



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 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 kaffen er malet.

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

VORES BEDSTE ASSORTIMENT

ITALIENSK ESPRESSO

Zinzino Italian Espresso er en blanding af nogle af verdens bedste Arabicaer og indeholder 20 % Robusta for at give den styrke og skarphed, der er et varemærke for ægte italiensk espresso. Den har en rig, cremet krop og selv om den har den italienske espressos bitterhed, giver den en rund og elegant eftersmag med forsigtige jordnuancer. Zinzino Italian Espresso er fremragende til at lave en lille espresso eller som en base for kaffedrink, da kvaliteten af kaffesmag og aroma, med et strejf af grønne træer, gennemtrænger mælken. Zinzino Italian Espresso er perfekt til den Middelhavsorienterede forbrugere, der ønsker en hurtig espresso, eller at nyde én efter en god middag.

LILLE
4-10cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
EFTERSMAG ●●●●●



FAIRTRADE ESPRESSO

Zinzino Fairtrade Espresso er et udvalg af de bedste bønner, der kommer fra Fairtrade certificerede plantager. Denne eksklusive blanding er utrolig sød med en sirupsagtig fornemmelse i munden, og med noter af kakao, hasselnødder og tørrede frugter. Langsomt brændt, tilbyder Zinzino Fairtrade en intens komplet kop med en flot og langtidsholdbar eftersmag. Denne fremragende kaffe kan særligt værdsættes sammen med mørk chokolade.

LILLE
4-10cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
EFTERSMAG ●●●●●



FRANSK ESPRESSO

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 og en fantastisk rig, cremet krop. Kaffen er præget af en stor 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 skønne desserter, navnlig tilsat med nødder/peanuts.

STOR
10-14cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
EFTERSMAG ●●●●●



BRASILIANSK ESPRESSO

Er lavet af 100 % Arabica. Brasiliens eksklusive, 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 den varige, runde og lækre eftersmag. Den har en skarp bitterhed men ringe syreindhold. Kaffen passer vældig godt sammen med chokoladedesserter, flødekager og andre bløde kager.

STOR
10-14cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
EFTERSMAG ●●●●●



COLOMBIANSK ESPRESSO

Colombie Surpremo er lavet af Colombias bedste Arabica bønner, der vokser på det høje plateau 5.000 m over hav niveau. Kaffen har en mild, rund smag med lidt krop og ganske lille 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 lille eftersmag. Efter middagen, foreslår vi kaffe med desserter, is eller kager med røde frugter og bær.

LILLE
4-10cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
EFTERSMAG ●●●●●



COFFEE POD ROYAL BLEND

Vores unikke kaffekapsel Royal Blend gør det hurtigt og nemt at få en stor kaffe fra vores espressomaskiner. Hver kapsel indeholder groftmalede kaffebønner og er derfor især egnet til at lave 20 cl kaffe fra én enkelt kapsel. Smagen minder om den traditionelle filterkaffe, men med en smuk crema- ligesom resten af vores fantastiske espresso kapsler. Royal Blend er fremstillet af en blanding af nøje udvalgte Arabica bønner dyrket på nogle af de højeste plateauer i Brasilien, Nicaragua og Guatemala, og indeholder 10 % Robusta fra Etiopien. Smagen har antydninger af mandel og chokolade med en dejlig aroma af fine krydderier.

BARQUETTE
20cl

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 formålet kaffe, der er tæt pakket så det tager vandet lang tid at sive igennem, mens kapslen til en stor espresso indeholder grovere kaffekorn, hvor igennem vandet løber lettere.

FORSKELLIGE BØNNER, FORSKELLIGE KAFFE

Kaffe er hovedsagelig fremstillet af to 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 kvalitetskaffe 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.

