

Kaffetid

Februar 2018

**SKAB KAFFEKULTUR
MED MERRILD
& LOBBYLIV MED
LAVAZZA**

**KAFFE MED
HJERTET**

Smagen af
en god sag

BRUG-OP-TIP

med Merrild

LOBBYSTILEN

rykker ind

NYHED:

Byd på 'Te-tonic'

ØKOLOGISK

Fremtidens kaffe er grøn

LAVAZZA BLUE

Lav larm med espresso

NY TE-TREND

mere unik, mere eksklusiv & mere boblende

Merrild

LAVAZZA



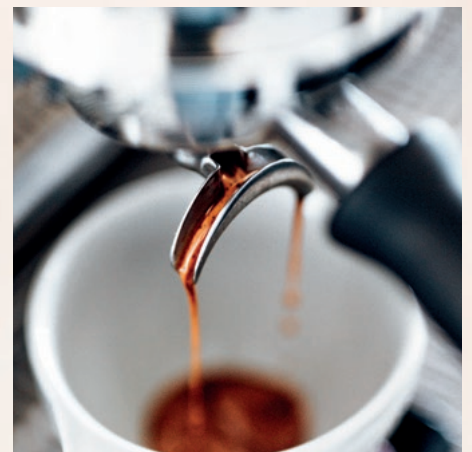
VELKOMMEN TIL KAFFETID #6

Gastronomien udvikler sig og kvalitets-overliggeren hæves som aldrig før. Vi kombinerer i højere grad fornøjelse, arbejde og fritid på mere fleksible måder end hidtil set. Derfor byder Kaffetid#6 på trendsæt, der er med til at påvirke måden at servere kaffe, te og espresso – i både kantinen, på kontoret, i caféen og på hotellet.

Med Merrild har vi fokus på **fremtidens grønne kaffe** med økologisk, bæredygtig og ressourcebesparende brug-op-kultur. Her betyder det mere at købe ind med hjertet, og at gøre noget godt for

andre – samtidig med, at et optimeret forbrug i hverdagen kort sagt er blevet en vigtig del af en gastronomisk og bæredygtig køkkenprofil.

Med Lavazza skaber vi **mere lobbyliv** – en horestatendens som spås et stort potentiale. Her handler det om at udvikle flere åbne, sociale og naturlige meeting-points overalt i offentlige og kulturelle rum med direkte walk-in for alle. Vi præsenterer **Lavazza BLUE** som espressoens ideelle lobbyløsning med imagestærke kvalitetsfordele. Det hele krydres undervejs af tips til gastronomi og lobbyliv.



Kaffekultur med Merrild

Mere end 'bare' økologisk kaffe

Mange kantiner og køkkener går op i **økologi og grønne indkøb** – både når det handler om kaffe, mad og fremtid! Vi ser en stigende tendens til, at flere og flere **vælger med hjertet** og gerne aktivt vil vise deres holdning ved at støtte en velgørende sag. For når det kommer til bæredygtighed erfarer vi, at mange kantiner og kontorer gerne vil støtte en god sag, simpelthen fordi det giver værdi at være med til at gøre noget godt for andre...

1 KRONE GÅR TIL MUSKELSVINDFONDEN

Med Merrild Formalet Økologisk Kaffe går 1 krone pr. solgt pose direkte til Muskelsvindfonden. Muskelsvindfonden står bl.a. for at arrangere sommerens GRØN 8 steder i Danmark.

Kaffe med hjertet...

Økologisk & godgørende med Merrild.

Det er god KAFFEKULTUR anno 2018

Merrild   
Økologisk/Bæredygtig

Kaffen Kort Fortalt:

Alt er dobbelt op i denne aromatiske højlandsblanding fra Peru og Honduras. Her er den fine økologiske og bæredygtige Arabica dyrket med kærlighed - både til kaffen og til de omgivelser, den dyrkes i. Bønnerne er modnet, tørret og ristet blidt med omsorg for kaffenydelse. Rund, fløjlsblød og imødekommende, og i perfekt balance med en frisk snert af citrus.



= Det røde Ø-mærke fortæller, at det er de danske myndigheder, der har ført kontrol med den virksomhed, der sidst har forarbejdet, pakket eller mærket dette økologiske produkt.



= EU's økologilogo, der viser at kaffen er økologisk, og er produceret samt kontrolleret efter retningslinjerne i EU's økologiforordning.



= Mærkningsordning for bæredygtig jordbrug. Verdens største program for bæredygtig dyrkning af kaffe, te og kakao. "Better Farming – Better Future".

Tema: Lobbyliv med Lavazza

LOBBYSTILEN RYKKER IND

Den åbne og imødekommende lobbystil matcher imagestærk espresso, når det handler om at skabe mere liv, aktivitet, kreativitet og imødekommenhed på hver kvadratmeter i fx receptioner, hotellobbyer, lounges og kulturinstitutioner.

Lavazza BLUE – espressoens lobbyløsning

Ægte Italiensk Espresso er en lobby-sansevækker af første grad. Her går duften, lyden og smagen nemlig op i en højere enhed. Der findes over 800 aromaer i en enkelt espressobønne. Espresso er synonym med den perfekte, professionelle og italienske kaffeoplevelse. "Espresso" betyder "lavet på bestilling", den brygges hurtigt og er super-koncentreret. Det tætte, fyldige crema-lag og den intense aroma skyldes espressomaskinens bryggemetode.

Velkommen til en unik & nem lobbyløsning!

Smagen af professionel espresso

LB2317 er en hurtig, fleksibel og kompakt espressomaskine med mulighed for at brygge lækre og vel-smagende kaffedrikke med frisk mælk. Det giver mange valgmuligheder, en bred smagsvariation og høj brugervenlighed. LB2317 er den første Lavazza BLUE maskine med «one touch integrated milk solution». Maskinen laver nemt og hurtigt en fremragende espresso og cremede mælkebaserede kaffedrikke.



- ☞ **Variationsstærk!**
Byder fx på Espresso, Caffè Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, varmt vand
- ☞ Separat udtag til varmt vand
så man kan lave te og kakao
- ☞ Kan tilkobles køleskab
- ☞ All-in one professionel espressomaskine
- ☞ Lækkert & æstetisk
med "one touch" design

BLUE står for Best. Lavazza. Ultimate. Espresso.

Lavazza BLUE – lille men med stor smag! Med Lavazza BLUE kan alle lave perfekt, friskbrygget espresso – hvor som helst. Til det helt unikke BLUE espresso system, findes espresso-kapsler med varierende smag og intensitet. Der findes også dobbelt espresso-kapsler, så du kan brygge 2 espressoer på samme tid. Mød her 3 espressoer i Lavazza BLUE serien, med hver deres gastronomiske smagsprofil:



Enkel kapsel: Varenr. 992 | 100 stk.

Espresso iTierra! Intenso

iTierra! er en let, men smagfuld espresso med et højt indhold af syre, blomsteragtige elementer og en snert af chokolade. Bønner fra Rainforest Alliance-certificerede gårde.



Enkel kapsel: Varenr. 970 | 100 stk.

Espresso Caffè Crema

En sød, balanceret og cremet blanding med en grovere formaling, så den passer til en caffè crema.



Enkel kapsel: Varenr. 940 | 100 stk.

Espresso Intenso

Intens og cremet espresso med en tydelig, balanceret eftersmag. Bønner fra Sydamerika og Indonesien.

10 gastronomiske grunde til at vælge Lavazza BLUE

Perfektion

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

Tilpasningsevne

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

Variation

Sortimentet af espressoblandinger betyder, at alle kaffedrikkeres smag kan tilfredsstilles.

Konstant kvalitet

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

Enkelthed

Kapselsystemet er så enkelt at bruge, at medarbejdere kan yde service af høj kvalitet uden behov for special uddannelse.

Professionalisme

Den rigtige maskine, hvad angår plads og kapacitet til ethvert sted, men med et fælles element: Den professionelle standard.

Hastighed

Systemet er hurtigt, og dobbelt doseringskapslerne gør det endnu hurtigere.

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.



Tema: Lobbyliv – slap af med T

UNIK & EKSKLUSIV TE

Te fra Whittington er ikke en hvilken som helst te. Teerne er nøje udvalgt af te-elskere, og de fås ikke på ethvert dansk gadehjørne! Velkommen til vores udvalg af Unik og Eksklusiv te fra Whittington.

Sort, grøn, urte, frugt eller økologisk – fra te-elskere til te-drikkere!





Varenr. 6940106 | 4 x 15 breve
 3-4 min.  Hele dagen

Pure Green

Et storslået udvalg af kinesisk grøn te. Udtrækket har en varm og spinkel gul-grøn farve. Lidt urteagtig aroma og sød smag.






Varenr. 6940114 | 4 x 15 breve
 4-5 min.  Hele dagen

Red Spring

En forfriskende te, der er fristende bare at se på – dens hindbærfarve minder om sommer. Smagen er i første omgang let syrlig, og udvikler sig herefter til at afsløre anstrøg af rød frugt.






Varenr. 6940645 | 4 x 15 breve
 4 min.  Hele dagen 

Nilgiri Blue Mountain

På de tågede bakker i det sydlige Indien vokser denne skønne te. Udtrækkene, maltede og lyse, er som en frisk likør, der er perfekt også sammen med krydret morgenmad.



Varenr. 6940647 | 4 x 15 breve
 5 min.  Hele dagen 

Fresh Mint

Eksotisk, duftende og forfriskende. Pebermynte er elsket for den aromatiske friskhed, der virker afslappende, specielt efter et solidt måltid.



Se det samlede teudvalg fra Whittington på merrild.dk/foodservice

LOBBY-TIP MED TE

Frist dine gæster med en afslappende og boblende **TE-TONIC**, der indbyder til 100% lobby-chill-out. Den er velegnet som et alkoholfrit alternativ til andre populære mad-bobler som prosecco og champagne. Brug den fx, når du byder på Afternoon Tea med fingersandwich, snacktærte, smørscone, petits fours og cake pops. **Det er boblende og lobbylike.**

TE-TONIC

Den nye T&T – på boblende og alkoholfri manér

INGREDIENSER

1 del økologisk te
1 del Indian tonic
Isterninger
Rosmarinstilke
Æblebåde

FREMGANGSMÅDE

Bryg en te (eller brug en te-rest), lad det trække og køl det ned. Bland med tonic og kom isterninger og en rosmarinstilk i hvert glas, før der serveres med et par tynde skiver af æble.





MED MERRILD

Reduktion af kaffespild er efterhånden blevet en naturlig del af STOP MADSPILD. I Merrild har vi med stor succes og gennem længere tid sat fokus på kantiner og køkkeners spirende lyst til at BRUGE ALT OP – på den gastronomiske, ressourcevenlige og bæredygtige køkkenmåde. Her får du en håndfuld nye tips til at give den fuld gas i jagten på mindre spild, tak!

1 Bage-tip

Spar på vandet – udblød din gær i en lunken kaffe-rest i stedet for vand fra hanen. Kaffen giver mere smagsdybde og en ristet karakter til dit bagværk. Bager du med surdej, kan du gøre dejen mere fugtig og blød ved at tilføje en kafferest. Pensl også gerne dit bagværk med kaffe, det gør skorpen mørk og flot.

2 Stege-tip

Justér mørke stegesaucer, wok, simre- og GRYDERETTER med en rest kaffe. Kaffens bitre smagsnoter er med til at fremhæve og balancere alle de andre grundsmage (surt, sødt, salt, bittert & umami).

3 Hygiejne-tip

Snavsede fingre hører sig naturligvis ikke til i et professionelt køkken, men hvorfor ikke bruge en god gang kaffegrums, til **fedtede hænder**, der er svære at gøre helt rene. Det går hurtigere end under det varme vand.

4 Salat-tip

Du kan lave en bitter-sød og syrlig KAFFE-GASTRIK, ved at indkoge æbleeddike og sukker i en rest kaffe. Når den er reduceret, kan den køles og bruges som en dressing-glance over fx ovnbagte rodfrugter, salatbuffetens kornfyldige måltidssalater eller salater med fisk. Kaffe-gastrik laves af 200 gram sukker, 4 dl. æbleeddike og 4 dl. kaffe. Det karamelliserer, giver mørke, smagsdybde og mums til mange smagsmilde grøntsager.

5 Dessert-tip

Smid ikke kaffe-grums ud! Det kan snildt bruges som en stor smagsgiver i fx en **mokka-panna-cotta**, hvor fløden, på italiensk vis, varmes/koges sammen med kaffe-grums og sukker. Herefter sigtes "kaffefløden" og panna cottaen stivnes med husblas, så den får en fast konsistens. Pr. person skal du bruge 1 dl. piskefløde, 1 spsk. sukker, 1 spsk. kaffe-grums og et halvt blad husblas. Serveres i små forme, fx med bærkompot på toppen.

Hold godt øje med Cateringlandsholdet...

Merrild Lavazza er sponsor for Cateringlandsholdet. Landsholdet træner, udvikler og eksperimenterer på et gastronomisk højt niveau for at gå i konkurrence. I 2018 gælder det VM i Luxembourg og her er temaet MADSPILD, hvad ellers...



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