



ZINZINO ESPRESSO af ROMBOUTS & MALONGO:

Zinzino udvalg af kaffekapsler er lavet af Rombouts & Malongo, der er Europas mest eksklusive ristningshus, grundlagt i Antwerpen, Belgien, i 1896. Malongo er dets søsterselskab i Nice, Frankrig. Virksomheden er stadig familieejet og er stolt af sine traditioner og sin lidenskab for kaffe.

Vi bruger kun de bedste Arabica bønner i vores kaffe. De plantager, der ligger højt oppe i bjergene, har ofte rigtigt gode betingelser for en bedre smag og kvalitet. Vi håndplukker kun modne bær af hensyn til smagen. Hvis vi har brug for at tilføje noget ekstra styrke, bruger vi en premium kvalitet Robusta bønner. Kaffebønner bliver endeligt langsomt ristet i 20 minutter ved en lav temperatur på omkring 230 C, for at trække alle aromaer frem.

Vi får fremstillet kapsler, der er egnet til en lille espresso, 4-10 cl, og kapsler, der egner sig til en stor espresso, 10-14 cl. Mængden af klar kaffe du får fra en kapsel afhænger af, hvordan kaffe er malet.

Kapsler sælges i bokse med 12 kapsler eller i store pakninger med 192 kapsler.

VORES BEDSTE ASSORTIMENT

RISTRETTO

Ristretto er en af de stærkeste i serien og en kaffe i italiensk stil. Den indeholder Arabica bønner blandet med 20 % Robusta bønner. Kaffen har en rig, cremet krop, og en generøs, men skarp smag med en lækker bitterhed og længerevarende eftersmag. Surhedsgraden er afbalanceret og frembringer en lækker blomsteragtig smag og aroma af grønne træer med en længerevarende eftersmag med let jordet antydning. Ristretto er fremragende til at lave Cappuccino eller Caffè latte. En kaffe, der er perfekt efter middag og afgjort med meget velsmagende desserter.

LILLE

4-10cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

EFTERSMAG 00000



BRAZIL SUL DE MINAS

Er fremstillet af 100 % brasilianske, eksklusive og håndplukkede Arabica sul de minas bønner. Kendere anser det for at være den bedste Brasilien har at tilbyde. Kaffen er forholdsvis stærk, med en cremet og blød krop. Den har en stor smag og en duft af grapefrugt, nødder, valnødder og røg, som alle også bidrager til en varig, rund og lækker eftersmag. Den har en skarp bitterhed men ringe syreindhold. Kaffen passer vældig godt sammen med chokoladedesserter, flødekager og andre bløde kager.

LILLE

4-10cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

EFTERSMAG 00000



LA GRANDE RÉSERVE

Er lavet af 100 % Arabica bønner fra de fineste plantager i Central- og Sydamerika, en rigtig "connoisseurs kaffe". Det er en kaffe i mediumstyrke, med en særlig blød, rund smag. En fantastisk rig, cremet krop. Kaffen er præget af en masse smag og aroma med antydninger af karamel og hasselnødder. Balancen mellem syrlighed og bitterhed bidrager til en velsmagende, længerevarende eftersmag og mindre noter af røde bær. Efter middagen tænker vi på velduftende desserter, navnlig tilsmalet med forskellige nødder/peanuts.

LILLE

4-10cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

EFTERSMAG 00000



MOKA D'ETHIOPIE

Moka d'Ethiopie er lavet af 100 % etiopiske eksklusive Arabica bønner, der vokser vildt ved foden af Abessinier bjergene. Kaffen har en temmelig kraftig smag og er lækker i smagen. Det er en aromarig kaffe med lidt syre og smag af abrikoser, bergamot, citrus og koriander og det minder dig om den oprindelige bønne. Den har en langvarig, lidt jordagtig eftersmag. Efter middagen, vil vi anbefale desserter med årstidens frugter eller likør.

LILLE

4-10cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

EFTERSMAG 00000



LA TIERRA

Kaffen er en blanding af bønner udelukkende fra små beplantninger i Mellemamerika, der faktisk både er Fairtrade-certificeret og certificeret som økologisk dyrket. Kaffen er lavet af 100 % Arabica bønner og har et meget lille syreindhold og ganske let bitterhed. La Tierra er en af de mildeste varianter vi tilbyder, men har alligevel en meget rig, frugtagtig aroma og delikat smag af karamel. Kaffen har en forholdsvis kort eftersmag med antydninger af nødder. Det går meget godt med søde og karamel-aromatiserede desserter.

LILLE

4-10cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

EFTERSMAG 00000



LES CAFÉS EPHEMERES

Kaffe af forskellig oprindelse for kaffeelskere! Kaffen er 100% Arabica bønner af den fineste håndplukket kvalitet fra små beplantninger. Oprindelsen af denne kaffe varierer med leverancer fra forskellige eksotiske plantager rundt om i verden som Peru, Panama, Burundi, osv. Selv om kaffen og mængden af bønner høstet varierer i løbet af året, kan vi garantere fantastiske smagsoplevelser! Kaffen udskiftes omkring 3-4 gange om året, så den er perfekt for dem, der ønsker at opleve den bedste kaffe mens der stadig er variationsmuligheder.

LILLE

4-10cl

INTENSITET 00000

AROMA SÆSON
VARIATIONER

EFTERSMAG 00000



BLUE MOUNTAIN

Det er verdens mest eksklusive Arabica bønner, der dyrkes i en højde på 1.700 meter på Jamaica. Høje bjerge, regn og tåge og en stor del sol sørger for en fantastisk jord og vækstzone, der giver kaffen en frisk, ren og mild smag. Mildhed i alle aspekter er en del af det, der gør den unik! Kaffen har en udsøgt og generøs aroma med nogle smøragtig noter. Den har en vis sødme med en karamel smag. Dette er en velbygget kaffe med et lavt koffeinindhold og næsten ingen bitterhed og med en lys, velafbalanceret eftersmag. Kaffen er velegnet til de fleste mildaromatiserede og mellemstærke desserter.

STOR
10-14cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
EFTERSMAG ○○○○○



LES PURS MATINS

Nogle mennesker oplever maveproblemer når de drikker kaffe med et højt niveau af syreindhold, især når mælk er involveret. Denne økologiske kaffe har reduceret fedtindhold og et meget lavt syreindhold, som derfor reducerer dette problem. 100 % Arabica-bønner fra Mellemamerika med alle aromaer bevaret, giver en mild men rig rund smag med strejf af karamel. Den er lav i syreindhold og bitterhed med en let eftersmag og mindre noter af bær. Passer virkeligt godt med mælkebaserede desserter.

STOR
10-14cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
EFTERSMAG ○○○○○



ROMBOUITS ETHIOPIA

Ethiopia er lavet af 100 % etiopiske eksklusive Arabica bønner, der vokser vildt ved foden af Abessinier bjergene. Kaffen har en temmelig kraftig smag og er lækker i smagen. Det er en aromarig kaffe med lidt syre og toner af abrikos, bergamot, citrus og koriander. Det minder dig om den oprindelige bønne med en meget langvarig, lidt jordagtig eftersmag. Efter middagen vil vi anbefale desserter med årstidens frugter eller likør.

STOR
10-14cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
EFTERSMAG ○○○○○



ROMBOUITS COLOMBIA

Denne kaffe er lavet af Colombias bedste Arabica bønner, der vokser på det høje plateau 2.000 m over havets overflade. Kaffen har en mild, rund smag med lidt krop og meget let bitterhed. Niveauet af syreindhold ligger højere og bidrager til en frugtagtig smag og aroma med antydninger af røde bær, solbær og brombær, men har kun en let eftersmag. Efter middagen, foreslår vi kaffe med desserter, is eller kager med røde frugter og bær.

STOR
10-14cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
EFTERSMAG ○○○○○



ROMBOUITS DECA

Denne koffeinfri kaffe er et fremragende valg, hvis du ønsker at reducere dit koffeinindtag. Det er lavet af 100 % Arabica bønner og har en medium styrke smag og aroma som Grande Reserva med en særdeles fyldig, rund smag. Kaffen er præget af en stor smag og aroma med antydninger af karamel og hasselnødder. Det har en mild syrlighed men en smule bitterhed, da koffein er fjernet. Kaffen har en velsmagende længerevarende eftersmag. Desserter med en lidt stærkere smag og frugtagtig duft går godt, men dem, der laves med nødder er også gode.

STOR
10-14cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
EFTERSMAG ○○○○○



ROMBOUITS LA FINCA

Denne kaffe indeholder 100 % Arabica bønner fra meget små beplantninger i Central- og Sydamerika. De er Organic Farming-certificeret og dyrker uden brug af kemisk gødning eller pesticider. Det betyder, at jorden og dermed kaffebønner har en utrolig ren smag. Bærrene modnes ekstra langsomt i skyggen af træer og er derved givet en veludviklet aroma. Kaffen er af medium-styrke med en generøs krop, en kort eftersmag og en duft af brændte mandler og antydninger af karamel. Lidt syrlighed og lille bitterhed giver et perfekt resultat og det er en af de fineste i området Rombouts. Velegnet til desserter med frugter som æbler eller pærer.

STOR
10-14cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
EFTERSMAG ○○○○○



VORES KAFFE

KUNNE DU KAN TÆNKE DIG EN STOR ELLER EN LILLE ESPRESSO?

Vi tilbyder kapsler, der er velegnet til en lille espresso, 4-10 cl og kapsler egnet til en stor espresso, 10-14 cl. Mængden af kaffe du får fra én kapsel, 4 eller 10 cl, afhænger af hvordan kaffen er malet. Kapsler til en lille espresso indeholder ekstra fint formalet kaffe, der er tæt pakket så det tager vandet lang tid at sive igennem, mens kapslen til en stor espresso indeholder grovere kaffekorn, hvorigennem vandet løber lettere.

FORSKELLIGE BØNNER, FORSKELLIGE KAFFE

Kaffe er hovedsagelig fremstillet af 2 forskellige bønner, Arabica og Robusta. Arabica bønner er den fineste bønne, hvilket giver en mild, smagsrig kaffe. Arabica vokser i stor højde i troperne. 100 % Arabica er valget for vores forskellige ristninger og smage. Robusta bønner giver på den anden side en stærkere kaffe med en rå, lidt bitter smag og blandes kun i de stærkeste espresso smage.

KAFFELEVERANDØR

Vores kaffeleverandør er Rombouts kaffehus, som blev grundlagt i Antwerpen, Belgien, i 1896. Malongo er Rombouts søsterselskab i Nice, Frankrig. Virksomheden er stadig familieejet og er stolt af sine traditioner og lidenskab for kaffe. Deres vision er at levere den bedste kvalitetsskaffe ved nøje udvælgelse af leverandører på små plantager - helst Fairtrade med enestående smag. Håndplukkede bønner behandles ved hjælp af den våde metode, derefter bragt til stedet, hvor hver sæk bliver inspiceret for at blive ristet langsomt og pakket. Dette er, hvad har gjort dem til leverandør til den belgiske kongefamilie samt prestigefyldte hoteller og lufthavne på verdensplan som Paris, New York, Tokyo og Dubai.

FARITRADE

Rombouts & Malongo var det første kafferisteri, der begyndte at samarbejde med Fairtrade så tidligt som i 1992 og har siden da været førende ristningshus for Fairtrade-kaffe i Europa. De havde en unik forpligtelse til Fairtrade landbrug lige fra starten og i øjeblikket har de et personligt forhold til hvert kooperativ, som de besøger og inspicere hvert år. Normale kooperativer køber bare bønner. Siden 2007, har Rombouts & Malongo sponsoreret Malongo Foundation med det formål at støtte projekter i forbindelse med sundhedsydelser, til at beskytte børn og at behandle andre sociale spørgsmål med lokale

Fairtrade organisationer. De støtter årligt projekter på forskellige Fairtrade kooperativer i økologisk dyrkning og lokale transportsystemer.

I GODE HÆNDER NÅR DE IKKE LÆNGERE ANVENDES

Zinzino er, i hvert land, hvor vi tilbyder kaffe, et medlem af den lokale organisation til håndtering og bortskaffelse af små elektriske produkter. Gebyret Zinzino betaler til disse organisationer sikrer at der er en sikker og miljømæssigt god håndtering af vores kaffemaskiner, når de ikke længere anvendes.

INDSAML OG GENBRUG EMBALLAGEMATERIALET

Zinzino er medlem af den lokale organisation, hvis den er tilgængelig, og både rapporterer og betaler for indsamling og genanvendelse af forskellige emballagematerialer der anvendes i vores produkter. I Sverige er det for eksempel FTI. I nogle lande rapportere og betale vi til de lokale myndigheder, og dermed støttes deres genanvendelsesprocesser.

INGEN KUNSTGØDNING OG PESTICIDER

Zinzino er medlem af FairTrade organisationen i Sverige og støtter lokalt dermed princippet om at dyrke kaffe og te uden brug af kunstgødning og pesticider.

MILJØCERTIFICERET

Rombouts & Malongo er det eneste kafferisteri i Europa, som er miljøcertificeret efter den internationale standard ISO 14001. Fabrikken i Malongo, hvor kapslerne produceres, ansøgte om en ISO 14001 certificering i 2008 for at validere sin miljømæssige status, der havde været i kraft siden 1990'erne.

Denne certificering omfatter alt fra valg af plantager, transport, hvordan fabrikken arbejder og emballagematerialer. Genbrugsprocedurer for affald, vand og varme er også inkluderet.

MILJØVENLIGE KAPSLER

Er ikke nok, hvis kaffen kommer fra en certificeret plantage. Efter at kaffen er ristet, pakkes den i en kapsel, der er lavet af ubleget filterpapir og derefter sættes ind i en enkelt enhed lavet af PET. PET er i øjeblikket den mest miljøvenlige materiale, der kan holde aroma inde i lang tid. En ny individuel enhed lavet af papir er den næste udvikling. Den er netop blevet indført og vil erstatte PET i de kommende år.

