sammen med citron, spidskommen og peanutbutter. Smag til og servér i bunden af snackglas. Top op med hele gnave-radiser, gulerodstave, agurkestave og lidt frisk koriander.

03 / Dagens frokost-tip

Kaffe-druknet laks med dild-kartofler og smørpisket Mokka-Sauce

Kaffe kan give fed fisk et godt modspil. Kom fersk laks i en bradepande, hæld kaffe på så bunden dækkes, drys med chiliflager, salt og limeskal og -skiver. Ovnbag laksen i ca. 20 minutter. Anret fx med små dildkartofler og servér en smørpisket Mokka-Sauce til.

Du kan lave Mokka-Sauce af kaffe, der vendes i brunet smør, og tilsmages med honning, salt og peber. Ved anretning beregnes ca. 2 spsk. Mokka-Sauce pr. person.

04 / Glutenfrit Polenta-tip

Polenta med kaffe-ristet fyld af svampe, squash, og krydderurter

Polenta er i sig selv ret smagsmild. Men med masser af grøntsagsrester, krydderurter og en kaffe-rest kan du løfte smagen markant. Fyld en bradepande med letsaltet og kogt polenta. Form polenta til en fast "kage" i en bradepande, så den senere er nem at skære ud i kvadrater til mange. Rist en blanding af fx. squash, timian, rosmarin, hvidløg, svampe og bacontern. Kom kaffe på og lad det koge lidt ind. Kom blandingen på polentaen, og kom friskhøvlet parmesan over inden udskæring og servering.

05 / Kaffe-syltet Relish

Denne relish er populær som fyld i sandwiches, som tilbehør i bowlsalater, på ostetallerkener eller som dip til fx fiskefrikadeller. Bland tomater, løg, vindruer (eller sensommerlige bær) og chili med en half-and-half-blanding af kaffe og æbleeddike. Kog ind og smag til med honning, salt og lidt kværnet rosé peber.



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