



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

ITALIAN ESPRESSO

Zinzino Italian Espresso er en blanding av noen av verdens beste arabicabønner og inneholder 20 % robusta for å gi kaffen den styrken og bitterheten som kjennetegner ekte italiensk espresso. Den har en fyldig, kremet konsistens, og selv om den har bitterheten til en italiensk espresso, er ettersmaken rund og elegant med myke jordnoter. Zinzino Italian Espresso er utmerket hvis du vil lage en kort espresso eller bruke den som basis for ulike kaffedrikker – kaffesmaken og aromaen har nemlig et hint av grønne trær som trenger gjennom melken. Zinzino Italian Espresso er perfekt for deg som elsker middelhavskulturen og vil ha en rask espresso, gjerne etter en bedre middag.

LITEN
4–10 cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
ETTERSMAK ●●●●●



FAIRTRADE ESPRESSO

Zinzino Fairtrade Espresso er et utvalg av de aller beste bønnene fra Fairtrade-sertifiserte plantasjer. Denne eksklusive blandingen er utrolig søt og gir en sirupsaktig følelse i munnen, med innledende noter av kakao, hasselnøtter og tørket frukt. Zinzino Fairtrade brennes langsomt og er en intens og komplett kaffe med en behagelig, lang ettersmak. Denne utmerkede kaffen passer perfekt til mørk sjokolade.

LITEN
4–10 cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
ETTERSMAK ●●●●●



FRENCH ESPRESSO

Laget av 100 % arabicabønner fra de beste plantasjene i Mellom- og Sør-Amerika – en ekte «connaissanceur-kaffe». Det er en middels kraftig kaffe med ekstra myk, rund smak og en fantastisk fyldig og kremet konsistens. 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.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
ETTERSMAK ●●●●●



BRAZILIAN ESPRESSO

Laget av 100 % arabicabønner. 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 med balansert syre. Denne kaffen passer veldig godt til sjokoladedesserter, kremkaker og andre myke kaker.

STOR
10–14 cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
ETTERSMAK ●●●●●



COLOMBIAN ESPRESSO

Colombie Surpremo er laget av Colombias fineste arabicabønner, som vokser på høysletten 5000 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.

LITEN
4–10 cl

INTENSITET ●●●●●
AROMA ●●●●●
ETTERSMAK ●●●●●



COFFEE POD ROYAL BLEND

Med den unike kaffeputen Royal Blend lager du raskt og enkelt en stor kaffe i våre espressomaskiner. Hver kaffepute inneholder grovmalte kaffebønner og passer derfor ekstra godt til å brygge 20 cl kaffe fra én pute. Smaken minner om vanlig filterkaffe, men med et nydelig skum – akkurat som våre øvrige fantastiske espressoputer. Royal Blend består av en blanding nøye utvalgte arabicabønner dyrket på noen av de høyestliggende slettene i Brasil, Nicaragua og Guatemala og inneholder 10 % robustabønner fra Etiopia. Smaken har hint av mandler og sjokolade, med en deilig aroma av utsøkte krydder.

BEGER
20 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 tettpakket, 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. Robusta-bønnen 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 fabrikk, 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 inspisierer 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 PLANTEVERN MIDLER

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-fabrikk, 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 fabrikk 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.

