



ZINZINO ESPRESSO by ROMBOUTS & MALONGO:

Zinzinos kaffekapslar tillverkas av Rombouts & Malongo som är Europas mest exklusiva kafferosteri, grundat i Antwerpen, Belgien, 1896. Malongo är dess systerföretag i Nice, Frankrike. Företaget är familjeägt och är stolta över sina traditioner och sin passion för kaffe.

Vi använder endast de bästa arabicabönorna i vårt kaffe. Plantagen som ligger högt upp i bergen har ofta riktigt bra förutsättningar för en bättre smak och kvalitet. Vi handplockar och väljer bara mogna bönor för smakens skull. Om vi behöver lägga till lite extra styrka, använder vi premium-klassade robustabönor. Kaffebönorna rostar slutligen långsamt i 20 minuter i låg temperatur på runt 230 C för att lyfta fram alla aromer.

Vi säljer pods som är lämpliga för en liten espresso på 4-10 cl och pods som är lämpliga för en stor espresso på 10-14 cl. Mängden färdigt kaffe du får ur en pod beror på hur kaffet har malts.

Podsen säljs i förpackningar om 12 eller i storpack med 192 kapslar.

VÅRA PREMIUMSORTER

RISTRETTO

Ristretto är en av de starkaste sorterna i utbudet och är ett kaffe med italiensk stil. Det innehåller arabicabönor blandade med 20 % robustabönor. Kaffet har en rik, krämig kärna, och en generös men skarp smak med läcker bitterhet och lång eftersmak. Surheten är balanserad och frambringar härliga blommiga smaker och aromer av grönt träd med lång eftersmak och lätt jordiga inslag. Ristretto är utmärkt för att göra cappuccino eller caffè latte. Ett kaffe som är perfekt efter middagen och passar speciellt bra till mycket smakrika desserter.

LITEN

4-10cl

INTENSITET ○○○○○

AROM ○○○○○

EFTERSMAK ○○○○○



BRAZIL SUL DE MINAS

Detta kaffe är gjort till 100 % av exklusiva och handplockade arabicabönor från regionen Sul De Minas i Brasilien. Konnässörer anser att de är de bästa bönorna Brasilien har att erbjuda. Kaffet är ganska stark, med en krämig och mjuk fyllighet. Det har mycket smak och en doft av grapefrukt, nötter, valnötter och rök, som också bidrar till en varaktig, rund och läcker eftersmak. Den har en skarp bitterhet men låg surhetsgrad. Kaffet passar mycket bra ihop med chokladdesserter, gräddtårter och andra mjuka kakor.

LITEN

4-10cl

INTENSITET ○○○○○

AROM ○○○○○

EFTERSMAK ○○○○○



LA GRANDE RÉSERVE

Detta kaffe är gjort av 100% arabicabönor från de finaste plantagerna i Central- och Sydamerika, ett riktigt konnässörskaffe. Det är ett medelstarkt kaffe med en särskilt mjuk och rund smak. Det har en fantastisk rik och krämig fyllighet. Kaffet karaktäriseras av att det är väldigt smakrikt och har en arom med antydningar av kola och hasselnötter. Balansen mellan syra och bitterhet bidrar till en god långvarig eftersmak med noter av röda bär. Efter middagen tänker vi oss detta kaffe ihop med väldoftande desserter, särskilt sådana smaksatta med olika nötter.

LITEN

4-10cl

INTENSITET ○○○○○

AROM ○○○○○

EFTERSMAK ○○○○○



MOKA D'ETHIOPIE

Moka d'Ethiopie är tillverkad till 100 % av exklusiva etiopiska arabicabönor som växer vilt vid foten av Abyssinska bergen.. Kaffet har en ganska medelfyllig arom och en härligt fyllig smak. Det är ett doftrikt kaffe med låg surhet och smaker av aprikoser, bergamott, citrus och koriander och det påminner om den ursprungliga bönan. Det har en långvarig, något jordig eftersmak. Efter middagen skulle vi rekommendera detta kaffe till desserter med säsongens frukter eller likörer.

LITEN

4-10cl

INTENSITET ○○○○○

AROM ○○○○○

EFTERSMAK ○○○○○



LA TIERRA

Kaffet är en blandning av bönor som kommer uteslutande från små plantage i Centralamerika som faktiskt är både Fairtrade och ekologiskt. Kaffet är gjort av 100% arabicabönor och har en mycket liten syra och lätt bitterhet. La Tierra är en av de mildaste smakerna vi erbjuder men det har ändå en mycket rik, fruktig doft och delikat smak av kola. Kaffet har en ganska kort eftersmak med inslag av nötter. Passar mycket bra med söta och kolasmakande desserter.

LITEN

4-10cl

INTENSITET ○○○○○

AROM ○○○○○

EFTERSMAK ○○○○○



LES CAFÉS EPHEMERES

Kaffe av olika ursprung för kaffeälskaren! Kaffet är 100 % arabicabönor av bästa handplockade kvalitet från små plantage. Bönorna som använts i detta kaffet varierar och kommer från olika exotiska plantage runt om i världen såsom Peru, Panama, Burundi, m.fl. Mängden bönor som kan sköras från varje plantage varierar vilket gör att tillgången på en särskild smak kan vara begränsad. Men även om ursprunget och mängden bönor varierar kan vi alltid garantera fantastiska smakupplevelser! Bönorna i kaffet byts ut runt 3-4 gånger om året, vilket gör Les Cafés Ephémères till ett perfekt val för den som vill ha riktigt bra kaffe men ändå vill ha variation.

LITEN

4-10cl

INTENSITET ○○○○○

AROM SÄSONGS-VARIATIONER

EFTERSMAK ○○○○○



BLUE MOUNTAIN

Det här är världens mest exklusiva arabicaböna som odlas på 1700 meters höjd på Jamaica. Höga berg, regn och dimma och en hel del sol skapar ett fantastiskt odlingsområde och en jord som ger kaffet en ren, fräsch och mild smak. Mildheten i alla aspekter är en del av det som gör det unikt! Kaffet har en utsökt och generös doft med en del smöriga noter. Det har en viss sötma med karamellsmak. Det är ett fylligt kaffe med en låg koffeinhalt, nästan ingen bitterhet och har en lätt, välbalanserad eftersmak. Kaffet passar bra till de flesta milda till medelstarka desserter.

STOR
10-14cl

INTENSITET 
AROM 
EFTERSMAK 



LES PURS MATINS

Vissa får magproblem när de dricker kaffe med hög surhetsgrad, särskilt om de dricker det med mjölk. Detta ekologiska kaffe har en reducerad fetthalt och en mycket låg surhet, vilket minskar det här problemet. 100 % arabicaböna från Centralamerika med alla aromer bevarade ger en mild men fyllig och rund smak med antydning av kola. Det har låg surhet och bitterhet, en lätt eftersmak och noter av bär. Passar mycket bra till mjölkbaseade desserter.

STOR
10-14cl

INTENSITET 
AROM 
EFTERSMAK 



ROMBOUTS ETHIOPIA

Ethiopia är tillverkad till 100 % av exklusiva etiopiska arabicaböna som växer vilt vid foten av Abyssinska bergen. Kaffet har en ganska kraftfull arom och en härligt fyllig smak. Det är ett doftrikt kaffe med låg surhet och noter av aprikos, bergamott, citrus och koriander. Det påminner om en ursprunglig kaffeböna med en mycket lång och lätt jordig eftersmak. Efter middagen rekommenderar vi detta kaffe till desserter med säsongens frukter eller likörer.

STOR
10-14cl

INTENSITET 
AROM 
EFTERSMAK 



ROMBOUTS COLOMBIA

Detta kaffe är tillverkat av Colombias bästa arabicaböna som växer på den höga platån 2 000 m över havet. Kaffet har en mild, rund smak med en liten fyllighet och mycket lite bitterhet. Surhetsgraden är högre och bidrar till en fruktig smak och arom med inslag av röda bär, svarta vinbär och björnbär men har bara en liten eftersmak. Efter middagen, föreslår vi att du dricker det här kaffet till desserter, glass eller bakverk med röda frukter och bär.

STOR
10-14cl

INTENSITET 
AROM 
EFTERSMAK 



ROMBOUTS DECA

Detta koffeinfria kaffet är ett utmärkt val om du vill minska ditt koffeintag. Det är tillverkat av 100 % arabicaböna och har en mellanstark arom, som Grande Reserva, med en mild och rund smak. Kaffet karaktäriseras av att det är väldigt smakrikt och har en arom med antydningar av kola och nötter. Det har en mild syra men liten bitterhet eftersom koffeinet har tagits bort. Kaffet har en lækker långvarig eftersmak. Desserter med en något starkare smak och fruktig doft går ihop med detta kaffe eller desserter med nötter.

STOR
10-14cl

INTENSITET 
AROM 
EFTERSMAK 



ROMBOUTS LA FINCA

Det här kaffet innehåller 100 % arabicaböna från extremt små plantage i Central- och Sydamerika. Dessa plantage har certifieringen för Organic Farming och använder inga kemiska gödningsmedel eller bekämpningsmedel. Detta innebär att jorden, och därmed kaffebönorna, har en otroligt ren smak. I och med att bären får mogna extra långsamt i skuggan av träd får dem en välutvecklad arom. Kaffet är medelstarkt med generös fyllighet och en kort eftersmak. Det har en arom av rostade mandlar och antydningar av kola. Lite syra och lätt bitterhet ger ett perfekt resultat och detta kaffe är ett av de bästa i Rombouts utbud. Passar till desserter med frukt som t.ex. äpplen och päron.

STOR
10-14cl

INTENSITET 
AROM 
EFTERSMAK 



VÅRT KAFFE

VILL DU HA EN STOR ELLER LITEN ESPRESSO?

Vi erbjuder pods som är lämpliga för en liten espresso och pods som är lämpliga för en stor espresso. Mängden färdigt kaffe du får från en pod, 4 eller 10 cl, beror på hur kaffet har malts. Små espressopods innehåller extra finmalt kaffe som är tätt packat och det tar längre tid för vattnet att rinna igenom. De pods som passar för stor espresso innehåller grövre kaffekorn, där vattnet rinner igenom lättare.

OLIKA BÖNOR, OLIKA KAFFE

Kaffe tillverkas huvudsakligen av 2 olika bönor, arabica och robusta. Arabicabönan anses vara den finaste bönan och av den blir det kaffe som är mildt men med mycket smak. Arabica växer på hög höjd i tropikerna. Till vårt kaffe använder vi 100 % arabicabönor. Robustabönan å andra sidan ger ett starkare kaffe med en grov, något bittrare smak och blandas in endast i de starkaste espressosmakerna.

KAFFELEVERANTÖR

Vår kaffe kommer från kafferosteriet Rombouts som grundades i Antwerpen, Belgien, 1896. Malongo är Rombouts systerföretag och ligger i Nice, Frankrike. Företaget är familjeägt och är stolta över sina traditioner och sin passion för kaffe. Deras vision är att leverera kaffe av högsta kvalitet från noggrant utvalda leverantörer med små plantage- helst Fairtrade-certifierade och med unika smaker. Bönorna som använts är handplockade och bearbetas med den så kallade våta metoden. Varje säck med bönor inspekteras noga för att säkerställa kvalitén innan de rostas långsamt och sedan förpackas. Dessa rutiner har gjort dem till hovleverantörer åt den belgiska kungafamiljen och till prestigefyllda hotell och flygplatser i hela världen över som Paris, New York, Tokyo och Dubai.

FAIRTRADE

Rombouts & Malongo var det första kafferosteri som inledde ett samarbete med Fairtrade. Detta skedde redan 1992 och Rombouts & Malongo har sedan dess varit det ledande kafferosteriet med Fairtrade-certifierat kaffe i Europa. De har haft ett unikt engagemang i Fairtrade-jordbruk redan från början och har idag personliga relationer med varje plantage. De besöker och inspekterar fortfarande var och ett av dem varje år. De flesta andra företag köper bara bönorna. Sedan 2007 har Rombouts & Malongo sponsrat Malongo Foundation. Malongo Foundation stöttar projekt inom hälsovård och skydd av barn samt med andra sociala frågor ihop med lokala Fairtrade-organisationer. De stöder årligen projekt inom ekologisk odling och lokala transportsystem på flera Fairtrade-certifierade plantage.

I GODA HÄNDER NÄR DEN INTE LÄNGRE ANVÄNDS

I alla länder där vi säljer kaffe är Zinzino medlem i den lokala organisation som hanterar återvinning av små elektriska produkter. Zinzino betalar dessa organisationer för att säkerställa att det finns en säker och miljömässigt bra hantering av våra kaffemaskiner när de inte längre används.

SAMLA IN OCH ÅTERVINNA FÖRPACKNINGSMATERIAL

Zinzino är medlem olika lokala återvinningsorganisationer som tillhandahåller insamlingssystem. Zinzino både rapporterar till och betalar för insamling av olika förpackningsmaterial som används i våra produkter. I Sverige är det till exempel Förpacknings- och Tidningsinsamlingen (FTI). I vissa länder rapporterar vi och betalar direkt till de lokala myndigheterna och stödjer därmed deras egna återvinningsprocesser.

INGA KEMISKA GÖDNINGSMEDEL ELLER BEKÄMPNINGSMEDEL

Zinzino är medlem i Fairtrade-organisationen i Sverige och stöder därmed principen att odla kaffe och te utan användning av konstgödsel och bekämpningsmedel.

MILJÖCERTIFIERADE

Rombouts & Malongo är det enda kafferosteriet i Europa som är miljöcertifierade enligt den internationella standarden ISO 14001. Malongo-fabriken, där podsen produceras, ansökte om ISO 14001-certifiering 2008. Certifieringen validerar fabriken höga miljöstatus som företaget arbetat med sedan 1990-talet.

Denna certifiering tittar på allt ifrån hur plantagen väljs ut, transportsystem till hur fabriken drivs och vilka förpackningsmaterial som används. Även återvinningsprocedurer för avfall, vatten och värme undersöks.

MILJÖVÄNLIGA KAPSLAR

Vi tycker inte det räcker med att kaffet kommer från ett certifierat plantage. Förpackningen av kaffet är också viktigt! När kaffet har rostats förpackas det i en pod gjord av oblekt filterpapper som sedan förpackas i en förpackning gjord av återvinningsbar PET-plast. PET är, i dagsläget, det mest miljövänliga material som kan bevara aromer under en längre tid. En pappersförpackning vore nästa steg i utvecklingen. Det har nyligen införts och kommer att ersätta PET under de kommande åren.

