



## ZINZINO ESPRESSO frá ROMBOUTS & MALONGO:

Vörulína Zinzino af kaffipúðum er framleidd af Rombouts & Malongo sem eru ein fremsta kaffibrennsla Evrópu og var stofnsett í Antwerpen, Belgíu árið 1896. Malongo er systurfyrirtæki þess í Nice í Frakklandi. Fyrirtækið er enn í eigu stofnfjölskyldunnar sem er stolt af hefðum sínum og ástríðu fyrir kaffi.

Við notum aðeins bestu Arabica-baunirnar í kaffið okkar. Plantekrur sem eru hátt uppi í fjöllum hafa oft mjög góð skilyrði til að ná fram betra bragði og meiri gæðum. Við handtínum aðeins ber sem eru á réttu þroskastigi til að ná fram rétta bragðinu. Ef við þurfum að gera kaffið bragðsterkara notum við einnig Robusta-baunir af bestu gerð. Að lokum hægristum við baunirnar í 20 mínútur við lágan hita, um 230 °C, til að ná fram öllum ilminum.

Við bjóðum upp á púða sem henta fyrir stutta espressó, 4–10 cl, og langa espressó, 10–14 cl. Kaffimagnið sem fæst úr hverjum púða fer eftir því hvernig baunirnar eru malaðar.

Púðarnir eru seldir 12 saman í pakka eða í stórum kössum sem innihalda 192 púða.

# GÆÐAÚRVAL OKKAR

## RISTRETTO

Ristretto er eitt sterkasta kaffið okkar og er í ítölskum stíl. Það inniheldur Arabica-baunir í bland við 20% Robusta-baunir. Kaffið er með mikla rjómakennnda fyllingu og ríkulegu en skörpu bragði, með ljúffengum beiskeika og löngu eftirbragði. Sýrustigið er í jafnvægi og dregur fram dásamlegan blómakeim og ilminn af laufgrænum trjám í löngu eftirbragðinu sem er með örlitlum moldarkeim. Ristretto er tilvalið til að búa til cappuccino eða latte. Þetta kaffi er fullkomið til að fá sér eftir mat og hentar vel með bragðmiklum eftirréttum.

## STUTTUR

4–10cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## BRAZIL SUL DE MINAS

Búið til úr 100% Arabica sul de minas baunum sem handtíndar eru í Brasilíu. Kaffiunendur telja það vera það besta sem Brasilía hefur upp á að bjóða. Kaffið er frekar sterkt með rjómakennndri og mjúkri fyllingu. Það er mjög bragðmikið og lýktar af greipaldin, hnetum, valhnetum og reykh, sem einnig eiga þátt í endingargóðu, ljúfu og gómsætu eftirbragði. Kaffið er beiskt en sýrustig þess er lágt. Það hentar vel með eftirréttum úr súkkulaði, rjómatertum og öðrum mjúkum tertum.

## STUTTUR

4–10cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## LA GRANDE RÉSERVE

Kaffið er búið til úr 100% Arabica-baunum frá bestu plantekrum Mið- og Suður-Ameríku, sannkallað „kaffi kaffiunnenda“. Það er meðalsterkt með sérlega ljúfu og mjúku bragði. Sérlega ríkuleg og rjómakennnd fylling. Mikið bragð og sterkur ilmur einkennir kaffið og í því má finna keim af karamellu og heslihnetum. Jafnvægið milli sýrustigs og beiskju myndar dásamlega endingargott eftirbragð með keim af rauðum berjum. Kaffið hentar vel eftir mat með ilmandi eftirréttum, þá sérstaklega með ýmiss konar hnetum/jarðhnetum.

## STUTTUR

4–10cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## MOKA D'ETHIOPIE

Moka d'Ethiopie er búið til úr 100% Arabica-baunum sem vaxa villtar við rætur Abyssíníufjalla í Eþíópíu. Kaffið er meðalsterkt og með mikla fyllingu. Þetta er ilmsterkt kaffi með lágt sýrustig og keim af apríkósum, ilmappelsínunum, sítrusávöxtum og kóríander og minnir á upprunalegu baunina. Eftirbragðið er endingargott, með örlitlum moldarkeim. Við mælum með að þetta kaffi sé drukkið eftir mat með eftirréttum með árstíðabundnum ávöxtum eða líkjörum.

## STUTTUR

4–10cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## LA TIERRA

Kaffið er úr blöndu af baunum frá litlum plantekrum í Mið-Ameríku sem eru með vottun um bæði Fairtrade og lífræna ræktun. Það er úr 100% Arabica-baunum, með mjög lágt sýrustig og örlitla beiskju. La Tierra er með eitt mildasta bragðið sem við bjóðum upp á en býður upp á ríkulegan ávaxtailm og léttan karamellukeim. Eftirbragðið endist frekar stutt og af því er örlítt hnetukeimur. Kaffið hentar mjög vel með sætum eftirréttum með karamellubragði.

## STUTTUR

4–10cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## LES CAFÉS EPHEMERES

Kaffi af margvíslegum uppruna fyrir kaffiunnandann! Kaffið er úr 100% handtíndum Arabica-baunum af bestu gerð sem koma frá litlum plantekrum. Uppruni kaffisins er breytilegur með sendingum frá mismunandi framandi plantekrum um allan heim, t.d. frá Perú, Panama, Búrúndí o.s.frv. Þó svo að kaffið og magn bauna sem safnað er sé breytilegt yfir árið ábyrgjumst við frábæra bragðupplifun! Kaffinu er skipt út 3–4 sinnum á ári og er því tilvalið fyrir þá sem vilja njóta besta kaffisins en þó með örlíttli tilbreytingu.

## STUTTUR

4–10cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○  
ÁRSTÍÐ BREYTIÐ  
BREYTIÐ



## BLUE MOUNTAIN

Í þessu kaffi eru bestu Arabica-baunir heims sem ræktaðar eru í 1700 metra hæð á Jamaíku. Há fjöll, regn, þoka og mikil sól mynda frábæran jarðveg og landsvæðið þar sem þetta kaffi vex gefur kaffinu ferskt, hreint og milt bragð. Þetta milda bragð gerir kaffið einstakt! Kaffið hefur frábæran og sterkan ilm með smjörkenndum blæ. Það býr yfir sætleika sem kemur fram sem karamellukeimur. Fyllingin í kaffinu er góð og það er með lágu koffeinmagni og nánast engri beiskju og hefur létt og jafnt eftirbragð. Kaffið hentar vel til að drekka með mildum og meðalsterkum eftirrétum.

LANGUR  
10–14cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## LES PURS MATINS

Sumir eiga við magavandamál að stríða þegar þeir drekka kaffi með háu sýrustigi, sérstaklega ef mjólk er bætt við það. Þetta vistvæna kaffi er með lægra fituinnihald og mjög lágt sýrustig sem dregur úr þessum vanda. 100% Arabica-baunir frá Mið-Ameríku þar sem allur ilmurinn er varðveittur gefa kaffinu milt en ríkulegt og ljúft bragð með karamellukeim. Kaffið er með lágt sýrustig, litla beiskju og létt eftirbragð með berjakeim. Það hentar mjög vel með eftirrétum úr mjólk.

LANGUR  
10–14cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## ROMBOUITS ETHIOPIA

Ethiopia er búið til úr 100% Arabica-baunum sem vaxa villtar við rætur Abyssíníufjalla í Eþíópíu. Kaffið er með frekar sterkt bragð og með mikla og ljúffenga fyllingu. Þetta er ilmsterkt kaffi með lágt sýrustig og keim af apríkósum, ilmappelsínunum, sítrusávöxtum og kóríander. Það minnir á upprunalegu baunina með örlitlum moldarkeim og endingargóðu eftirbragði. Við mælum með að þetta kaffi sé drukkið eftir mat með eftirrétum með árstíðabundnum ávöxtum eða líkjörum.

LANGUR  
10–14cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## ROMBOUITS COLOMBIA

Þetta kaffi er búið til úr bestu Arabica-baunum Kólumbíu sem vaxa á hásléttunni 2000 m yfir sjávarmáli. Kaffið er með litla, ljúfa og milda fyllingu og örlitla beiskju. Sýrustigið er hærra og stuðlar að ávaxtakeim og ilm af rauðum berjum, sólberjum og brómberjum, en eftirbragðið er ekki sterkt. Við mælum með að kaffið sé drukkið eftir mat með eftirrétum, ís eða sætabrauði með rauðum ávöxtum og berjum.

LANGUR  
10–14cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## ROMBOUITS DECA

Þetta koffeinlausu kaffi er frábært fyrir þá sem vilja minnka koffeinneyslu sína. Það er búið til úr 100% Arabica-baunum og er með meðalsterkt bragð og ilmar líkt og Grande Reserva með sérstaklega ljúfu og mildu bragði. Mikið bragð og sterkur ilmur einkennir kaffið en í því má finna keim af karamellu og hnetum. Sýrustig kaffisins er lágt en kaffið er þó örlítið beiskt vegna þess að koffeinið hefur verið fjarlægð. Eftirbragð kaffisins er ljúffengt og endingargott. Bragðsterkir eftirrétir með ávaxtailmi henta vel með kaffinu en einnig er það gott með eftirrétum úr hnetum.

LANGUR  
10–14cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



## ROMBOUITS LA FINCA

Þetta kaffi inniheldur 100% Arabica-baunir frá mjög litlum plantekrum í Mið- og Suður-Ameríku. Þær eru lífrænt vottaðar og rækta án notkunar efnaáburðar eða skordýraeiturs. Þetta gefur jarðveginum og þar með bauninum einstaklega hreint bragð. Berin þroskast mjög hægt í skugga trjáanna og fá við það mjög þroskaðan ilm. Kaffið er meðalsterkt með góða fyllingu, stutt eftirbragð og ilmar af ristudum möndlum og örlitilli karamellu. Lágt sýrustig og örlítill beiskja skila frábæru bragði og þetta kaffi er eitt það besta í Rombouits-línunni. Það hentar vel með eftirrétum með ávöxtum, t.d. eplum eða perum.

LANGUR  
10–14cl

STYRKUR ○○○○○  
ILMUR ○○○○○  
EFTIRBRAGÐ ○○○○○



# KAFFIÐ OKKAR

## VILTU LANGAN EÐA STUTTAN ESPRESSÓ?

Við bjóðum upp á púða sem henta annars vegar fyrir stutta espressó og hins vegar púða fyrir langa espressó. Kaffimagnið sem fæst úr einum púða, 4–10 cl, fer eftir því hvernig baunirnar eru malaðar. Púðar fyrir stutta espressó innihalda mjög fín malað kaffi sem er þéttþakkað og vatnið er svolitla stund að seytla í gegnum þá, en púðar fyrir langa espressó innihalda meira grófmalað kaffi sem vatnið á auðveldara með að renna í gegnum.

## MISMUNANDI BAUNIR, MISMUNANDI KAFFI

Kaffi er í grunninn gert úr tveimur tegundum bauna, Arabica og Robusta. Arabica-baunir eru bestu baunirnar og þær gefa af sér milt og bragðmikið kaffi. Arabica-baunir vaxa í mikilli hæð í hitabeltinu. Við veljum 100% Arabica-baunir fyrir mismunandi kaffiblöndur og bragðtegundir. Robusta-baunir gefa kaffinu sterkara og beiskara bragð og þeim er aðeins blandað út í sterkustu espressókaffiblöndurnar.

## KAFFIFRAMLEIÐANDINN

Kaffiframleiðandi okkar er Rombouts kaffibrennslan sem stofnuð var í Antwerpen, Belgíu, árið 1896. Malongo er systurfyrirtæki Rombouts, í Nice í Frakklandi. Fyrirtækið er enn í eigu Rombouts fjölskyldunnar sem er stolt af hefðum sínum og ástríðu fyrir kaffi. Markmið þess er að bjóða upp á kaffi í hæsta gæðaflokki í gegnum sérvalda framleiðendur frá litlum plantekrum – helst Fairtrade– með einstökum bragðgæðum. Baunirnar eru handtíndar og framleiddar með blautu aðferðinni. Hver einasti kaffisekkur er skoðaður og baunirnar eru síðan hægristaðar og þeim pakkað inn. Þetta hefur gert það að verkum að meðal viðskiptavina þeirra er konungsfjölskyldan í Belgíu ásamt virtustu hótelum og flugvöllum í heimi eins og í París, New York, Tókýó og Dubai.

## FAIRTRADE

Rombouts & Malongo var fyrsta kaffibrennslan til að hefja samstarf við Fairtrade árið 1992 og hefur síðan þá verið leiðandi kaffibrennsla fyrir Fairtrade-kaffi í Evrópu. Hún skuldbatt sig með einstökum hætti við Fairtrade-búskap strax frá upphafi og viðheldur persónulegum og nánnum samskiptum við alla framleiðendur sína sem hún heimsækir og skoðar á hverju ári. Venjulegir framleiðendur kaupa aðeins baunirnar. Frá árinu 2007 hefur Rombouts & Malongo rekið Malongo-stofnunina sem hefur það að markmiði að vinna að og styðja verkefni í heilbrigðisþjónustu, vernd barna og sambærileg félagsleg málefni í samvinnu við Fairtrade-stofnanir á hverjum stað. Árlega styður hún mismunandi verkefni Fairtrade-samstarfsaðila hvað varðar vistvæna ræktun og samgöngukerfi á staðnum.

## Í GÓÐUM HÖNDUM EFTIR NOTKUN

Í hverju landi þar sem við seljum Zinzino kaffið okkar (þar sem það á við), erum við þátttakandi í því svæðisbundna fyrirkomulagi sem sér um söfnun og förgun á litlum raftækjum. Gjaldið sem Zinzino greiðir til þessara aðila tryggir örugga og umhverfisvæna meðhöndlun á kaffivélunum okkar þegar þær eru ekki lengur í notkun.

## SÖFNUN OG ENDURVINNSLA UMBÚÐA

Zinzino er meðlimur í svæðisbundnu fyrirkomulagi (þar sem það á við), og bæði tilkynnir og greiðir fyrir söfnun og endurvinnslu á mismunandi umbúðum sem notuð eru í vörum okkar. Í Svíþjóð er það t.d. FTI. Í sumum löndum tilkynnum við og greiðum yfirvöldum á staðnum beint og með því styðjum við endurvinnsluferlin sem þau bjóða upp á.

## ENGINN EFNAÁBURÐUR EÐA SKORDÝRAEITUR

Zinzino er meðlimur í FairTrade-stofnuninni í Svíþjóð og styður þannig ræktun kaffis og tes án þess að notaður sé efnaáburður eða skordýraeitur.

## UMHVERFISVOTTUN

Rombouts & Malongo er eina kaffibrennslan í Evrópu sem er umhverfisvottuð í samræmi við alþjóðlega staðalinn ISO 14001. Verksmiðja Malongo þar sem púðarnir eru framleiddir sótti um ISO 14001-vottun árið 2008 til þess að staðfesta umhverfisvæna stöðu sína sem hafði verið í gildi síðan á tíunda áratug síðustu aldar.

Þessi vottun felur í sér allt frá vali á plantekrum, flutningsaðferðum og umbúðaefnum yfir í það hvernig verksmiðjan starfar. Endurvinnsluferli fyrir úrgang, vatn og hita falla einnig þar undir.

## UMHVERFISVÆNN PÚÐI

Það er ekki nóg að kaffið komi frá vottuðum plantekrum. Eftir það er kaffið brennt og því pakkað í púða úr óbleiktum síupappír og honum pakkað í stakar umbúðir gerðar úr PET. PET er sem stendur umhverfisvænsta efnið sem haldið getur ilmgæðunum inni í langan tíma. Ný gerð af stökum umbúðum úr pappír er næsta skrefið. Þær hafa nýlega verið kynntar til leiks og munu koma í staðinn fyrir ílát úr PET á komandi árum.

