



ZINZINO ESPRESSO fra ROMBOUTS & MALONGO:

Zinzinos sortiment av kaffeputer er produsert av Rombouts & Malongo, Europas mest eksklusive kaffehus, som ble grunnlagt i Antwerpen, Belgia, i 1896. Malongo er Rombouts' søsterselskap i Nice, Frankrike. Selskapet er fortsatt familieeid og er stolt av sine tradisjoner og sin lidenskap for kaffe.

Vi bruker kun de beste arabicabønnene i vår kaffe. Plantasjer som ligger høyt oppe i fjellene, har ofte svært gunstige forhold når det gjelder å få frem kaffens smak og kvalitet. Vi håndplukker kun modne bær for smakens skyld. Trenger vi å tilføre ekstra styrke, bruker vi robustabønner av førsteklasses kvalitet. Kaffebønnene brennes til slutt langsomt i 20 minutter ved lav temperatur på rundt 230 °C for å få frem alle aromaene.

Vi får produsert puter for liten espresso, 4–10 cl, og for stor espresso, 10–14 cl. Mengden ferdig kaffe du får fra én pute, avhenger av hvordan kaffen er malt.

Putene selges i esker à 12 puter eller i store pakker à 192 puter.

VÅRE PREMIUM-SORTER

RISTRETTO

Ristretto er en av de kraftigste variantene i sortimentet og er en kaffe av italiensk type. Den består av arabicabønner blandet med 20 % robusta. Kaffen har en fyldig, kremet konsistens og en rik, men skarp aroma med utsøkt bitterhet og lang ettersmak. Syren er balansert med en nydelig blomsterpreget smak og aroma av grønne trær. Lang ettersmak med et svakt hint av jord. Ristretto er utmerket hvis du vil lage cappuccino eller caffè latte. En kaffe som passer perfekt etter middag, og ikke minst til velsmakende desserter.

LITEN

4–10 cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

ETTERSMAK 00000



BRASIL SUL DE MINAS

Laget av 100 % eksklusive, håndplukkede arabicabønner fra Sul de Minas i Brasil. Kaffekjennere mener at dette er det ypperste Brasil har å by på. Kaffen er ganske sterk, med en kremet og myk konsistens. Den har forholdsvis mye smak og aroma av grapefrukt, nøtter, valnøtter og røyk, noe som bidrar til en lang, rund og utsøkt ettersmak. Den har en skarp bitterhet, men lite syre. Denne kaffen passer veldig godt til sjokoladedesserter, kremkaker og andre myke kaker.

LITEN

4–10 cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

ETTERSMAK 00000



LA GRANDE RÉSERVE

Laget av 100 % arabicabønner fra de beste plantasjene i Mellom- og Sør-Amerika – en ekte «connaissanceur-kaffe». Dette er en middels kraftig kaffe med ekstra myk og rund smak. Konsistensen er utrolig rik og kremet. Kaffen preges av mye smak og aroma, med hint av karamell og hasselnøtter. Balansen mellom syre og bitterhet bidrar til en deilig, lang ettersmak med små noter av røde bær. Etter middag passer den godt til desserter med forskjellige nøtter/peanøtter.

LITEN

4–10 cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

ETTERSMAK 00000



MOKA D'ETHIOPIE

Moka d'Ethiopie er laget av 100 % eksklusive arabicabønner som vokser vilt ved foten av de etiopiske fjellene. Kaffen har middels kraftig aroma og en deilig, fyldig smak. Det er en kaffe som er rik på aroma, med lite syre og smak av aprikos, bergamott, sitrus og koriander, og som minner om den opprinnelige bønningen. Den har en lang, litt jordaktig ettersmak. Etter middag anbefaler vi den til desserter med sesongens frukt eller likør.

LITEN

4–10 cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

ETTERSMAK 00000



LA TIERRA

Denne kaffen er en blanding av bønner fra små plantaser i Mellom-Amerika som har både Fairtrade- og økologisk sertifisering. Kaffen er laget av 100 % arabicabønner og har svært lite syre og svak bitterhet. La Tierra er en av de mildeste smakene vi tilbyr, men har likevel en rik, fruktig aroma og en delikat smak av karamell. Kaffen har en forholdsvis kort ettersmak med hint av nøtter. Den passer ypperlig til søte desserter med karamell.

LITEN

4–10 cl

INTENSITET 00000

AROMA 00000

ETTERSMAK 00000



LES CAFÉS ÉPHÉMÈRES

En kaffe av variert opprinnelse for kaffeelskere! Denne kaffen er laget av 100 % arabicabønner av fineste håndplukkede kvalitet fra små plantaser. Kaffens opprinnelse varierer, med leveranser fra forskjellige plantaser på eksotiske steder som Peru, Panama og Burundi. Selv om kaffen og mengden innhøstede bønner varierer i løpet av året, kan vi garantere en fantastisk smaksopplevelse! Kaffen byttes ut 3–4 ganger i året og er dermed perfekt for deg som vil oppleve den beste kaffen og samtidig få litt variasjon.

LITEN

4–10 cl

INTENSITET 00000

AROMA SESONG-VARIASJONER

ETTERSMAK 00000



BLUE MOUNTAIN

Dette er verdens mest eksklusive arabicabønne, som dyrkes i 1700 meters høyde på Jamaica. Høye fjell, regn, tåke og en god dose sol skaper et fantastisk jordsmonn og en vekstzone som gir kaffen en ren, frisk og mild smak. Mildhet i alle aspekter er noe av det som gjør denne kaffen unik! Kaffen har en utsøkt og fylldig aroma med enkelte smøraktige noter. Den har en viss sødme med smak av karamell. Dette er en fylldig kaffe med lavt koffeininnhold og nesten ingen bitterhet, samt en lett, velbalansert ettersmak. Kaffen passer til de fleste lette og middels kraftige desserter.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
ETTERSMAK ○○○○○



LES PURS MATINS

Noen får mageproblemer når de drikker kaffe med høyt syreinnhold, særlig hvis det er melk i den. Denne økologiske kaffen har redusert fettinnhold og svært lite syre, noe som reduserer problemet. 100 % arabicabønner fra Mellom-Amerika med alle aromaer bevart gir en mild, men rik og rund smak med hint av karamell. Kaffen har lite syre og bitterhet, med en lett ettersmak og små noter av bær. Passer veldig godt til melkebaserte desserter.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
ETTERSMAK ○○○○○



ROMBOUITS ETHIOPIA

Ethiopia er laget av 100 % eksklusive arabicabønner som vokser vilt ved foten av de etiopiske fjellene. Kaffen har en ganske kraftig aroma og en utsøkt, fylldig smak. Det er en kaffe som er rik på aroma, med lite syre og noter av aprikos, bergamott, sitrus og koriander. Den minner om den opprinnelige bønningen og har en svært lang, litt jordaktig ettersmak. Etter middag anbefaler vi den til desserter med sesongens frukt eller likør.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
ETTERSMAK ○○○○○



ROMBOUITS COLOMBIA

Denne kaffen er laget av Colombias fineste arabicabønner, som vokser på høysletten 2000 meter over havet. Kaffen har en mild, rund smak med litt fylde og en anelse bitterhet. Den har mer syre og en fruktig smak og aroma med hint av røde bær, solbær og bjørnebær, men bare en lett ettersmak. Etter middag passer den godt til desserter, is eller kaker med røde frukter og bær.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
ETTERSMAK ○○○○○



ROMBOUITS DECA

Denne koffeinfrie kaffen er et ypperlig valg hvis du vil kutte ned på koffeininntaket. Den er laget av 100 % arabicabønner og har i likhet med Grande Réserve middels kraftig smak og aroma. Den er dessuten ekstra myk og rund. Kaffen preges av mye smak og aroma med hint av karamell og nøtter. Syligheten er mild, med bare en anelse bitterhet siden koffeinet er fjernet. Kaffen har en nydelig, lang ettersmak. Denne kaffen passer godt til litt kraftige og fruktige desserter, men også til desserter med nøtter.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
ETTERSMAK ○○○○○



ROMBOUITS LA FINCA

Denne kaffen inneholder 100 % arabicabønner fra små plantaser i Mellom- og Sør-Amerika. Plantasjene har økologisk sertifisering og bruker ikke kunstgjødsel eller plantevernmidler. Det betyr at jordsmonnet og dermed kaffebønnene har en utrolig ren smak. Bærene modner ekstra langsomt i skyggen av trærne og får derfor en velutviklet aroma. Kaffen er middels kraftig med fylldig konsistens, kort ettersmak og aroma av brente mandler og hint av karamell. Litt syre og en anelse bitterhet gir et perfekt resultat, og kaffen er en av de fineste i Rombouts' sortiment. Passer godt til fruktdesserter med epler eller pærer.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ○○○○○
AROMA ○○○○○
ETTERSMAK ○○○○○



VÅR KAFFE

VIL DU HA EN STOR ELLER LITEN ESPRESSO?

Vi tilbyr puter for liten og stor espresso. Kaffemengden du får fra én pute, 4 eller 10 cl, avhenger av hvordan kaffen er malt. Små espresso-puter inneholder ekstra finmalt kaffe som er tettepakket, derfor tar det lang tid for vannet å sive gjennom. Puter for stor espresso inneholder mer grovmalt kaffe, hvor vannet renner raskere gjennom.

FORSKJELLIGE BØNNER, FORSKJELLIG KAFFE

Kaffe produseres hovedsakelig av to typer bønner, arabica og robusta. Arabica-bønnen er den fineste og gir en mild, velsmakende kaffe. Arabica vokser i høytliggende områder i tropene. Vi har valgt 100 % arabica til våre ulike kaffesorter og smaker. Robustabønnen gir på sin side en kraftigere kaffe med en skarp og noe bitrere smak og blandes kun i de sterkeste espressovariantene.

KAFFELEVERANDØR

Vår kaffeleverandør er kaffehuset Rombouts, som ble grunnlagt i Antwerpen, Belgia, i 1896. Malongo er Rombouts' søsterselskap i Nice, Frankrike. Selskapet er fortsatt familieeid og er stolt av sine tradisjoner og sin lidenskap for kaffe. Målet er å levere kaffe av førsteklasses kvalitet gjennom nøye utvalgte leverandører på små plantaser – fortrinnsvis Fairtrade med unike smaker. Håndplukkede bønner behandles med våt metode og fraktes deretter til fabrikken, hvor hver sekk kontrolleres og kaffen brennes langsomt og pakkes. Det er dette som har gjort at det belgiske kongehuset og prestisjefylte hoteller og flyplasser over hele verden, blant annet i Paris, New York, Tokyo og Dubai, har valgt Rombouts som sin kaffeleverandør.

FAIRTRADE

Rombouts & Malongo var det første kaffebrenneriet som startet samarbeid med Fairtrade så tidlig som i 1992, og har siden da vært det ledende kaffebrenneriet for Fairtrade-kaffe i Europa. Rombouts & Malongo har hatt et unikt engasjement for Fairtrade-dyrking helt fra starten av og har i dag et personlig forhold til hvert kooperativ, som de besøker og inspiserer hvert år. Vanlige kooperativer kjøper bare bønner. Siden 2007 har Rombouts & Malongo sponset Malongo Foundation, en stiftelse som støtter helseprosjekter for å beskytte barn og håndtere sosiale problemer knyttet til lokale Fairtrade-organisasjoner. Stiftelsen støtter årlig prosjekter ved ulike Fairtrade-kooperativer knyttet til økologisk dyrking og lokale transportsystemer.

I GODE HENDER ETTER ENDT LEVETID

I hvert land hvor vi tilbyr kaffe, er Zinzino medlem av de lokale organisasjonene som håndterer retur og gjenvinning av små elektriske apparater. Gebyret Zinzino betaler til disse organisasjonene, sørger for at våre kaffemaskiner håndteres på en trygg og miljøvennlig måte etter endt levetid.

INNSAMLING OG GJENVINNING AV EMBALLASJE

Zinzino er medlem av lokale organisasjoner der disse er tilgjengelige, og vi rapporterer og betaler for innsamling og gjenvinning av ulike typer emballasje som brukes i våre produkter. I Sverige er det for eksempel FTI. I noen land rapporterer vi til og betaler de lokale myndighetene direkte og støtter dermed deres gjenvinningsprosesser.

INGEN BRUK AV KUNSTGJØDSEL ELLER PLANTEVERNIMIDLER

Zinzino er medlem av Fairtrade-organisasjonen i Sverige og støtter dermed lokalt prinsippet om å dyrke kaffe og te uten bruk av kunstgjødsel eller plantevernmidler.

MILJØSERTIFISERT

Rombouts & Malongo er det eneste kaffebrenneriet i Europa som er miljøsertifisert i henhold til den internasjonale standarden ISO 14001. Malongo-fabrikken hvor kaffeputene produseres, søkte om ISO 14001-sertifisering i 2008 for å bekrefte miljøstatusen som hadde vært i kraft siden 1990-tallet.

Sertifiseringen innebærer alt fra valg av plantaser, transport og emballasje, til hvordan fabrikken fungerer. Den omfatter også gjenvinningsprosedyrer for avfall, vann og varme.

MILJØVENNLIG PUTE

Det er ikke nok at kaffen kommer fra en sertifisert plantasje. Etter at kaffen er brennt, pakkes den i en pute laget av ubleket filterpapir og plasseres i en individuell enhet laget av PET. Per i dag er PET det mest miljøvennlige materialet som kan bevare aromaen lenge. En ny individuell enhet laget av papir er neste steg i utviklingen. Den har nettopp blitt lansert og vil erstatte PET i årene som kommer.

