



ZINZINO ESPRESSO valmistajana ROMBOUTS & MALONGO:

Zinzinon valikoimaan kuuluvat kahvipodit valmistaa Rombouts & Malongo, joka on Euroopan ylellisin paahtimo. Se on perustettu Antwerpenissa, Belgiassa vuonna 1896. Malongo on sen Nizzassa, Ranskassa sijaitseva sisaryhtiö. Yritys on edelleen perheomistuksessa ja ylpeä perinteistään ja intohimostaan kahvia kohtaan.

Käytämme kahvissamme vain parhaita arabica-papuja. Korkealla vuoristossa sijaitsevien viljelmien kasvuolosuhteet ovat usein todella hyvät, mikä merkitsee parempaa makua ja laatua. Työntekijät poimivat käsin vain kypsät marjat, sillä ne takaavat parhaan maun. Jos haluamme vahvempaa kahvia, käytämme ensiluokkaisia robusta-papuja. Lopuksi kahvipapuja paahdetaan 20 minuutin ajan alhaisessa, noin 230 asteen lämpötilassa, jotta kaikki aromit tulevat esiin.

Meille valmistetaan pieneen espressoon, 4–10 cl, soveltuvia podeja ja isoon espressoon, 10–14 cl, soveltuvia podeja. Yhdestä podista saatavaan valmiin kahvin määrään vaikuttaa se, miten kahvi on jauhettu.

Kahvipodit myydään 12 kappaleen laatikoissa tai isoissa 192 kappaleen pakkauksissa.

PREMIUM-KAHVIMME

RISTRETTO

Italialaistyylinen Ristretto on yksi valikoiman vahvimista kahveista. Se valmistetaan arabica-pavuista, joihin sekoitetaan 20 prosenttia robusta-papuja. Kahvi on runsas ja kermainen, ja sen täyteläinen mutta terävä maku sekä miellyttävä karvaus jättävät pitkään kestävän jälkimaun. Happamuus on tasapainossa tuoden esiin herkullisia kukkaismakuja ja vihreiden puiden aromeja. Pitkässä jälkimaussa on häivähdys maaainesta. Ristretto sopii erinomaisesti cappuccinoon tai caffè latteen. Kahvi kruunaa aterian ja sopii ehdottomasti maukkaan jälkiruoan seuraksi.

PIENI
4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○
AROMI ○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○



BRAZIL SUL DE MINAS

Kahvissa käytetään ainoastaan käsin poimittuja brasilialaisia arabica sul de minas -papuja. Kahvintuntijoiden mukaan papulajike on Brasilian paras. Kahvi on melko vahvaa, kermaista ja pehmeää. Siinä on runsaasti greipin, maa- ja saksanpähkinöiden sekä savun makuja ja aromeja, jotka kaikki tekevät jälkimausta pitkän, pyöreän ja herkullisen. Kahvi on terävän kitkerä, mutta heikosti hapokas. Se sopii hyvin suklaajälkiruokien, kermaisten leivosten ja muiden pehmeiden kakkujen seuraksi.

PIENI
4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○
AROMI ○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○



LA GRANDE RÉSERVE

Tämä todellinen "kahvintuntijoiden kahvi" valmistetaan kokonaan arabica-pavuista, jotka ovat peräisin parhaimmista keski- ja eteläamerikkalaisilta viljelmiltä. Keskivahvan kahvin maku on erityisen pehmeä ja pyöreä, ja sen täyteläisyys on todella runsas ja kermainen. Kahville on ominaista voimakas maku ja aromaattisuus, joissa on aavistus toffeeta ja hasselpähkinää. Hapokkuuden ja kitkeryyden tasapaino antaa herkullisen ja pitkän jälkimaun, jossa on aavistus punaisia marjoja. Nautittavaksi ruoan jälkeen ja yhdessä jälkiruokien kanssa, joissa on hyvä tuoksu ja pähkinän makua.

PIENI
4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○
AROMI ○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○



MOKA D'ETHIOPIE

Moka d'Ethiopie valmistetaan kokonaan etiopialaisista arabica-pavuista, jotka kasvavat luonnonvaraisina Abyssinia-vuorten juurella. Kahvin maku on keskivahva ja herkullisen täyteläinen. Aromikkaassa kahvissa on hyvin vähän hapokkuutta, ja sen maussa on häivähdyksiä aprikoosista, bergamotista, sitruksesta ja korianterista. Kahvissa on jäljellä pavun alkuperäistä makua, ja sen hieman maaperäinen jälkimaku säilyy pitkään. Suosittelemme nauttimaan ruoan jälkeen yhdessä kauden hedelmien tai liköörien kanssa.

PIENI
4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○
AROMI ○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○



LA TIERRA

Kahvi on sekoitus papuja, jotka ovat peräisin pieniltä keskiamerikkalaisilta Reilun kaupan ja luonnonmukaisen viljelyn sertifikaatit saaneilta viljelmiltä. Kahvi koostuu pelkästään arabica-pavuista, ja sen hapokkuus ja kitkeräisyys on vähäistä. La Tierra on yksi miedoimmista kahveistamme, mutta siinä on silti voimakkaan hedelmäinen aromi ja hienostunut toffeen maku. Kahvin lyhyehkö jälkimaku on hieman pähkinäinen. Se sopii hyvin yhteen makeiden ja karamellilla maustettujen jälkiruokien kanssa.

PIENI
4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○
AROMI ○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○



LES CAFÉS EPHEMERES

Kahvinautiskelijan suosikki, jonka alkuperä vaihtelee. Kahvi valmistetaan kokonaan pienten viljelmien arabica-pavuista, jotka ovat käsin poimittuja ja parasta laatua. Kahvin alkuperä vaihtelee, ja sitä toimitetaan esimerkiksi Perusta, Panamasta ja Burundista. Vaikka kahvi ja poimittujen papujen määrä vaihtelee vuoden aikana, voimme taata upeita makuelämyksiä! Kahvi vaihtuu noin 3–4 kertaa vuodessa, joten se sopii erityisen hyvin niille, jotka haluavat saada parasta kahvia, mutta myös vaihtelua makuun.

PIENI
4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○
AROMI ○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○



BLUE MOUNTAIN

Kahvi valmistetaan maailman parhaista, Jamaikalla 1 700 metrin korkeudessa kasvavista arabica-pavuista. Korkeat vuoret, sateet, sumu ja suuri määrä auringonvaloa muodostavat erinomaisen maaperän ja kasvualustan pavuille, joista valmistetun kahvin maku on raikas, puhdas ja mieto. Juuri mietous kaikkein vivahteinen tekee kahvista ainutlaatuisen. Aromiltaan erittäin hienossa ja runsaassa kahvissa on lempeä voim maku. Kahvi on hieman makea ja karamellimainen. Täyteläisen kahvin kofeiinipitoisuus on alhainen, eikä siinä ole juuri lainkaan karvautta. Jälkimaku on tasapainoinen. Sopii nautittavaksi useimpien mietojen ja keskivahvojen jälkiruokien kanssa.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○○
AROMI ○○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○○



LES PURS MATINS

Hyvin happamat kahvit aiheuttavat joillekin vatsaongelmia, erityisesti maidon kanssa nautittuna. Tämä ekologinen kahvi on hyvin vähärasvainen ja vähähappoinen, mikä vähentää kyseistä ongelmaa. Kahvin valmistuksessa käytetään pelkästään Keski-Amerikasta peräisin olevia arabica-papuja, joiden hyvin säilyneet aromit antavat kahville miedon mutta runsaan, pyöreän ja hieman toffeisen maun. Kahvissa on hyvin vähän hapokkuutta ja kitkeryyttä, ja sen jälkimaku on kevyen marjaista. Sopii erinomaisesti nautittavaksi maitopohjaisten jälkiruokien kanssa.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○○
AROMI ○○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○○



ROMBOUS ETHIOPIA

Ethiopia valmistetaan kokonaan etiopialaisista arabica-pavuista, jotka kasvavat luonnonvaraisina Abyssinia-vuorten juurella. Kahvin maku on melko voimakas ja herkullisen täyteläinen. Aromikkaassa kahvissa on vähän hapokkuutta, ja sen maussa on häivähdyksiä aprikoosista, bergamotista, sitruksesta ja korianterista. Kahvissa on jäljellä pavun alkuperäistä makua, ja siinä on hieman maaperäinen jälkimaku. Suosittelemme nauttimaan ruoan jälkeen yhdessä kauden hedelmien tai liköörien kanssa.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○○
AROMI ○○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○○



ROMBOUS COLOMBIA

Kahvi valmistetaan Kolumbian parhaista arabica-pavuista, jotka kasvavat ylätasangoilla 2 000 metrin korkeudessa merenpinnasta. Kahvin maku on mieto ja pyöreä, siinä on hieman täyteläisyyttä ja aavistus kitkeryyttä. Happamuutta on enemmän, mikä antaa kahville hedelmäisen maun ja aromin, jossa on häivähdyksiä punaisista marjoista, mustaherukoista ja karhunvatukoista. Jälkimaku on mieto. Suosittelemme nauttimaan kahvin ruoan jälkeen yhdessä jälkiruokien, jäätelön tai leivonnaisten kanssa, joissa on punaisia hedelmiä tai marjoja.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○○
AROMI ○○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○○



ROMBOUS DECA

Tämä kofeiiniton kahvi on erinomainen valinta, jos haluaa vähentää kofeiinin kulutusta. Kahvi valmistetaan pelkästään arabica-pavuista, ja sen keskivahva maku ja aromi muistuttavat pehmeydellään ja pyöreäydellään Grande Reservaa. Kahville on ominaista voimakas maku ja aromaattisuus, joissa on aavistus toffeeta ja pähkinää. Kahvi on hieman hapant, mutta kitkeryyttä on kofeiinittomuuden takia hyvin vähän. Jälkimaku on herkullinen ja pitkä. Sopii hyvin yhteen hieman voimakkaammilta maistuvien ja hedelmiltä tuoksuvien jälkiruokien kanssa. Maistuu myös pähkinäisten jälkiruokien kanssa.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○○
AROMI ○○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○○



ROMBOUS LA FINCA

Kahvi sisältää pelkästään arabica-papuja erittäin pieniltä viljelmiltä Keski- ja Etelä-Amerikasta. Viljelmillä on luomuviljelystä kertova Organic Farming-sertifikaatti, eikä viljelyssä käytetä kemiallisia lannoitteita tai torjunta-aineita. Se vaikuttaa maaperään siten, että kahvipavut saavat uskomattoman puhtaan maun. Marjat kypsyvät erittäin hitaasti puiden varjossa, mikä antaa niille pitkälle kehittyneen aromin. Kahvi on keskivahvaa ja voimakkaan täyteläistä. Jälkimaku on lyhyt, ja paahdettuja manteleita muistuttavassa aromissa on häivähdys toffeeta. Vähäisen happamuuden ja kitkeryyden ansiota lopputulos on täydellinen ja yksi Romboutsin valikoiman parhaita. Sopii nautittavaksi hedelmiä, kuten omenoita tai päärynöitä, sisältävien jälkiruokien kanssa.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○○
AROMI ○○○○○○
JÄLKIMAKU ○○○○○○



KAHVIMME

HALUAISITKO ISON VAI PIENEN ESPRESSON?

Valikoimaamme kuuluu sekä pienen että isoon espressoon soveltuvia podeja. Yhdestä podista saatavaan valmiin kahvin määrään, 4 cl tai 10 cl, vaikuttaa se, miten kahvi on jauhettu. Pienissä espressopodeissa on erittäin hienoksi jauhettua kahvia, joka on tiiviisti pakattu ja jonka läpäisemiseen menee vedeltä kauan. Isoille espressoille tarkoitetut podit sisältävät karkeampaa kahvijauhetta, joiden läpi vesi virtaa helpommin.

ERI PAVUISTA ERILAISTA KAHVIA

Kahvia valmistetaan pääasiassa kahdesta eri pavusta, arabicasta ja robustasta. Arabica-papu on hienostunut papu, josta saadaan mietoa mutta aromikasta kahvia. Arabica kasvaa korkealla trooppisilla alueilla. Eri paahtomme ja makumme perustuvat 100-prosenttiseen arabicaan. Robusta-pavulla saadaan vahvempaa kahvia, jonka maku on jyrkempi ja hieman kitkerämpi. Robusta-papuja käytetään vain vahvimmissa espressosekoituksissa.

KAHVINTOIMITTAJA

Kahvimme tulee Romboutsin kahvitalosta, joka on perustettu Antwerpenissa, Belgiassa vuonna 1896. Malongo on Romboutsin Nizzassa, Ranskassa sijaitseva sisaryhtiö. Yritys on edelleen perheomistuksessa ja ylpeä perinteistään ja intohimostaan kahvia kohtaan. Yrityksen visiona on toimittaa laadukkainta ja tarkkaan valikoitua, pienten viljelmien kahvia – mielellään maultaan ainutlaatuista Reilun kaupan kahvia. Käsin poimitut pavut käsitellään märkätekniikalla, viedään tarkistettavaksi säkki kerrallaan, paahdetaan hitaasti ja lopuksi pakataan. Toimintatapa on tehnyt Romboutsista Belgian kuningashuoneen hovitoimittajan, ja samaa kahvia käyttävät myös ylelliset hotellit ja lentokentät ympäri maailmaa esimerkiksi Pariisissa, New Yorkissa, Tokiossa ja Dubaissa.

REILU KAUPPA

Rombouts & Malongo oli ensimmäinen Reilun kaupan kanssa yhteistyötä tekevä paahtimo. Yhteistyö alkoi vuonna 1992, mistä lähtien Rombouts & Malongo on ollut Reilun kaupan kahvin johtava paahtimo Euroopassa. Se on sitoutunut Reiluun kauppaan vahvasti alusta alkaen. Yrityksellä on tiiviit suhteet tuottajaosuuskuntiin, joiden toimintaa yrityksen edustajat vierailevat tarkastamassa vuosittain. Tavalliset osuuskunnat vain ostavat pavut. Rombouts & Malongo on tukenut vuodesta 2007 lähtien Malongo Foundation-säätiötä, jonka tarkoituksena on tukea terveydenhuoltohankkeita, suojella lapsia ja ratkaista yhteiskunnallisia ongelmia paikallisten Reilun kaupan organisaatioiden kanssa. Säätiö tukee vuosittain Reilun kaupan osuuskuntien projekteja, jotka liittyvät esimerkiksi luomuviljelyyn ja paikallisiin kuljetusjärjestelmiin.

HYVISSÄ KÄSISSÄ, KUN EI ENÄÄ KÄYTÖSSÄ

Zinzino kuuluu jokaisessa maassa, jossa se myy kahvituotteita, pienten sähkölaitteiden palautuksista ja romuttamisesta vastaavaan paikalliseen organisaatioon. Zinzino maksaa näille organisaatioille, jotta ne varmistavat, että kahvinkeitin käsitellään turvallisesti ja ympäristön kannalta hyvin, kun niitä ei enää käytetä.

PAKKAUSMATERIAALIEN KERÄYS JA KIERRÄTYS

Zinzino kuuluu paikalliseen organisaatioon, jos sellainen on, ja ilmoittaa ja maksaa tuotteissa käytettyjen erilaisten pakkausmateriaalien keräämisestä ja kierrätyksestä. Esimerkiksi Ruotsissa tällainen organisaatio on FTI. Joissain maissa ilmoitamme ja maksamme paikallisille viranomaisille ja tuemme näin maan omaa kierrätysjärjestelmää.

EI KEMIAALLISIA LANNOITTEITA EIKÄ TORJUNTA-AINEITA

Zinzino on Ruotsin Reilun kaupan jäsen ja tukee paikallisesti periaatetta kasvattaa kahvi ja tee ilman kemiallisia lannoitteita ja torjunta-aineiden käyttöä.

YMPÄRISTÖSERTIFIOITU

Rombouts & Malongo on Euroopan ainoa kahvipaahtimo, jolla on kansainvälisen ISO 14001-standardin mukainen ympäristösertifiointi. Podit valmistetaan Malongon tehtaassa, joka haki ISO 14001-sertifiointia vuonna 2008 saadakseen vahvistuksen ympäristötyölleen, jota oli tehty 1990-luvulta lähtien.

Sertifiointiin sisältyy kaikki viljelmien valitsemisesta ja kuljetuksista tehtaan toimintaan ja pakkausmateriaaleihin. Siinä huomioidaan myös jätteiden kierrätysmenetelmät sekä veden ja lämmön käyttö.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISET PODIT

Ei riitä, että kahvi tulee sertifioidulta viljelmältä. Paahtamisen jälkeen kahvi pakataan podeihin, jotka valmistetaan valkaisemattomasta suodatinpaperista. Podit puolestaan yksittäispakataan PET-materiaalista valmistettuihin pakkauksiin. PET on tällä hetkellä ympäristöystävällisin materiaali, joka säilyttää aromit pitkään pakkauksen sisällä. Seuraava kehitysvaihe on uusi, paperista valmistettu yksittäispakkaus. Se on juuri tullut markkinoille ja korvaa PET:n tulevina vuosina.

