TILLSAMMANS SKAPAR VI GODA AFFÄRER

KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT 1906

KONTAKT

DISTRIKTSÄLJARE

Patrick Carlén
Distriktsäljare
Ångermanland, Hälsingland,
Härjedalen, Jämtland, Medelpad,
Södra Lappland och Västerbotten
070-665 97 92
patrick.carlen@lofbergs.se

Per Juhlin
Distriktsäljare
Gästrikland, Norra Södermanland,
Östra Dalarna, Västmanland
070-387 17 63
per.juhlin@lofbergs.se

Jan Thoman
Distriktsäljare
Storstockholm
070-647 63 73
jan.thoman@lofbergs.se

Göran Hallgren
Distriktsäljare
Gotland
070-657 94 97
goran.hallgren@lofbergs.se

Ulf Wåhlander
Distriktssäljare
Dalsland, Närke, Norra Västergötland,
Värmland, Västra Dalarna
070-657 96 01
ulf.wahlander@lofbergs.se

Linda Bökman
Distriktsäljare
Bohuslän, Storgöteborg, Västergötland
070-104 64 44
linda.bokman@lofbergs.se

Conny Nordin
Distriktsäljare
Halland, Skåne
070-620 58 80
conny.nordin@lofbergs.se

Fredrik Selin
Distriktsäljare
Storstockholm, Uppsala
070-104 64 67
fredrik.selin@lofbergs.se

Fredrik Ingemansson
Distriktsäljare
Blekinge, Öland, Småland
070-574 13 55
fredrik.ingemansson@lofbergs.se

SÄLJCHEF

Per Hjalmarsson
Säljchef
070-420 49 71
per.hjalmarsson@lofbergs.se

SÄLJARE KAFFE PÅ JOBBET

Patric Westlund
Säljare Kaffe På Jobbet
072-743 50 42
patric.westlund@lofbergs.se

Christian Liif
Säljare Kaffe På Jobbet
076-771 21 83
christian.liif@lofbergs.se

KEDJEKUNDSSPECIALISTER

Peter Hjertzell
Kedjekunds- och maskinspecialist
070-647 63 86
peter.hjertzell@lofbergs.se

Robin Pennerhag
Kedjekundsspecialist
robin.pennerhag@lofbergs.se

KEY ACCOUNT MANAGERS

Peter Johanson
Key Account Manager chef
070-224 95 60
peter.johanson@lofbergs.se

Anders Dahlqvist
Key Account Manager
073-820 14 00
anders.dahlqvist@lofbergs.se

Björn Westin
Key Account Manager
076-555 74 65
bjorn.westin@lofbergs.se

Gustaf Hallén
Key Account Manager
076-534 01 27
gustaf.hallen@lofbergs.se

Josephine Claveroth
Key Account Manager offentliga affärer
072-080 32 17
josephine.claveroth@lofbergs.se

Veronica Mohr
Key Account Manager offentliga affärer
070-565 25 43
veronica.mohr@lofbergs.se

Carina Nystrand
Account Manager
070-458 23 48
carina.nystrand@lofbergs.se

TRAINING/EVENT

Anna Nordström
Specialty coffee and training manager
anna.nordstrom@lofbergs.se

Julia Gustafsson
Trainer
julia.gustafsson@lofbergs.se

HEAD OF OUT OF HOME

Stefan Ekdahl
Head of Business unit Out of Home
070-623 65 73
stefan.ekdahl@lofbergs.se

Pär Marcus
Head of international sales
070-623 12 95
par.marcus@lofbergs.se

MARKNADSKOORDINATOR

Helena Evaldsson
Marknadskoordinator
076-534 01 12
helena.evaldsson@lofbergs.se

INNEHÅLL

Grunden för goda och lönsamma affärer 4
Löfbergs och hållbarhet 4
Kaffets väg från böna till kopp 6
Certifieringar 9
Sortiment 16
PROFESSIONAL 18–33
Löfbergs smakhjul 21
Medium 22
Dark 24
Fazenda 26
Continental 28
Generoso 30
Exclusive 32
ESPRESSO 34
SPECIALKAFFE 38–53
Carnival 40
Cumbia 42
Ethiopian Sidamo 44
Mountain High 46
Power 48
Santana 50
Sipi Falls 52
KAPSLAR 54
INSTANT 58
KOBBS TE 62
KALLA DRYCKER 66
Ice Coffee 68
Cold Brew 71
Nitro Coffee 72
Din guide till ett godare kaffe 74
Coffee Particle Analyzer 77
Lyckas med din espresso! 78
Bryggmetoder 80
Kaffe på jobbet 82
Utbildningar och event 84

TILLSAMMANS FÖR EN VÄRLD DÄR MÄNNISKOR OCH KAFFE KAN VÄXA

OMTANKEN OCH PASSIONEN HAR FUNNITS MED SEDAN STARTEN FÖR ÖVER 100 ÅR SEDAN. PÅ LÖFBERGS ÄR VI STOLTA ÖVER VÅR TRADITION AV GODA AFFÄRER.

Den goda smaken har vi jobbat med sedan 1906 när min farfarsfar grundade Löfbergs. Att ta ansvar för människor och miljö har varit självklart lika länge. Det är vad som får oss att gå upp på morgonen och det är vad vi vill förmedla till dig och andra vi möter. Att ett kaffe från Löfbergs ska vara det bästa kaffet. Kaffet med den godaste smaken, från ett familjeföretag som vill bidra till att skapa en värld där både människor och kaffe kan växa.

Smaken på kaffet är något som vi på Löfbergs aldrig tummar på. Det kan vara mörkrostat och intensivt. Eller en mellanrost med toner av smörkola och hasselnöt. Kanske sött och runt med en hint av nougat och marsipan. Tack vare långa och nära relationer med odlare runtom i världen kan vi välja ut de absolut bästa bönorna till Löfbergs kaffe.

När bönorna kommer hem till oss i Sverige, rostas de varsamt och omsorgsfullt. Rostningen är ett hantverk som bygger på engagemang, erfarenhet och expertis.

Bakom varje kopp kaffe vi rostar, maler, brygger och provsmakar finns det en större vision, en dröm och en över 100 år lång historia av svensk kaffekultur och tradition.

Passionen för gott kaffe har funnits sedan 1906 och vi har alltid strävat efter att ligga i framkant. Vi håller koll på TikTok-trender, upptäcker smakinnovationer och är med och skapar det som väntar runt hörnet.

Men för att vara snabbfotade måste vi även våga stanna upp och tänka långsiktigt – för vår skull och för både dagens och morgondagens kaffeälskare. Det betyder att när du sätter på dagens första kanna kan du alltid känna dig trygg med att kaffet du dricker både smakar och gör gott.

Kathrine Löfberg, styrelseordförande
och kafferostare i fjärde generationen

Kaffets väg från böna till kopp

Nya plantor

Nya små babyplantor måste vårdas ömt, de är känsliga för starkt solsken och kan lätt angripas av olika växtsjukdomar. Ett träd ger ca ett halvt kilo rostat kaffe.

Plantering

Efter ca 6 månader sätts plantorna ut i plantskola och efter ytterligare några månader kan de flyttas till odlingen. Efter 7-8 år ger trädet som mest bär.

Skörd

Oftast skördas kaffebären för hand. Varje bär innehåller 2 bönor. Sedan torkas bären med den våta eller torra metoden beroende på förutsättningar och smakpreferens.

Blandning

Råkaffet lagras i säckar eller stora silos tills det ska användas. En kaffeblandning kan bestå av 5-6 olika kaffesorter beroende på säsong och önskad smak.

Rostning

Råkaffet värms upp till ca 200 °C i stora rostmaskiner. Det är vid rostningen som kaffets aromer utvecklas.

Till kund

Vi arbetar mycket med samordning av leveranser med grossister, och leverans till stora lagerterminaler för att minimera vår påverkan på miljön.

Provsmakning

Vi provsmakar bönorna både före och efter köp. I vårt smaklabb i Karlstad testar vi ca 300 koppar/dag för att säkerställa smaken och kvaliten.

Transport

Från odlarland går kaffet med båt och sen med tåg hela vägen in i vårt rosteri. Med bulklastade containrar sparar vi många transporter per år.

Tillredning

Tänk på att kaffe är känsligt för syre när du öppnat förpackningen. Använd alltid kallt och friskt vatten och dosera ca 60 g per liter vatten.

Kaffe

Nu kan du njuta en riktigt god kopp kaffe. Våga prova olika blandningar, rostningar och bryggmetoder för att hitta just din favorit.

KAFFE MED ANSVAR, OMSORG OCH KVALITET

FRÅN DET LILLA KAFFEBÄRET UTE PÅ FÄLTET TILL DET NYBRYGGDA KAFFET I MORGONKOPPEN, VI JOBBAR HÅRT OCH ENGAGERAT I HELA KEDJAN.

Vi tror att det som får kaffe att smaka allra bäst är när det görs med omtanke för både människor och planeten. Löfbergs har långa och nära relationer med odlare och gör regelbundna besök på kaffeodlingar runt om i världen. Att vi köper kaffet direkt från odlarland med en helt transparent process innebär att allt kaffe vi köper är spårbart hela vägen. På så sätt och kan vi garantera att det odlas med hänsyn till både människor och miljö.

Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

Fairtrade

Fairtrade är en internationell certifiering av råvaror som odlas i länder med utbredd fattigdom. Certifieringen innebär att varan är producerad med hänsyn till högt ställda sociala, ekonomiska och miljömässiga krav. Odlaren garanteras ett minimipris som ska täcka produktionskostnaden samt en Fairtrade-premie för investeringar i lokalsamhället och verksamheten.

Läs mer på fairtrade.se

Ekologiskt

EU:s logotyp för ekologisk produktion är obligatorisk på alla färdigförpackade ekologiska livsmedel. För importerade livsmedel är det frivilligt att använda märkningen. Används bara på livsmedel som odlats utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel.

Rainforest Alliance

Oberoende märkning med fokus på att bevara den biologiska mångfalden, mer hållbara odlingsmetoder och odlarnas försörjningsmöjligheter och villkor. Certifieringen bidrar till att odlare inför klimatsmarta odlingsmetoder och att naturliga ekosystem i och kring odlingarna inte förstörs.

Läs mer på ra.org

Lätt att göra rätt!

När du handlar Löfbergs bidrar du till att göra gott för människor och miljö, och att säkra framtidens kaffe. Tillsammans gör vi skillnad. Häng med på resan från din kaffekopp till odlarland, via Löfbergs kafferosteri i Karlstad.

Schysst producerat

När du köper Löfbergs handlar du av ett svenskt familjeföretag i fjärde generationen. I vårt rosteri i Karlstad har vi producerat vårt goda kaffe med passion och omsorg sedan 1906. Idag använder vi el från förnybara energikällor och rostmaskiner som återvinner värme.

Vi ökar kontinuerligt andelen förnybart/återvinningsbart förpackningsmaterial, målet är 100 procent år 2030. Då ska även klimatutsläpp från vår produktion vara så nära noll som möjligt.

Schysst konsumtion

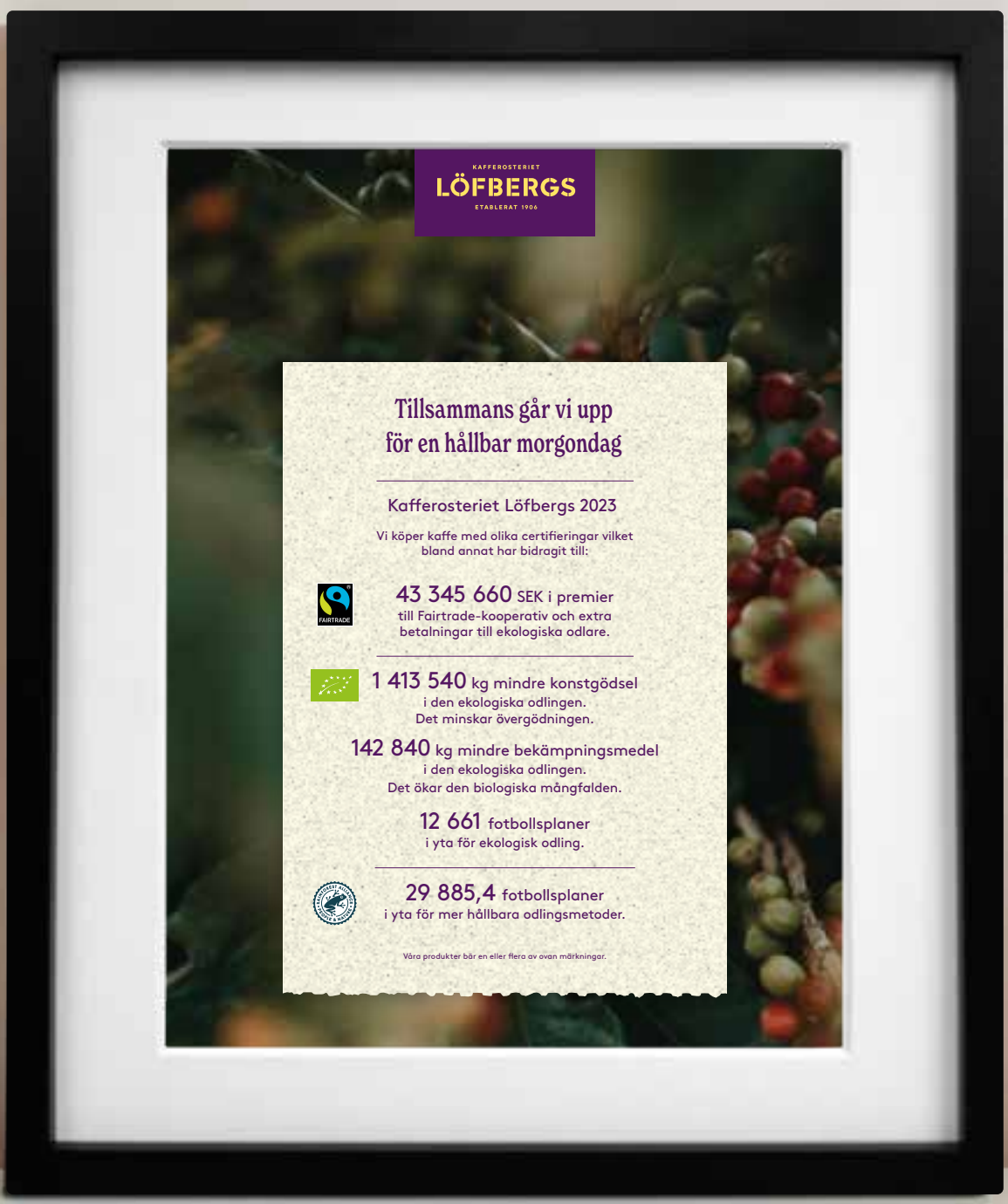
Visste du att kaffeälskande svenskar slattar bort stora mängder kaffe? När du väljer Löfbergs kaffe blir du en del av en större hållbarhetsresa där vi tillsammans bryter trenden genom att dricka upp det vi häller upp. Sen kan du använda sumpen som växtnäring när du vattnar dina blommor eller till din kompost. När paketet är tomt, delar du på papper och plast så att de kan används materialet till nya produkter; bra va? Det ska vara lätt att göra rätt.

Schysst odlat

Vi köper noga utvalda kaffebönor med full spårbarhet som odlas med hänsyn till både människor och miljö. Långa och nära relationer med få mellanled betyder att odlarna får mer betalt. De utvecklingsprojekt vi driver inom ramen för International Coffee Partners gör också att möjligheter och levnadsvillkor för småskaliga kaffeodlare förbättras. Det innebär bland annat att vi bidrar till att:

- Bekämpa klimatförändringar
- Minska hunger
- Minska fattigdom

LÄS MER OM VÅRT HÅLLBARHETSARBETE



Stolta kaffeaffärer

Serverar du certifierat kaffe? Då kan vi hjälpa dig att visa de positiva och konkreta effekterna ditt val innebär. Med ett inramat hållbarhetskvitto på väggen talar du enkelt och tydligt om vad du är med och bidrar till.

1993

Först i Europa att ta bort aluminiumet i kaffeförpackningen.

1998

Reducerar från tre till två lagers plastlaminat.

2015

Lanserar ICE Coffee i Cartocan, en återvinningsbar kartongburk.

2016

Först i Sverige med komposterbara kapslar för Nespresso®*-maskiner.

* Nespresso® är ett registrerat varumärke av tredje part och har inget samröre med AB Anders Löfberg.

Vägen mot en riktigt schysst förpackning

Förpackningens viktigaste uppgift är såklart att skydda kaffet och bevara alla smaker och aromer. Men rätt förpackning kan faktiskt betyda mer än så.

För 30 år sedan var Löfbergs först i Europa med att ta bort aluminiumet i kaffeförpackningen. Även om dagens förpackning står för en väldigt liten del av vår klimatpåverkan jobbar vi aktivt med att utveckla nya, smarta lösningar som är ännu bättre för miljön.

Vi har länge letat efter alternativ till fossil plast och har ständigt ökat andelen förnybart material i våra förpackningar. Idag använder vi 73 procent* förnybart eller återvunnet material. Men våra ambitioner är stora och vi vill göra mer.

Målet är alla våra förpackningar senast 2030 ska vara gjorda av förnybart eller återvunnet material. Det är en förutsättning för ett cirkulärt kretslopp där förpackningsmaterialet kan och ska användas om och om igen.

**januari 2024.*

Massbalans baseras på våra volymer i löpande produktion. Mängden bio-baserad plast i förpackningen ökar i samma takt som mängden fossil plast minskar. Lösningen är tredjepartscertifierad av ISCC (International Sustainability and Carbon Certification).

2018

Börjar fasa ut den fossila plasten och ersätter med plast från förnybar råvara.

2023

Lanserar en världsnyhet i form av kaffeförpackningar i monolaminat, som skapar förutsättningar för ett cirkulärt kretslopp.

2030

Alla våra förpackningar ska vara återvinningsbara och gjorda av förnybart eller återvunnet material.

Bättre och godare med Slow Roast

Idag har Löfbergs två toppmoderna rosterier i Karlstad. Ett är specialiserat på malet kaffe, och ett på hela bönor.

Rosteriet för hela bönor invigdes 2021, och rostar noga utvalda kaffebönor enligt slow roast-metoden, en process med lägre temperatur över längre tid. Samtidigt övergår produktionen till grön energi och de rostade bönorna packas sedan i klimatsmarta förpackningar.

Rosteriet är certifierat Miljöbyggnad Silver, vilket innebär extra höga krav på bland annat materialval, energieffektivitet och arbetsmiljö. De som arbetar i rosteriet är riktiga kaffeälskare, med stor erfarenhet, kunskap och passion för gott kaffe.

Dessutom har vi ett smakteam som varje dag provar 300 koppar kaffe. Allt för att säkerställa att smak, kvalitet och hållbarhetsaspekter uppfyller de höga krav som våra lokala och globala kunder ställer.

Noga utvalda bönor med full spårbarhet som odlas med hänsyn till både människor och miljö

Slow roast för bästa smak och kvalitet

Övergång till grön energi

Växtbaserade, förnybara förpackningar

Miljöcertifierad byggnad

SORTIMENT

Professional sid 18–33

MEDIUM

DARK

CONTINENTAL

FAZENDA

GENEROSO

EXCLUSIVE

Cold servings sid 66–71

ICE LATTE MACCHIATO, 230 ML

ICE ESPRESSO + MILK, 230 ML

ICE SALTED CARAMEL, 230 ML

ICE SALTED CARAMEL, 1 L

ICE CHOCO LATTE, 230 ML

ICE CHAI LATTE, 230 ML

ICE CREAMY VANILLA, 230 ML

Kapslar sid 54–57

MOUNTAIN HIGH

CUMBIA

CONTESSA

Cold Brew sid 71

COLD BREW EKOLOGISK 1 L

Espresso sid 34–37

PITCH BLACK

SABROSO

CONTESSA

COPPOMO

Specialkaffe sid 38–53

SIPI FALLS

POWER

CARNIVAL

ETHIOPIAN SIDAMO

MOUNTAIN HIGH

SANTANA

CUMBIA

Instant sid 58–61

ARIA

MELODI

CORUS

PRIMO

DECAF/KOFFEINFRI INSTANT

Kobbs sid 62–65

EARL GREEN

EARL GREY

ENGLISH BREAKFAST

HIMLAGOTT

LUST & FÄGRING

SÖRGÅRDSTE

Professional

Löfbergs kaffesortiment för café, hotell, restaurang eller på jobbet erbjuder flera olika rostningar, malningsgrader och förpackningsstorlekar att välja mellan. Allt för att hanteringen ska bli smidig och kaffet ska smaka så gott som möjligt.

Löfbergs smakhjul

För att underlätta för dig att sätta ord på upplevelsen har vår kaffeexpert Anna Nordström tagit fram ett unikt smakhjul för Löfbergs sortiment. Det hjälper dig att hitta kaffets grundsmaker, undertoner och karaktärer och baseras på en internationell standard skapad av Speciality Coffee Association (SCA).

MEDIUM
BLACK TEA
FLORAL
FLORAL
BERRY
DRIED FRUIT
OTHER FRUIT
CITRUS FRUIT
FRUITY
BROWN SUGAR–VANILLA
SWEET
SWEET
NUTTY–COCOA
NUTTY
COCOA
SPICES
PUNGENT–PEPPER
BROWN SPICE
ROASTED
CEREAL
TOBACCO
OTHER
PAPERY–MUSTY–CHEMICAL
GREEN
VEGETABLES
OLIVE OIL–RAW–GREEN
VEGETABLE BEANY
SOUR
FERMENTED
SOUR–ALCOHOL FERMENTED
BUTYRIC ACID

Medium

Ett välbalanserat kaffe med frisk fruktighet.
Kaffet har en rund, nötaktig smak med toner
av mjölkchoklad och honung.

STYRKA **2** 1 (2) 3 4 5

URSPRUNG
Rainforest Alliance: Brasilien, Colombia, Syd- och Centralamerika, Östafrika och Asien.
Rainforest Alliance och Ekologiskt: Honduras, Peru och övriga Syd- och Centralamerika och Östafrika.
Fairtrade och Ekologiskt: Peru, Nicaragua och övriga Syd- och Centralamerika.

Vikt	Hela Bönor	Malning 0.5	Malning 1.0	Malning 1.5	Malning 2.0	ra.org		FAIRTRADE
1000 g	20410	20216	20212			•		
1000 g	20411					•	•	
500 g				20280		•	•	
500 g				20259			•	•
500 g HV				20224		•		
375 g				20234		•		
125 g				20254		•		
115 g				20274		•		
100 g				20278		•		
100 g				20240			•	•
75 g				20271		•		
60 g				20276		•		

DARK
BLACK TEA FLORAL
BERRY
DRIED FRUIT
OTHER FRUIT
CITRUS FRUIT
BROWN SUGAR-VANILLA SWEET
FLORAL
FRUITY
SWEET
NUTTY-COCOA
NUTTY COCOA
SOUR FERMENTED
SOUR-ALCOHOL FERMENTED BUTYRIC ACID
PUNGENT-PEPPER BROWN SPICE
SPICES
GREEN VEGETABLES
OLIVE OIL-RAW-GREEN VEGETABLE BEANY
CEREAL
ROASTED
OTHER
TOBACCO
PAPERY-MUSTY-CHEMICAL

Dark

Ett fylligt kaffe med smak av mörka bär,
vanilj och en lång behaglig eftersmak av kakao.

STYRKA 3 1 2 3 4 5

URSPRUNG
Rainforest Alliance: Brasilien, Colombia, Syd- och Centralamerika, Östafrika och Asien.
Rainforest Alliance och Ekologiskt: Honduras, Peru och övriga Syd- och Centralamerika och Östafrika.
Fairtrade och Ekologiskt: Peru, Nicaragua och övriga Syd- och Centralamerika.

Vikt	Hela Bönor	Malning 0.5	Malning 1.0	Malning 1.5	Malning 2.0	ra.org		FAIRTRADE
1000 g	20413	20218				•		
1000 g		20281				•	•	
1000 g		20247					•	•
1000 g	20418						•	•
500 g				20228	20222	•		
500 g			20250	20273		•	•	
500 g			20253	20239	20223		•	•
400 g				20252			•	•
250 g				20261		•		
250 g				20263			•	•
125 g				20256	20268	•		
125 g				20220			•	•
100 g				20270		•		
100 g				20282		•	•	
100 g				20245			•	•
80 g				20310			•	•

FAZENDA
BLACK TEA FLORAL
BERRY
DRIED FRUIT
OTHER FRUIT
CITRUS FRUIT
BROWN SUGAR-VANILLA SWEET
FLORAL
FRUITY
SWEET
NUTTY COCOA
NUTTY-COCOA
SPICES
PUNGENT-PEPPER BROWN SPICE
SOUR FERMENTED
SOUR-ALCOHOL FERMENTED BUTYRIC ACID
ROASTED
CEREAL
GREEN VEGETABLES
OTHER
TOBACCO
OLIVE OIL-RAW-GREEN VEGETABLE BEANY
PAPERY-MUSTY-CHEMICAL

Fazenda

Ett smakrikt, nötigt kaffe med toner
av smörkola och mörk choklad.

STYRKA 4 1 2 3 4 5

URSPRUNG
Rainforest Alliance: Brasilien och övriga Syd- och Centralamerika, Östafrika och Asien.

Vikt	Hela Bönor	Malning 0.5	Malning 1.0	Malning 1.5	Malning 2.0			
1000 g	20540					•		
250 g				20542		•		
125 g				20544		•		
100 g				20543		•		
80 g			20313			•		

BLACK TEA
FLORAL
BERRY
DRIED FRUIT
OTHER FRUIT
CITRUS FRUIT
BROWN SUGAR–VANILLA
SWEET
FLORAL
FRUITY
SWEET
NUTTY
COCOA
SOUR
FERMENTED
SOUR–ALCOHOL FERMENTED
BUTYRIC ACID
NUTTY–COCOA
SPICES
PUNGENT–PEPPER
BROWN SPICE
ROASTED
GREEN
VEGETABLES
CEREAL
OTHER
OLIVE OIL–RAW–GREEN
VEGETABLE BEANY
TOBACCO
PAPERY–MUSTY–CHEMICAL
CONTINENTAL

Continental

Ett kraftfullt kaffe med nedtonad syrlighet.
Kaffet har en tydlig kryddig kontinental smak,
med inslag av rostade nötter och kakao.

STYRKA 4 1 2 3 4 5

URSPRUNG
Rainforest Alliance: Syd-och Centralamerika, Östafrika och sydöstra Asien.

Vikt	Hela Bönor	Malning 0.5	Malning 1.0	Malning 1.5	Malning 2.0			
1000 g	20503	20502				•		
100 g				20500		•		

GENEROSO
BERRY
DRIED FRUIT
OTHER FRUIT
CITRUS FRUIT
FRUITY
SOUR-ALCOHOL FERMENTED
BUTYRIC ACID
SOUR FERMENTED
OLIVE OIL-RAW-GREEN VEGETABLE BEANY
GREEN VEGETABLES
PAPERY-MUSTY-CHEMICAL
OTHER
TOBACCO
CEREAL
ROASTED
FUNGENT-PEPPER
BROWN SPICE
SPICES
NUTTY-COCOA
NUTTY COCOA
BROWN SUGAR-VANILLA
SWEET
SWEET
BLACK TEA
FLORAL
FLORAL

Generoso

Ett kraftfullt kaffe med sirapstoner
och smak av mörka bär och choklad.

STYRKA 5 1 2 3 4 5

URSPRUNG
Rainforest Alliance: Brasilien, Colombia och övriga Syd- och Centralamerika, Östafrika och Asien.

Vikt	Hela Bönor	Malning 0.5	Malning 1.0	Malning 1.5	Malning 2.0			
1000 g	20414	20217				•		
500 g				20230		•		
100 g				20275		•		

EXCLUSIVE
BLACK TEA
FLORAL
BERRY
DRIED FRUIT
OTHER FRUIT
CITRUS FRUIT
BROWN SUGAR–VANILLA
SWEET
FLORAL
FRUITY
SWEET
NUTTY
COCOA
NUTTY–COCOA
SOUR
FERMENTED
SOUR–ALCOHOL FERMENTED
BUTYRIC ACID
SPICES
PUNGENT–PEPPER
BROWN SPICE
GREEN
VEGETABLES
OLIVE OIL–RAW–GREEN
VEGETABLE BEANY
ROASTED
CEREAL
OTHER
TOBACCO
PAPERY–MUSTY–CHEMICAL

Exclusive

Ett mörkrostat kaffe med fruktig syrlighet och toner av mörka bär. Lång angenäm eftersmak av kakao.

STYRKA **5** 1 2 3 4 ⑤

URSPRUNG
Rainforest Alliance och Ekologiskt: Honduras, Peru och övriga Syd- och Centralamerika och Östafrika.
Fairtrade och Ekologiskt: Peru, Nicaragua och övriga Syd- och Centralamerika.

Vikt	Hela Bönor	Malning 0.5	Malning 1.0	Malning 1.5	Malning 2.0			
1000 g	20415	20257					•	•
1000 g	20416					•	•	

Espresso

Vårt sortiment för espressokaffe erbjuder utvalda produkter och brett spektra av smaknyanser.

CONTESSA
SABROSO
COPPOMO
PITCH BLACK
FRUITY
BERRY
DRIED FRUIT
OTHER FRUIT
CITRUS FRUIT
FLORAL
BLACK TEA
FLORAL
SWEET
BROWN SUGAR-VANILLA
SWEET
NUTTY COCOA
NUTTY-COCOA
SPICES
PUNGENT-PEPPER
BROWN SPICE
ROASTED
CEREAL
TOBACCO
OTHER
PAPERY-MUSTY-CHEMICAL
GREEN VEGETABLES
OLIVE OIL-RAW-GREEN
VEGETABLE BEANY
SOUR FERMENTED
SOUR-ALCOHOL FERMENTED
BUTYRIC ACID

Espresso

Speciellt utvalda bönor som rostas vid lägre temperatur, under längre tid. Det framhäver smaker och aromer på bästa sätt eftersom espresson bryggs med ett högre tryck.

Pitch Black

En mörkrostad espresso med kraftfull smak och kryddiga toner av tobak och kakao.

Sabroso

En rund, välbalanserad espresso med fruktig syrlighet och lätt nötaktiga toner.

Contessa

En fyllig, krämig espresso med toner av torkad frukt. Lång, intensiv eftersmak med toner av mörk choklad.

Coppomo

En smakrik, krämig espresso med toner av nougat och choklad.

URSPRUNG
Pitch Black, Rainforest Alliance: Syd- och Centralamerika samt Uganda
Sabroso, Fairtrade och ekologiskt: Syd- och Mellanamerika
Contessa, Rainforest Alliance: Brasilien och Östafrika
Coppomo, Rainforest Alliance och ekologiskt: Syd- och Centralamerika samt Östafrika

Espresso	Vikt	Hela Bönor	Malning 1.0	Malning 1.5	Malning 2.0	ra.org		FAIRTRADE
Pitch Black	500 g	20401				•		
Sabroso	500 g	20409					•	•
Contessa	500 g	20505				•		
Coppomo	500 g	20506				•	•	

Specialkaffe

Det ska vara påfallande gott, spårbart till sitt ursprung och bjuda på en intressant historia för att få vara med i sortimentet. Upptäck Löfbergs specialkaffe, vårt mest exklusiva kaffe inom Out of Home.

CARNIVAL

CARNIVAL ÄR EN SPRUDLANDE BLANDNING AV BÖNOR FRÅN FYRA LÄNDER. BASEN KOMMER FRÅN BRASILIEN, ETT LAND SOM MÅNGA ANSER ERBJUDA DEN PERFEKTA BASEN I KAFFE. ÄVEN VI HAR ANVÄNT BÖNORNA SOM BAS. MEN HÄR HANDLAR DET OM HELT ANDRA AROMER. DE NOGA UTVALDA, OTVÄTTADE DELIKATESSERNA FRÅN KOOPERATIVET COOPASV HAR EN EXTRA STOR OCH VÄLUTVECKLAD SMAK MED SÖTA, SMÖRIGA MANDELTONER SOM GIFTER SIG FINT MED DE KRYDDIGT MUSTIGA TONERNA HOS MANDHELINGKAFFET FRÅN INDONESIEN.

Brasilien är ett gigantiskt land som bjuder på massor av nyfiken öppenhet. Här finns alltid tid för en Cafezinho, en liten kort kaffe, med gamla och nya vänner.

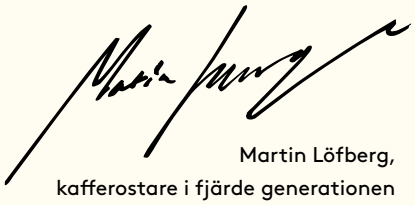
Kaffet är en viktig exportvara. Det märks på utvecklingen bland odlarna. Små bönder har växt, köpt upp andra och bildat stora coffee estates. En kaffeodlare producerar i snitt 23 säckar per hektar, och det är mycket jämfört med länder som Etiopien och Peru. I vissa fall har odlarna till och med blivit grossister och exportörer.

De allra flesta bönderna är välutbildade och odlingarna sköts minutiöst. De som satsar på specialkaffe fokuserar på experimentella framtidsprojekt kring olika fermenterings- och torkmetoder. Uppköpare och bönder jobbar tillsammans för att optimera hela smakkedjan, så att den personlighet som klimatet och jordens terroir bidrar till tas om hand på bästa sätt. Även hanteringen efter skörd är betydelsefull för smaken. Sedan är rostningen av yttersta vikt. Bönornas unika arom och smak koncentreras och lyfts fram genom rätt rostningstemperatur och recept.

När kaffebären plockats startar en fermenteringsprocess eftersom sockret och vattnet i bären jäser. Processen bidrar till kaffets smak men får inte förstöra bönorna. Därför påskyndar man fermenteringen samtidigt som man avlägsnar fruktköttet. Den våta metoden används där tillgången på vatten är god. Till viss del på grund av vattenbristen och rik tillgång på sol i Brasilien använder man numera oftast den torra metoden, där solen får torka kaffet. Då rensas bären efter skörd och torkas direkt, oftast i solen på ett cementgolv.

Den torra metoden bidrar till en fyllighet med lätt honungsarom, medan den våta fermenteringsmetoden som kallas ”tvättat kaffe” ger ofta en tydligare syrlighet.

Om man använder den våta metoden för att få bort fruktköttet hälls kaffebären i vattenbad. De bönor som sjunker är av hög kvalitet. De omogna eller sekunda bären har lägre densitet och flyter därför upp till ytan. Kaffearbetarna kallar de flytande bären för ”marinheiros” som betyder ”sjömän”. De säljs billigt lokalt.



Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

CARNIVAL

KAFFEBÖNOR MED KLASSISK BRASILIANSK SÖTMA OCH TONER AV NOUGAT OCH MARSIPAN.

Carnival är vår hyllning till något av det svenskaste som finns, nämligen brasilianska kaffebönor. I över hundra år har Brasilien levererat kaffet till de flesta svenska bryggklassikerna. Lustigt nog passar de nästan ännu bättre i espressomaskinen. Tack vare sin sötma och balans blir det en välbalanserad och harmonisk espresso.

Till Carnival har vi dessa otvättade och främst Fairtrademärkta delikatesser hos kooperativet Coopasv. Smaken är ursprungstypisk, men samtidigt exklusivare än det normala, vilket betyder mer sötma och mer komplexa aromer.

För att skapa ett nyfiknare och mer smakrikt kaffe har vi blandat de brasilianska bönorna med frisk fruktighet från etiopiskt Sidamokaffe, en fin kryddighet från mandhelingbönor från Sumatra och ett stråk av colombiansk blommighet. Resultatet är en söt, mjuk fyllig espresso med låg syrlighet och aromer av nougat och marsipan.

Martin Löfberg är inköpare och har nära kontakt med odlarna. De brasilianska kooperativen är oftast stora och välskötta.

—

I Brasiliens berg odlas oftast kaffet i terasser.

LAND Brasilien, Etiopien, Colombia, Indonesien.

REGIONER Minas Gerais, Sidamo, Sumatra, Sierra Nevada.

KOOPERATIV Småskaliga familjejordbruk i kooperativ.

AROM Mandel.

SMAK Ett sött, runt och välbalanserat kaffe med toner av nougat och marsipan.

ALTITUD 900–2 000 m.ö.h.

PROCESS Våta och torra metoden.

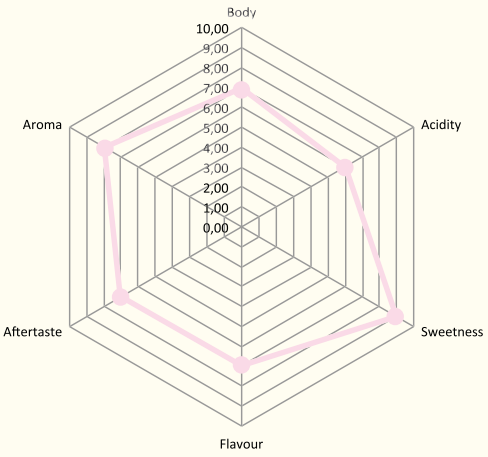
TONGIVANDE UNDERARTER Mundo Novo, ursprungsarabica, Caturra, Bourbon.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade.

PASSAR TILL Milda bakverk och desserter med kola-, mandel- eller nötsmak. Mjölkchoklad i olika former. Avecer såsom cognac, calvados och whiskey.

SLOW ROAST Varsam rostning under längre tid för att utveckla kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25004.



CUMBIA

MUSIKSTILEN OCH NATIONALDANSEN CUMBIA ÄR COLOMBIAS STOLTHET. DÄRFÖR HAR CUMBIAN FÅTT GE NAMN ÅT VÅR DANSANTA ESPRESSO. MEN EN LIKA VIKTIG BESTÅNDSDEL I DEN HÄR MODERNA OCH FINSTÄMDA ESPRESSON ÄR KAFFET FRÅN KOOPERATIVET ASOBAGRI PÅ BERGSSLUTTNINGARNA I GUATEMALA. HÄR GER VULKANERNA LIV ÅT KAFFET, SOM BJUDER PÅ EN SMAKRIK UPPLEVELSE AV MÖRKA BÄR MED TONER AV SMÖRKOLA.

Det första och det sista man möts av i när man kommer till Guatemala är de urgamla vulkanerna. Majestätiskt häver de sig mot himlen och bidar sin tid. Agua, Fuego, Pacaya och Acatenango heter några av de största. Alla fyra är mer eller mindre aktiva och puffar kontinuerligt rök från sitt glödande inre, som för att påminna om att de snart eller långt fram i tiden kommer att vakna till liv och få ett utbrott.

När man är där och hälsar på är det svårt att förstå hur man kan leva med ett sådant hot hängande över sig hela tiden. Men kaffebönderna på vulkanernas sluttningar tänker inte så. Vulkanernas aska är fylld av mineraler som gödslar sluttningarna och ger fantastisk jordmån, och jorden är deras levebröd. Så de ber, odlar sin jord och hoppas på det bästa.

Kaffekooperativet Asobagri i Guatemala klättrar på bergssidorna mitt i det svårtillgängliga Mayariket. Man märker av den rika mayakulturen överallt, i allt från de färggranna kläderna till maten och musiken. Asobagrikooperativet grundades förresten av Mayaindianer och odlingarna har varit ekologiska sedan starten 1989.

De bönder som levererar kaffe till oss berättar hur viktigt det är för dem att kaffet är certifierat. Det gör att de kan ta ut ett lite högre pris som kan användas för att höja kaffets kvalitet och skapa bättre levnadsförhållanden för människorna i de kringliggande byarna. För oss är det tryggt att vi har ett nära samarbete. På så sätt kan vi diskutera hur odlingsmetoderna påverkar smaken, samtidigt som vi gemensamt kan bygga en bra framtid för odlarna och deras familjer.

Kaffet från Asobagri får sin smak av den vulkaniska jordmånen. En annan viktig del i smakprocessen är hur fruktköttet skiljs från bönorna. På vissa platser i världen används den torra processen, som går ut på att kaffebären får torka som de är. När de väl har torkats, tröskas det intorkade fruktköttet bort manuellt. I Asobagri används istället den våta processen där de färska fruktköttet varsamt tvättas bort från bönan som sedan får soltorka. Vi blandar sedan detta med kaffe från Colombia och Etiopien. Det ger ett fantastiskt kaffe som rostats efter en skräddarsydd rostprofil som verkligen lyfter aromerna. Resultatet är ett kaffe som passar perfekt både som espresso och bryggkaffe, beroende på hur du mal det.

Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

CUMBIA

MÄKTIGT FYLLIG OCH RUSSINSÖT MED ELEGANT KAKAODOFT OCH LÅNG EFTERSMAK AV MANDELLIKÖR OCH LAKRITS.

Colombias terroir erbjuder allt vi kan önska oss. Här finns tung fyllighet, djup bärsötma, omisskännlig syrlighet och oändlig aromrikedom. Allt detta insvept i en unik, välbalanserad elegans. Basen i den här blandningen kommer från kooperativet Red Ecolsierra, nära den karibiska kustlinjen. Bönorna härifrån har allt det vi älskar med Colombia samtidigt som syrligheten är en aning nedtonad, vilket gör kaffet perfekt för espresso.

För att skapa den åtråvärda smakbalansen har vi blandat kaffet med bönor från kooperativen Asobagri i Guatemala och Sidama i Etiopien. Vi hoppas verkligen att det colombianska kaffet, liksom landets andra stolthet nationaldansen och musikstilen Cumbia, kommer att erövra världen med sin svängiga baktakt.

Att odlingarna i de svårtillgängliga bergen är certifierade gör att bönderna kan få bättre betalt.

—

Askan från Guatemalas mäktiga vulkaner bidrar till en mineralrik jord som ger en fyllig och rik smak.

LAND Colombia, Guatemala, Etiopien.

REGIONER Sierra Nevada, Huehuetenango, Sidamo.

KOOPERATIV Red Ecolsierra, Asobagri, Sidama.

AROM Kakao.

SMAK Ett fylligt kaffe med söta russintoner och nyanser av mandel och lakrits.

ALTITUD 900–2 000 m.ö.h.

PROCESS Våta metoden. Soltorkat under tältduk och öppna terasser.

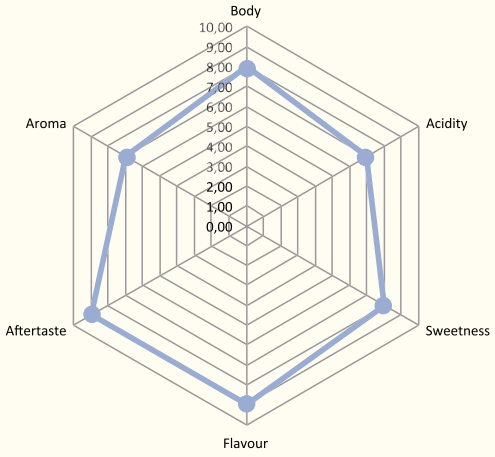
TONGIVANDE UNDERARTER
Caturra, Bourbon, Vialobos, ursprungsarabica.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade och Ekologisk.

PASSAR TILL Bakverk och desserter med fylliga chokolad-smaker. Gifter sig utmärkt med lakrits. Avecer såsom cognac, calvados, grappa och lagrad rom.

SLOW ROAST Varsam rostning under längre tid för att utveckla kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25005.



ETHIOPIAN SIDAMO

KAFFEBÖNORNA FRÅN SIDAMODISTRIKTET I ETIOPIEN ÄR I KAFFEVÄRLDEN KÄNT FÖR ATT VARA EKOLOGISKT OCH SIN HELT UNIKA KARAKTÄR, OFTA MED INTENSIV TON AV CITRUS. VÅRT ETHIOPIAN SIDAMO KOMMER FRÅN EN HANDFULL FAIRTRADECERTIFIERADE UNDERKOOPERATIV TILLHÖRANDE SIDAMAKOOPERATIVET I SÖDRA ETIOPIEN. ODLING OCH PLOCKNING SKER FÖR HAND ENLIGT URGAMLA METODER.

Etiopien är kaffets vagga. Forskare är ense om att det var här kaffeplantorna först började gro. I klassiska kaffedistrikt som Sidamo, Limu, Kaffa, Gimbu, Harar och Yirgacheffe har man odlat kaffe sedan början av vår tideräkning. För att nå kaffedistriktens höga höjder i södra delen av landet färdas vi i jeep förbi uttorkade sjöar och spruckna lerjordar. Men kaffedistrikten högt upp i bergen är bördiga och gröna.

Nästan alla familjer i Etiopiens kaffedistrikt arbetar med kaffe på något sätt. Inte så konstigt att uttrycket ”Kaffe är vårt bröd” är ett vanligt uttryck. Kaffe heter förresten ”bun” eller ”bunna” på tigrinska, som är ett av Etiopiens officiella språk.

De flesta kaffebönderna är självförsörjande och odlar sin egen mat. Men kaffet säljs för att få pengar till sånt som kläder och läkarvård. Löfbergs jobbar för att få med så många kvinnor som möjligt i de kooperativ som finns, i vissa är det ungefär en tredjedel. I Sidamo-området lever många under mycket enkla förhållanden, men överallt träffar vi gästvänliga människor i vackra, färgstarka kläder.

Alla vill bjuda in oss på den traditionella och högtidliga kaffeceremonin. Under kaffeceremonin rostas kaffet över öppen eld, och alla vi som är gäster får inandas den aromatiska röken. Kaffet mals sedan för hand och tillreds i en speciell kruka av lera som kallas ”jebena”.

Ritualen är viktig i Etiopien och ett tecken på vänskap. Det är oartigt att gå innan man druckit minst tre koppar. Och det gör vi så gärna! Ofta står en ko bredvid i hyddan och spanar på oss medan vi sippar vårt kaffe, som serveras becksvart med mängder av socker.

Till vårt Ethiopian Sidamo tvättas kaffet direkt efter plockning. Det gör att fruktköttet inte hinner ge bönorna smak. På så sätt får man fram den stilrena, eleganta smaken som är karakteristisk för kaffe från Sidamodistriktet. I Sidama-kooperativet har man byggt en gemensam tvättanläggning. På den första nivån tvättas bären och de omogna flyter upp. I nästa nivå tas fruktköttet noggrant bort. Sedan torkas kaffebönorna på nätbeklädda bord, innan det rensas för hand och packas för transport till vårt rosteri i Karlstad.

Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

ETHIOPIAN SIDAMO

INTENSIVA CITRUSAROMER, KOMPLEX KRYDDIGHET OCH FRISK SYRLIG EFTERSMAK.

Etiopiska kaffebönor av den här kvaliteten bjuder på en karakteristiskt omisskännlig och intensiv doft av citrus. Bland kaffekännare är etiopiskt Sidamokaffe därför känt som en av kaffevärldens mest unika personligheter.

Hittills har etiopiska kaffebönor varit mycket ovanliga som espressokaffe men faktum är att just i espressomaskinen blommar citrusaromerna ut maximalt. De koncentreras och hålls kvar i creman på toppen. Dofta själv, så förstår du. Man behöver inte vara proffs för att bli hänförd.

I Sidamoområdets högland i södra Etiopen odlas bönorna i kooperativ av små familjejordbruk. Odlingen sker enligt urgamla ekologiska metoder. De växer på hög höjd och tvättas omedelbart efter att de handplockats, vilket innebär att fruktköttet rensas bort innan det hinner sätta smak på bönorna. Det förstärker den stilrena, eleganta karaktären.

Kaffeodling är ett hantverk. När kaffet tvättats och torkats, rensas det.

—

Nästan alla i Sidama arbetar med kaffe. Inte så konstigt att uttrycket ***”Kaffe är vårt bröd”*** är ett vanligt talesätt.

LAND Etiopien.

REGION Sidamo.

KOOPERATIV Sidama.

AROM Choklad och citrus.

SMAK Ett kaffe med elegant kryddighet och frisk syrlighet med intensiva citrustoner.

ALTITUD 1 700–2 000 m.ö.h.

PROCESS Våta metoden, soltorkat på “African beds”.

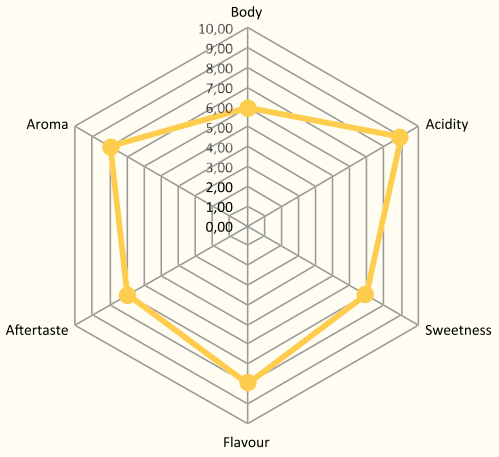
UNDERART Ursprungsarabica.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade och Ekologisk.

PASSAR TILL Bakverk och desserter med mjölkchoklad eller lätta, syrliga smaker. Gärna desserter med tropiska frukter. Avecer såsom lagrad rom, calvados och whiskey.

SLOW ROAST Varsam rostning under längre tid för att utveckla kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25003.



MOUNTAIN HIGH

MOUNTAIN HIGH BESTÅR FRÄMST AV KAFFEBÖNOR FRÅN TVÅ TIDIGARE GANSKA OKÄNDA KAFFELÄNDER, SOM PÅ SENASTE ÅREN BLIVIT OMTALADE AV KAFFEKONNÄSSÖRER FÖR DEN VÄLBALANSERADE OCH AROMRIKA SMAKEN. KAFFET TILL MOUNTAIN HIGH ÄR SOM NAMNET SÄGER ODLAT PÅ MYCKET HÖG HÖJD, VILKET GER EN OERHÖRT UTVECKLAD OCH FRISK SMAK MED TON AV GRÖNT ÄPPLE.

Mulåsnorna är livsviktiga för kaffebönderna i Peru. När vi hälsar på i Cajamarcas otillgänliga bergstrakter måste vi ta oss över bergstoppar som är drygt 3 000 meter höga. Vi färdas med jeep så långt det går, sedan blir det mulåsna och fötter. Vägarna slingrar sig fram med lodräta stup strax bredvid. Här och där har brusande floder rivit med sig vägen och vi får hitta nya stigar.

Att ta sig fram är en blandning av gripande skönhetsupplevelser, äventyrliga strapatser och ren höjdskräck. Vid ett besök hos ett av våra utvalda kooperativ på Andernas sluttningar passerar vi över en flod strax efter ett enormt regnoväder. Bara minuter därefter rasar hela vägen ner i flodens skummande vatten. Otroligt att kaffefamiljerna klarar att transportera säckarna härifrån. Men det gör de, antingen med mulåsna eller på ryggen. Längre ner möts de av jeepar som samlar ihop säckarna och kör dem till kaffekooperativens tvättanläggningar.

Det allra finaste kaffet odlas ofta på höjder över 1 300 meter över havet. Ju högre upp träden växer, desto saktare mognar kaffebären. Det ger dem en extra djup arom och smakrikedom. Byn San Juan de Alto i de peruanska bergen ligger på hela 1 700 meters höjd. Molnen sveper stundtals in hela byn i fuktig dimma och och det är som att bo mitt i himlen. Häruppe är det friskt och svalt, men i perioder flödar en intensiv sol som gynnar kaffet.

Bönderna här har otroligt välskötta gårdar som imponerande nog får fram ett tiotal säckar kaffe per år på de branta sluttningarnas terasser. Gårdarna ingår i ett mindre Fairtradekooperativ. Tillsammans har kooperativet köpt ett litet vattenkraftverk som producerar el. Elen gör också att barnen i byn kan läsa läxor i ljuset från en lampa när det kompakta kvällsmörkret fallit utanför.

Även i Honduras kaffedistrikt vill man att barnen ska gå i skolan och allra helst plugga vidare i en större stad för att sedan återvända med nya kunskaper. Just nu pågår ett generationsskifte bland kaffeodlarna i Montecillosregionen. Glädjande nog för den äldre generationen är det många av de unga som efter studierna flyttar tillbaka hem och driver gårdarna vidare. Idag är det på vissa håll enklare att försörja sig på kaffeodling, och det finns ett stort intresse bland de yngre.

De vi möter är välutbildade, passionerade odlare som blivit experter på sin gröda. Man har bland annat experimenterat en hel del med så kallade skuggträd, som växer i kaffeodlingen. De tropiska fruktträdens skugga gör att kaffet växer långsammare under rätt förutsättningar och hinner hämta mer näring ur jorden. Det utvecklar i sin tur smaken och gör att den blir än mer komplex och aromrik. Därför vinner bönderna i regionen också mängder av priser för sitt kaffe. På köpet ökas den biologiska mångfalden.

Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

MOUNTAIN HIGH

KRAFTFULL MED FRISK FRUKTIGHET.

Mountain High är ett oerhört välbalanserat och smakrikt kaffe som är lätt att tycka om. Bönorna påminner en hel del om colombianskt kaffe, med rejäl fyllighet och syrlighet.

Peru var tidigare ganska okänt som kaffeland men har på senare år gjort sig ett namn bland professionella kaffekännare. Kaffet kommer bland annat från Cajamarca, som är ett otillgängligt område högt upp längs med Andernas östra bergssluttningar. Bönderna är av indianskt ursprung med små gårdar. De flesta har gått samman i kooperativ och certifierat sig som Fairtrade.

Förutom peruanska bönor innehåller det bland annat kaffe från centralamerikanska Honduras. Kvaliteten vi valt är den finaste, så kallad ”Strictly High Grown” eftersom den odlas på över 1 300 meters höjd. Inget konstgödsel eller bekämpningsmedel används och kaffebönorna är både ekologiska och märkta med Fairtrade.

Mitt i molnen på 1 750 meters höjd ligger byn San Juan de Alto. De flesta bönder här är med i ett litet kaffekooperativ.

—

Höjden gör att kaffeträden växer långsammare vilket gör att bären hinner utveckla mer smak.

LAND Peru, Honduras.

REGIONER Cajamarca, Montecillo.

KOOPERATIV Småskaliga familjejordbruk i kooperativ.

AROM Blommig.

SMAK Kraftfull med frisk fruktighet, vilket ger en intensiv smaksensation.

ALTITUD 1 300–1 800 m.ö.h.

PROCESS Våta metoden. Soltorkat på öppna terasser och under paraboliska tält.

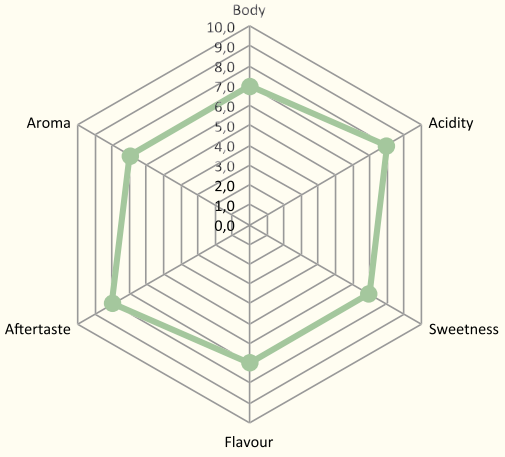
TONGIVANDE UNDERART Caturra, Catuai, Typica, Pacas.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade och Ekologisk.

PASSAR TILL Bakverk och desserter med inslag av choklad, mandel och nötter. Avecer såsom calvados och lagrad rom.

SLOW ROAST Varsam rostning under längre tid för att utveckla kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25010.



POWER

I VÅR TYNGSTA OCH MÄKTIGASTE ESPRESSO HÄMTAR VI BÖNORNA FRÅN SPÄNNANDE KAFFEREGIONER I INDIEN OCH GUATEMALA. DEN ÄR SKAPAD FÖR ATT GE EN INTENSIV OCH KRAFTFULL UPPLEVELSE. FÖR ATT NÅ DIT HAR VI BLANDAT KAFFEN AV EXTREMT OLIKA TYP. TILLSAMMANS GER DE EN SMAKFÖRNIMMELSE SOM FYLLER GOMMEN OCH KÄNNS I HELA KROPPEN.

I Karnatakaregionen kallar bönderna inte sina kaffefarmer för odling. Istället säger de ”min trädgård” och när man hälsar på förstår man varför. Allt växer tätt tillsammans i en intensivt färggrann mix. Kaffe och te odlas sida vid sida under skuggande silverek på böndernas odlingar som ligger insprängda bland all annan växtlighet. En av kooperativets bönder har en pepparodling klättrande runt sina skuggträd. Första gången jag var där bjöd han mig att smaka en färsk pepparfrukt och tyckte att det var otroligt kul när jag bet i den och trodde att jag skulle brinna upp. Det var en av de mest smakrika pepparfrukter jag någonsin ätit.

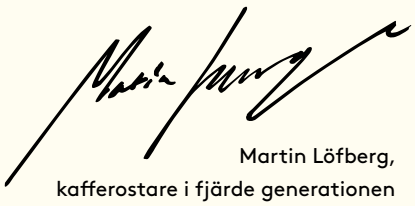
De indiska kaffeodlarna har i vissa regioner problem med bufflar. De kan förstöra en hel årsskörd när de trampar runt i en odling. Samtidigt är bufflarna fridlysta och får därför inte skjutas. För att hålla bufflarna på avstånd från kaffet sätter bönderna upp snören med smällare på, som ska skrämma djuren. Ofta funkar det bra, men helt buffelsäkrat tycks det inte bli...

I Karnataka odlas och processas Monsooned Malabar, världens mest speciella kaffe som kom till av ett misstag. Indiska bönor lastades på ett brittiskt hansaskepp som kastade loss mot Europa. Under den långa resan utsattes kaffet för outhärdliga mängder salt och fukt. Vid ankomsten hade bönorna svällt, fått en gyllengul färg och förlorat all syrlighet. Européerna älskade det. Kaffet var smakrikt och mörkt, utan minsta syra eller bitterhet.

Men utvecklingen gick framåt och bönorna började skeppas på ångfartyg. Bönorna anlände till Europa i samma skick som de skördats. Försäljningen rasade och de indiska odlarna började förtvivlat leta en lösning som kunde återskapa smaken från de skeppslagrade bönorna. Svaret blev monsunvindarnas stormar.

Under sommarens monsun öppnas fönstren till de stora torkhusen så att regnen och de salta vindarna kan piska bönorna. Kaffet lämnas åt stormarna. När monsunen är över, stänger man fönstren. Sedan får solen torka kaffet som får en mjukt lagrad smak som påminner om den första jungfruresan. Därefter börjar det digra arbetet att rensa och sortera det utspridda kaffet. Varenda liten böna ska sorteras i rätt hög utifrån storlek och kvalitet. Det görs helt för hand och när man ser mängderna det handlar om tror man knappt att det är möjligt. Men efter några dagar ligger varje böna prydligt sorterade i rätt hög, färdiga att packas och fraktas till vårt rosteri, där det blandas och rostas till absolut perfektion.

Vilket enormt arbete som ligger bakom det här fantastiska kaffet!



Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

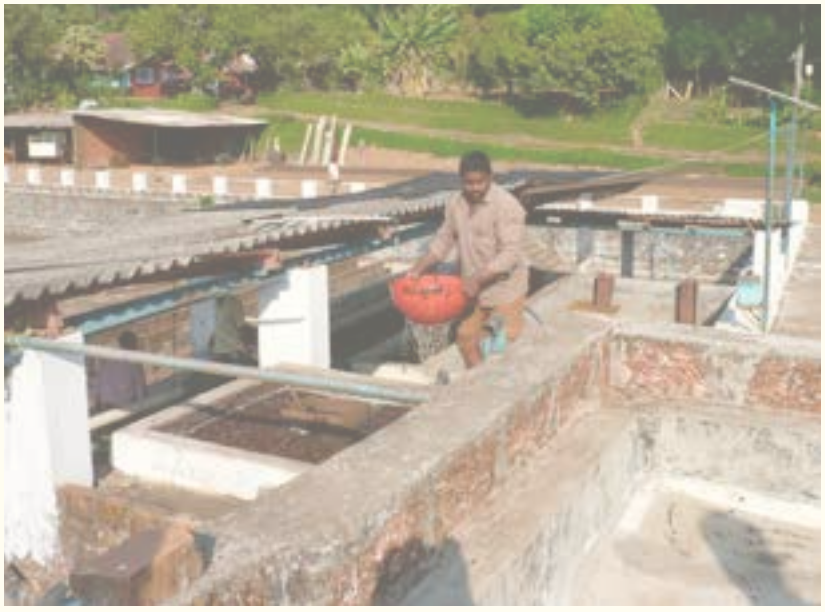
POWER

EXTREMT KRAFTFULL, MUSTIG OCH LÄTT RÖKIG MED INTENSIV SYRLIG OCH FRUKTIG EFTERSMAK.

Det här är vår tyngsta och mäktigaste espressoblandning. Vi har skapat den för dig som vill ha maximal smak, arom och intensitet. Den fyller gommen och känns i hela kroppen.

Utmaning har varit att upplevelsen inte bara ska vara tuff och robust utan även intressant, aromatisk och modern. Det har vi löst genom att välja en av de mest kraftfulla kaffebönorna som existerar, den ”monsunutsatta” Monsooned Malabar från Indien och blanda den med en frisk syrlig och aromatisk böna från Huehuetenago i Guatemala. Tillsammans skapar de en välbalanserad helhet.

Om du ansträngar dig lite extra kan du faktiskt uppleva de två komponenterna. Brygg en ren espresso och smaka. Anar du en kraftfull, torr och läderaktig fyllighet så är det Monsooned Malabar som känns. Kan du dessutom hitta en frisk, intensiv blommighet och syrlig eftersmak, då har du hittat Guatemalabönan.



Det unika kaffet Monsooned Malabar sorteras för hand efter monsunstormarnas rumsterande.

—

Fruktköttet tas bort genom tvättning direkt efter plockning, den så kallade våta metoden.

LAND Colombia, Indien.

REGIONER Huila, Quindio Karnataka.

KOOPERATIV Utvalda gårdar och kooperativ.

AROM Tobak.

SMAK Ett riktigt kraftfullt kaffe med viss fruktig syrlighet och smak av mörk choklad och tobak.

ALTITUD 900–1 800 m.ö.h.

PROCESS Våta metoden/ monsooned.

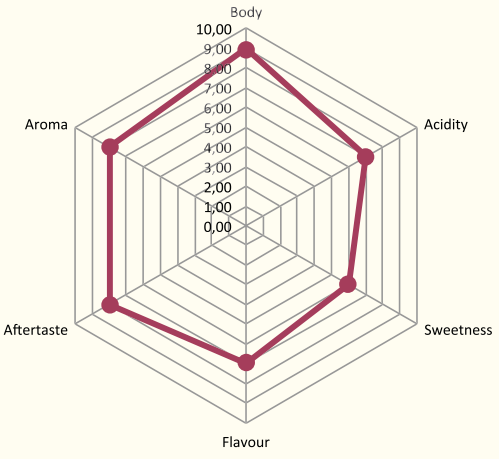
UNDERART SL 795, SL-9, SL-6, Caturra, Bourbon.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica.

PASSAR TILL Bakverk och desserter med kraftig, kryddig eller kakaosmak. Avecer såsom punsch, cognac och lagrad rom.

SLOW ROAST Varsam rostning under längre tid för att utveckla kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25001.



SANTANA

I SYDÖSTRA DELEN AV BRASILIEN, I HJÄRTAT AV KAFFEDISTRIKTET MINAS GERAIS LIGGER DEN LILLA ORTEN SANTANA DE VARGEM. HIT KOM VI FÖR SNART TIO ÅR SEDAN I JAKTEN PÅ ETT RIKTIGT BRA KAFFE FRÅN FAIRTRADECERTIFIERADE GÅRDAR. DET HAR VI INTE ÅNGRAT EN SEKUND.

Brasilien är ett klassiskt kaffeland, världens största, och för många av oss urtypen för hur kaffe ska smaka. Här hittar vi 275 000 kaffeodlare som kontinuerligt bidrar till att kaffekulturen över hela världen utvecklas. Och just utveckling är ett centralt ord för bönderna i Santana de Vargem.

I Santana de Vargem växer kaffet i bördiga jordar, i ett frodigt, böljande landskap. Smaken påverkas av flera faktorer, till exempel jordmånen och det tropiska höglandsklimatet. Det mesta av kaffet plockas för hand och torkas under den brasilianska solen. Det förstärker den goda, söta och lite nötaktiga smaken. Kaffebönderna i Santana de Vargem är småskaliga, i alla fall med brasilianska mått. I genomsnitt äger de land motsvarande 5–6 fotbollsplaner. Men mest av allt är de engagerade och kunniga.

Redan i våra första kontakter med COOPASV, ett av kooperativen i Santana de Vargem, pratade vi om en kvalitetstävling. Det var kaffebönderna själva som kom med idén, och som såg det som ett sätt att driva utvecklingen i rätt riktning. Det fick kaffebönderna att öka sitt fokus på odlingsmetoder som gynnar både kvalitet och kvantitet, det vill säga arbetssätt som ger bättre och mer kaffe. Vi som följt kaffebönderna under åren kan intyga att de har lyckats. Kvalitetstävlingen har höjt hela kooperativet som nu håller en väldig hög och jämn nivå.

Det är en fröjd att vara på plats när det är tävlingsdags. Vi testar, smakar, jämför och bedömer kaffet från de olika odlarna i kooperativet innan vi utser en handfull vinnare. Reaktionerna brukar vara överväldigande. Det märks att återkopplingen kring kvaliteten och smakerna betyder mycket. ”Jag trodde aldrig att jag under min livstid skulle bli erkänd för min kaffekvalitet” säger Messias Vieira França med stolthet i rösten.

Fokuset på kvalitet har höjt hela Santana de Vargem. Kooperativen är välorganiserade och använder Fairtradepremien till fortsatt utveckling av både odlingar och lokalsamhället. Det gör att vi kan räkna med att våra brasilianska vänner kommer att kunna leverera riktigt gott kaffe under en lång tid framöver.

Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

SANTANA

ETT SMAKRIKT SPECIALKAFFE FRÅN HJÄRTAT AV BRASILIEN.

Santana de Vargem är en liten ort i hjärtat av delstaten Minas Gerais, ett av världens och Brasiliens mest klassiska kaffedistrikt. En stor del av bönorna i Santana kommer från COOPASV, ett Fairtrade-kooperativ som är kända för sin höga kvalitet.

Här växer kaffebuskarna i bördiga jordar, i ett frodigt, böljande landskap. Smaken påverkas av flera faktorer, till exempel jordmånen och det tropiska höglandsklimatet. Det mesta av kaffet plockas för hand och torkas under den brasilianska solen.

Resultatet blir ett runt, lent och fylligt kaffe med toner av fudge, tobak och sötmandel och eftersmak av mörk choklad. Det smakrika kaffet skänker njutning på egen hand, men passar också alldeles utmärkt till bakverk och desserter med choklad eller nötter.

I Sul de Minas i sydöstra Brasilien växer kaffebuskarna i bördiga jordar i ett frodigt, böljande landskap.

—

Vi träffar regelbundet vännerna på Fairtradekooperativet COOPASV, kända för sin höga kvalitet.

LAND Brasilien.

REGION Sul de Minas.

KOOPERATIV COOPASV.

AROM Mandel.

SMAK Runt, lent och fylligt med toner av fudge, tobak och sötmandel. Lång eftersmak med toner av mörk choklad.

ALTITUD 1 000–1 200 m.ö.h.

PROCESS Natural.

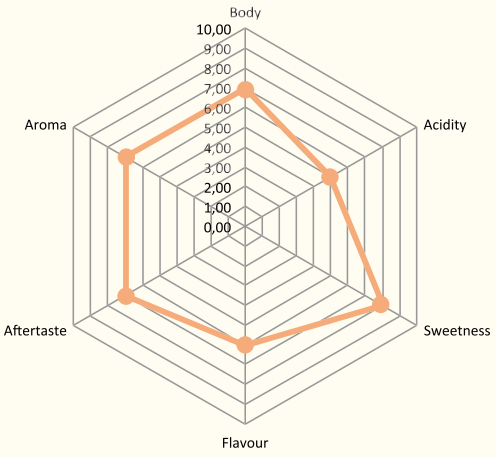
UNDERART Mundo Novo.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica. Fairtrade.

PASSAR TILL Bakverk och desserter med choklad eller nötter.

SLOW ROAST Varsam rostning under längre tid för att utveckla kvalitet och smak till fullo.

ARTIKELNR 25006.



SIPI FALLS

MOUNT ELGON, DÄR SIPI FALLS LIGGER, ÄR ENLIGT LOKALBEFOLKNINGEN DEN PLATS DÄR GUD BOR. DET ÄR LÄTT ATT FÖRSTÅ VARFÖR, DE GRÖNA SLUTTNINGARNA NÄRA GRÄNSEN MELLAN UGANDA OCH KENYA ÄR FYLLDA AV BÄCKAR OCH VATTENFALL, EN HIMMELSK PLATS FÖR BÅDE MÄNNISKOR OCH KAFFE.

Sipi Falls har fått sitt namn från ordet ”sep” som är namnet på en vildbanan som växer längs Sipiflodens stränder. Klimatet är svalt och odlingarna täcker de bördiga bergssidorna i nationalparken med samma namn. Här odlas bananer och andra grödor tillsammans med arabicakaffe av allra högsta kvalitet.

Kaffe är en central del i livet här och är en symbol för att bygga ett bättre liv för kommande generationer. Att odla kaffe fungerar som ett socialt nätverk och trygghet för familjerna. Kaffekulturen är stark och familjerna rostar fortfarande sitt eget kaffe, helt för hand över öppen eld.

Kooperativet Sipi Falls ligger mellan 1 400 och 2 000 meter över havet och består av många små familjejordbruk där grannarna hjälper varandra regelbundet. På detta sätt minskar behovet av att anställa extern arbetskraft.

Här ges undervisning i odlingstekniker och processmetoder och man har kunnat bygga moderna tvättstationer där kaffebären samlas in och tas om hand samma dag som bären plockats.

För att ge bönderna en bättre levnadsstandard ges kostnadsfri sjukvård. En speciell mödravårdsklinik har också byggts, så att kvinnorna inte behöver resa så långt för att få vård. För att fler barn ska kunna gå kvar i skolan har man byggt klassrum lokalt och sett till att skolmaterial finns tillgängligt.

Sipi Falls arbetar även för att kvinnor ska ha en självständig inkomst, något som på sikt gynnar hela familjen och samhället. Kvinnorna arbetar ofta bara på morgonen och ägnar eftermiddagen åt vidareutbildning för att bättre kunna tjäna sina egna pengar.

Martin Löfberg,
kafferostare i fjärde generationen

SIPI FALLS

ETT FYLLIGT OCH SMAKRIKT KAFFE MED TONER AV SÖT LAKRITS, RUSSIN OCH MÖRK CHOKLAD.

I kooperativet odlas två olika underarter av arabicabönan; SL14 som har yvigare grenar och SL28 som ger större träd och kaffebönor. Plockningen av de mogna bären sker selektivt, det är bara bären med en jämn och mörkröd färg som plockas. Skal och fruktkött tas bort samma dag och efter det fermenteras kaffet i 12 timmar för att sedan soltorkas på upphöjda bäddar. I kaffesmaken återspeglas det i de fylligt söta tonerna av russin, lakrits och choklad.

Enligt legenden bor gud på Mount Elgon, när gud är nöjd med folket ger han dem regn.

LAND Uganda.

REGION Mount Elgon.

KOOPERATIV Sipi Falls.

AROM Choklad.

SMAK Ett fylligt och smakrikt kaffe med toner av söt lakrits, mörk choklad och russin.

ROSTNING Mörkrost.

ALTITUD 1 400–2 000 m.ö.h.

PROCESS Tvättat.

UNDERARTER SL14 och SL28.

INNEHÅLL Hela kaffebönor. 100% arabica.

CERTIFIERING Rainforest Alliance.

ARTIKELNR 25009.

RIKTVÄRDEN FÖR ESPRESSO
Dose: 18g.
Yield: 47g.
Brew time: 26–30 sec.

Kapslar

Kapslar är det enkla och bekväma sättet att få en god kopp varje gång. Löfbergs erbjuder kapslar för espresso, lungo och bryggkaffe som passar maskiner med Caffitaly System.

KAPSLAR

MOUNTAIN HIGH **Bryggkapsel**

ART NR: 10608 **VIKT:** 96 x 8 g (kapsel)

Kraftfull med frisk fruktighet, vilket ger en intensiv smaksensation.

CUMBIA **Espressokapsel**

ART NR: 10607 **VIKT:** 96 x 8 g (kapsel)

Ett fylligt kaffe med söta russintoner och nyanser av mandel och lakrits.

CONTESSA **Espressokapsel**

ART NR: 20505 **VIKT:** 96 x 8 g (kapsel)

En fyllig, krämig espresso med toner av torkad frukt. Lång, intensiv eftersmak med toner av mörk choklad.

Instant

Kaffet för dig som vill bjuda på god smak i kombination med snabb och enkel servering. Instant passar sig allra bäst när många gäster ska serveras under kort tid, som i en kaffeautomat eller på konferensen.

SYRLIGHET FYLLIGHET ROSTNING

ARIA INSTANT MED FINMALET KAFFE

ART NR: 20713 **VIKT:** 10x250 g

Ett mörkrostat, finmalet kaffe med intensiv kaffearom och lång behaglig fruktig eftersmak. Passar även som espresso. Kaffe från Syd- och Centralamerika. Innehåll: 100 % arabicakaffe.

SYRLIGHET FYLLIGHET ROSTNING

MELODI

ART NR: 20704 **VIKT:** 10x250 g **ART NR:** 20706 **VIKT:** 100x25 g

Ett mjukt välbalanserat och fylligt kaffe med fruktiga aromer och en mild eftersmak. Kaffe från Syd- och Centralamerika. Innehåll: 100 % instant arabicakaffe.

ra.org

SYRLIGHET FYLLIGHET ROSTNING

CORUS

ART NR: 20708 **VIKT:** 10x250 g

Ett balanserat kaffe med tydlig fyllighet och en lång behaglig eftersmak. Kaffe från Sydamerika. Innehåll: 100 % instant arabicakaffe.

ra.org

SYRLIGHET FYLLIGHET ROSTNING

PRIMO

ART NR: 20703 **VIKT:** 10x250 g

Ett kraftfullt, fylligt och intensivt kaffe. Passar även som espresso.

FAIRTRADE

SYRLIGHET FYLLIGHET ROSTNING

INSTANT STICK

ART NR: 20714 **VIKT:** 500x2 g

Ett mjukt välbalanserat och fylligt kaffe med fruktiga aromer och en mild eftersmak. Kaffe från Syd- och Centralamerika. Innehåll: 100 % instant arabicakaffe.

ra.org

DECAF/KOFFEINFRI INSTANT

ART NR: 10345 **VIKT:** 6x80 g

Decaf Instant, är ett smakrikt och ljuvligt, mellanrostat, koffeinfritt snabbkaffe.

Kobbs te

Kobbs är ett svenskt te-varumärke som har hjälpt människor att koppla av i över 200 år. Sedan 2007 ägs och marknadsförs av teerna kafferosteriet Löfbergs. Välj från ett sortiment som erbjuder klassiska och fruktiga smaker.

KOBBS TE

Klassiska teer

EARL GREEN

ART NR: 66513

Grönt te från Asien med citron- och limeskal samt klassisk bergamott.

EARL GREY

ART NR: 66539

Ekologiskt svart te från Kina, Indien och Sri Lanka smaksatt med klassisk bergamott.

ENGLISH BREAKFAST

Artikelnummer: 66540

Ekologiskt svart te från Kina, Indien och Sri Lanka. Teet blandas enligt Kobbs originalrecept.

Smaksatta teer

HIMLAGOTT

ART NR: 66510

Svart te från Asien med blåklint och apelsinblomma. Smaksatt med kvitten, persika och grädde.

LUST & FÄGRING

ART NR: 66511

Svart te från Asien med solrosblad samt mango och hallonbitar. Smak av passionsfrukt, mango, grädde och karamell.

SÖRGÅRDSTE

ART NR: 66512

Svart te från Asien med svartvinbärs- och rosenblad samt smak av rabarber, jordgubbe och passionsfrukt.

Kalla drycker

I Löfbergs kalla sortiment finns färdigblandade iskaffen för enskild servering och större förpackningar till flera serveringar. Om det är varmt eller kallt spelar ingen roll, det är riktigt gott kaffe som är det viktiga. De kalla dryckerna ska serveras väl kylda för bästa smakupplevelse.

ICE COFFEE

ICE LATTE MACCHIATO, 230 ML

En populär mild kaffedryck baserad på ekologisk mjölk

ART NR: 10517 **GTIN:** 7310050005171

EU-ekologisk och Fairtrade
Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad

Antal per bricka: 12 burkar per bricka (12x230 ml)
Hållbarhet: 10 månader | UHT-behandlad
Förpackning: Cartocan® | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: 77% mjölk, 17% kaffe (vatten, kaffeextrakt), socker, förtjockningsmedel (karragenan, gellangummi), surhetsreglerande medel (trinatriumcitrat)

Näringsvärde 100 ml: Energivärde kJ 305/kcal 72, fett 2,4 g (varav mättat 1,5 g), kolhydrater 9,6 g (varav socker 9,2 g), kostfiber 0,2 g, protein 3 g, salt 0,34 g

Koffeinmängd: Ca 59 mg per burk

ICE ESPRESSO + MILK, 230 ML

En krämig kaffedryck med mer markant kaffesmak baserad på ekologisk mjölk

ART NR: 10518 **GTIN:** 7310050005188

EU-ekologisk och Fairtrade
Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad

Antal per bricka: 12 burkar per bricka (12x230 ml)
Hållbarhet: 10 månader | UHT-behandlad
Förpackning: Cartocan® | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: 48% mjölk (7,7% fett), 44% kaffe (vatten, kaffeextrakt),socker, sockersirap, förtjockningsmedel (karragenan, gellangummi), surhetsreglerande medel (trinatriumcitrat), naturlig kaffesmaksättning

Näringsvärde 100 ml: Energivärde kJ 332/kcal 79, fett 3,8 g (varav mättat 2,4 g), kolhydrater 9,2 g (varav socker 8,5 g), kostfiber 0,2 g, protein 1,9 g, salt 0,19 g

Koffeinmängd: Ca 71 mg per burk

ICE CREAMY VANILLA, 230 ML

Glutenfri havrebaserad kaffedryck med smak av vanilj

ART NR: 10514 **GTIN:** 7310050005140

EU-ekologisk och Fairtrade
Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad

Antal per bricka: 12 burkar per bricka (12x230 ml)
Hållbarhet: 8 månader | UHT-behandlad
Förpackning: Cartocan® | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: : Havrebas (vatten, 8,3% glutenfri havre°, solrosolja°, salt), 43% Arabica kaffe (vatten, kaffeextrakt°), socker°, rapsolja, salt, bourbonvaniljextrakt°, naturlig kaffearom, surhetsreglerande medel (natriumkarbonat), stabiliseringsmedel (gellangummi)

Näringsvärde 100 ml: Energivärde kJ 261/kcal 62, fett 3,0 g (varav mättat 0,3 g), kolhydrater 7,8 g (varav socker 6,6 g), kostfiber 0,6 g, protein 0,7 g, salt 0,17 g

Koffeinmängd: Ca 46 mg per burk

ICE SALTED CARAMEL, 230 ML

En krämig kaffedryck med mjölk och karamellsmak

ART NR: 10535 **GTIN:** 7310050005355

Fairtrade
Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad

Antal per bricka: 12 burkar per bricka (12x230 ml)
Hållbarhet: 10 månader | UHT-behandlad
Förpackning: Cartocan® | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: 78% mjölk, 16% kaffe (vatten, kaffeextrakt), socker, förtjockningsmedel (karragenan, gellangummi), surhetsreglerande medel (natriumkarbonat), arom

Näringsvärde 100 ml: Energivärde kJ 309/kcal 73, fett 2,4 g (varav mättat 1,5 g) kolhydrater 9,8 g (varav socker 9,3g), kostfiber 0,2 g, protein 3,1 g, salt 0,26 g

Koffeinmängd: Ca 59 mg per burk

ICE CHOCO LATTE, 230 ML

En kaffedryck med söta chokladtoner baserad på låglaktosmjölk
Innehåller sötningsmedel och naturligt förekommande sockerarter

ART NR: 10513 **GTIN:** 7310050005133

Fairtrade
Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad

Antal per bricka: 12 burkar per bricka (12x230 ml)
Hållbarhet: 10 månader | UHT-behandlad
Förpackning: Cartocan® | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: 85% låglaktos mjölk, 14% arabica kaffe (vatten, arabica kaffeextrakt), 0,5% fettreducerat kakaopulver, naturlig arom, förtjockningsmedel (karragenan, gellangummi), surhetsreglerande medel (natriumkarbonat), sötningsmedel (acesulfam K)

Näringsvärde 100 ml: Energivärde kJ 244/kcal 58, fett 2,8 g (varav mättat 1,8 g), kolhydrater 4,8 g (varav socker 4,3 g), protein 3,4 g, salt 0,18 g

Koffeinmängd: Ca 51 mg per burk

ICE CHAI LATTE, 230 ML

En söt och kryddig mjölkdryck baserad på te med smak av kanel, ingefära, nejlika och kardemumma. Lågt laktosinnehåll.

ART NR: 10512 **GTIN:** 7310050005126

Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad

Antal per bricka: 12 burkar per bricka (12x230 ml)
Hållbarhet: 8 månader | UHT-behandlad
Förpackning: Cartocan® | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: 82% låglaktosmjölk, vatten, invertsockersirap, 0,1% svart teextrakt, ingefäraextrakt, modifierad stärkelse, syra (mjölksyra), surhetsreglerande medel (natriumcitrat, natriumkarbonater), kanelpulver, kryddextrakt (av kardemumma, kanel, peppar, citrongräs, kryddnejlika), stabiliseringsmedel (gellangummi), naturlig arom

Näringsvärde 100 ml: Energivärde 245 kJ/58 kcal, fett 2,9 g (varav mättat fett 1,8 g), kolhydrater 5,1 g (varav socker 5,0 g), protein 2,9 g, salt 0,17g.

Koffeinmängd: Ca 2 mg per burk

ICE COFFEE

ICE SALTED CARAMEL LATTE, 1000 ML

En perfekt blandning av salt karamell och latte macchiato

ART NR: 10521 **GTIN:** 7310050005218

Fairtrade coffee | Lämplig för flertalet serveringar
Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad.

Antal per bricka: 8 förpackningar per bricka (8x1 liter)
Hållbarhet: 8 månader | UHT-behandlad
Förpackning: Tetra Edge | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: 78% mjölk, 12% arabica kaffe (vatten, arabica kaffeextrakt), socker, förtjockningsmedel (guarkärnmjöl), surhetsreglerande medel (trinatriumcitrat), naturliga smakämnen

Näringsvärde 100 ml: Energivärde kJ 297/kcal 71, fett 2,4 g (varav mättat 1,7 g), kolhydrater 9,5 g (varav socker 9,2 g), kostfiber 0,1 g, protein 2,8 g, salt 0,23 g

Koffeinmängd: Ca 180 mg per förpackning

COLD BREW

COLD BREW EKOLOGISK, 1000 ML

Kallbryggt i 16 timmar för en söt och rund kaffesmak

ART NR: 10699 **GTIN:** 7310050006994

Ekologisk | Lämplig för flertalet serveringar
Ej kylförvaring | Njut kyld och omskakad

Antal per bricka: 8 förpackningar per bricka (8x1 liter)
Hållbarhet: 15 månader
Förpackning: Gable Top | Sorteras som pappersförpackning

Ingredienser: Vatten, kaffe (100% Arabica)

Näringsvärde 100 ml: Energivärde kJ 19/kcal 4, fett 0 g, kolhydrater 1 g (varav socker 0 g), protein 0,3 g, salt 0,01 g

Koffeinmängd: 600 mg per förpackning

NYA MÖJLIG-HETER MED LATTE ART FACTORY

Servera kaffet snyggt samtidigt som du sparar tid och pengar! Mjölkskummaren fungerar för både varmt och kallt kaffe. Den är automatisk, mångsidig och kan enkelt skalas upp utifrån dina behov.

Latte Art Factory

Ångfri mjölkskumning med exakt dosering minskar energi-förbrukning och mjölksvinn.

Låt dig inspireras!

På lofbergs.se/kaffeinspiration/recept hittar du massor av goda drinkrecept att inspireras av!

Nitro Coffee

Nitro Coffee kallar vi vår Cold Brew som serveras på tapp eller med sifon. Resultatet är ett kaffe helt utan bitterhet med sammetslena chokladtoner och en frisk, lätt fruktig eftersmak som täcks av ett mjukt och krämigt skum.

Nitro Coffe är en unik, spännande smakupplevelse som passar bra som den är eller i kaffedrinkar och cocktails.

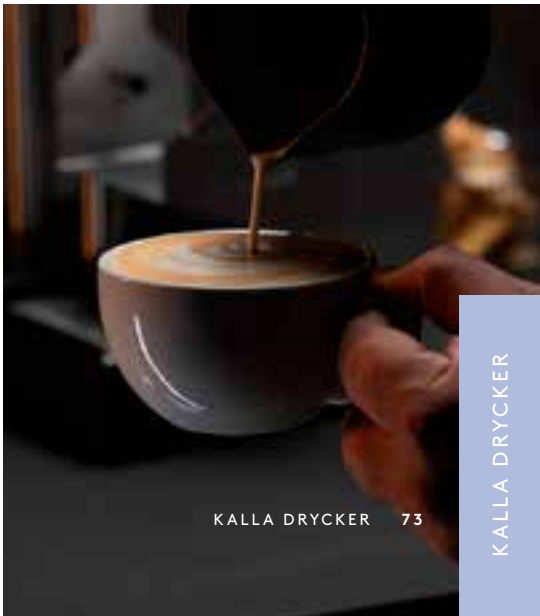
iSi NITRO System

Med iSi NITRO System gör du Nitro Coffee (Cold Brew-kaffe) Nitro Tea, Nitro Drinks.

Sifonen passar enbart med iSi Nitro patroner. Använd 1-2 iSi Nitro patron per tillfälle.

Cold Brew Cooler

Ett nytt och spännande sätt att dricka kaffe på! Cold brew framhäver kaffets söta aromer och rundare smaker. Bjud på en innovativ och läskande kaffedryck med snygg och smakfull skumkrona.



Din guide till ett godare kaffe

Kunskap och inspiration som skapar bättre kaffeupplevelser

På Löfbergs har den goda smaken stått i centrum i över 100 år. Vi delar gärna med oss av allt vi lärt oss om kaffets smakfulla värld.

Bryggare, filter och malningsgrad

Kaffet är malt och rostat för att passa olika bryggare och olika smaker. Rätt malning är viktigt för att kaffet ska smaka bra, men också för att motverka överdosering och onödigt kaffesvinn.

Rätt filter till kaffemaskinen

Välj efter kaffets malningsgrad, då smakar det bättre!

Kaffeautomat (malning 0,5)		
Kaffeautomat	Metallfilter/filterrulle	Löfbergs Professional 1000 g påse Malning 0,5
Konsumentbryggare (malning 1,0)		
Konsumentbryggare	Vitt filter 1x4	Löfbergs Professional 500 g hårdvac Malning 1,0
Restaurangbryggare (malning 1,5)		
Restaurangbryggare 1,8 liter	Vitt filter 90 mm	Löfbergs Professional 100 g påse Malning 1,5
Restaurangbryggare (malning 1,5)		
Termosbryggare 2,5 liter	Vitt filter 110 mm	Löfbergs Professional 125 g påse Malning 1,5
Termosbryggare 5 liter	Urnfilter 5 liter	Löfbergs Professional 250 g påse Malning 1,5
Termosbryggare 10/20 liter	Urnfilter 10/20 liter	Löfbergs Professional 500 g påse hårdvac Malning 1,5

Hitta nycklarna till smaken

Rätt rostningsgrad

Om du vill ha en fylligare smak, välj en mörkare rostning. Addera inte mer kaffe.

Rätt malning

Malningsgraden är indelad i kategorier för att passa olika bryggare: 0,5 (automatmalet), 1,0 (konsumentmalet) och 1,5 (maskinmalet). Välj rätt grad och filter till din maskin.

Rätt dosering

Överdosera inte! Justera aldrig smaken med mer kaffe i bryggaren. Utgå i stället från rostningsgraden och byt i så fall från mellan till mörk. Välj sedan malningsgrad som stämmer till aktuell kaffebryggare. Rätt malningsgrad till rätt bryggare och rätt mängd till varje bryggning gör underverk för smaken.

Från en kaffeälskare till en annan

Kaffemenyn innehåller många olika typer av drycker och det kan ibland vara svårt att veta vad som skiljer dem åt. Här reder vi ut begreppen.

Dryck	Dryckes-volym	Ratio espresso: mjölk:skum	Övrigt
Espresso -enkel/dubbel	25–35 ml/ 50–60 ml	1:0:0	Rinntid: 20–30 sek. Serveras i espressokopp. Dosering: 16–20 g (dubbel).
Ristretto	15–20 ml	1:0:0	Rinntid: 15–20 sek. Serveras i espressokopp.
Americano	180 ml	1:0:0	Häll hett vatten i koppen, brygg espresson ovanpå.
Espresso Mac-chiato	30–60 ml	1:0:0,5	Enkel eller dubbel espresso med en skvätt ångskummad mjölk på toppen. Serveras i espressokopp.
Cappuccino	150–240 ml	1:3:2	Espresso med ångskummad mjölk. Mjölktemp 55–65 °C (i koppen). Mjölkskum 5–15 mm. Serveras i cappuccinokopp.
Caffe Latte	150–240 ml	1:4:1	Espresso med ångskummad mjölk. Mjölktemp 55–65 °C (i koppen). Mjölkskum 3–10 mm. Serveras i glas eller stor kopp.
Latte Macchiato	150–360 ml	1:4:1	Ångskummad mjölk med espresso. Mjölken hälls i först, sedan espresson. Serveras i glas.
Flat white	150–240 ml	2:3:1	Dubbel ristretto eller dubbel espresso med ångskummad mjölk. Mjölkskum 3–10 mm.
Cortado	130–180 ml	2:2	Dubbel espresso med lika mycket ångskummad mjölk. Serveras i ett litet glas.
Mocha	150–240 ml	1:1(choklad):1	Espresso-varm choklad-skummad mjölk. Eventuellt vispad grädde på toppen. Serveras ofta i latteglas. Kallas även moccachino.

Vad passar bäst tillsammans?

SÖTT KAFFE
Gör sig riktigt bra tillsammans med bakverk med marsipan, kokos eller vit choklad.

RUNT OCH FYLLIGT KAFFE
Passar utmärkt till gräddiga och bäriga bakverk med mildare smaker.

FINSTÄMT OCH NÖTIGT KAFFE
Blir en utsökt kombination tillsammans med mandel eller nötter som lyfter både kaffet och mandelsmaken.

FRUKTIGT KAFFE
Gör sig bäst med syrliga eller mycket milda bakverk.

KRAFTFULLT KAFFE
Passar bäst ihop med bakverk av samma karaktär. Till exempel passar ett mörkrostat kaffe till riktigt söta eller kryddiga bakverk med kakao, arrak, kanel eller kardemumma.

Säkerställ den goda smaken med Coffee Particle Analyzer

KÖPA: ART NR: 17046

Malningsgraden är en av de faktorer som påverkar kaffesmaken mest. Med Coffee Particle Analyzer (CPA) blir det enkelt att mala rätt varje gång. Samtidigt får du ett effektivt verktyg som minskar svinnet.

Löfbergs har tillsammans med maskinspecialisten 3TEMP utvecklat CPA, ett unikt mätinstrument som hjälper dig att säkerställa smaken i den serverade koppen.

Så funkar CPA
Verktyget kopplas trådlöst till din mobil, platta eller dator. Du tar ett litet prov malet kaffe från kvarnen och placerar i mätaren och får ett exakt resultat några sekunder senare. Resultatet bekräftar att allt fungerar som det ska, eller vilka justeringar du behöver göra för att kaffet ska smaka som det är tänkt.

Varför behöver du en CPA?
När kvarnen maler för grovt rinner vattnet igenom för snabbt, då kommer kaffet uppfattas som tunt. Maler kvarnen för fint blir kontakttiden mellan kaffet och vattnet för lång, då kommer kaffet uppfattas som bittert eller beskt. Med CPA säkerställer du smaken och får nöjdare kunder!

När smaken sviktar är det inte ovanligt att ändra doseringen själv. Då blir resultatet istället överdosering, med sämre smak och mer svinn som följd. Så det finns både ekonomiska och miljömässiga fördelar med CPA.

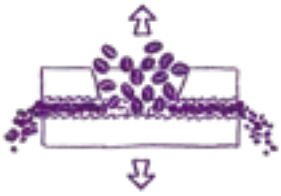
Beställ Coffee Particle Analyzer
Löfbergs och 3TEMP erbjuder kompletta CPA-enheter inklusive utbildning och support. Allt för att du ska känna dig trygg i hur CPA fungerar och ska användas.

Lyckas med din espresso!

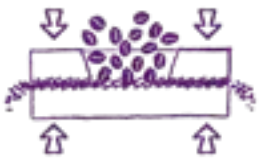
Det är något speciellt med att kunna bjuda på en riktigt god espresso. Här delar Löfbergs barista-proffs med sig av sina bästa tips.

Kvarn

Det är viktigt för smaken att justera kvarnen ofta. Smaka dig fram för bästa resultat. Mal finare och vattnet får ett högre motstånd av kaffet. Mal grövre och vattnet får lättare att ta sig igenom kaffet.



Grövre malning
- Mildare smak
- Mer syrlighet



Finare malning
- Kraftigare smak
- Mer bitterhet

Dosering och tampning

Lär dig att dosera korrekt, lika mycket varje gång. 1 g mer eller mindre gör STOR skillnad i smaken! Det är viktigt att dosera och tampa jämnt – vattnet tar lättaste vägen.

Espresso

Dubbel:
- 16 – 20 g
- 20 – 30 sek
- 60 ml

Rätt och fel

RÄTT

FEL

Mjölk-skumning

Försök att få en konsistens som påminner om lättvispad grädde. Då blandar sig mjölken med kaffet till en krämig dryck, istället för att lägga sig som ett bubbligt lock ovanpå.

Värm mjölken till 55-60 °C. Då är den behaglig att dricka och smakar som bäst, krämig med fin sötma.

1.

Placera munstycket vid sidan om mitten.

2.

Skumma mjölken vid ytan ca 5 sek.

3.

Sänk munstycket och cirkulera för mikrobubblor.

Värm till 55–60 °C.

Ta hand om din maskin

- Rengör kvarnen noga inuti och på utsidan och byt malskivor när de är slöa, t ex. halvårsvis vid 3 kg kaffe/dag.
- Bakspola espressomaskinen med blindsil och rengör kaffebryggaren noga. Kaffeoljor härsknar och det är de aromatiska oljorna som ger kaffet dess karaktär.
- Torka ångröret efter varje skumning och blås rent. Tänk på hygienen och använd bara mjölktrasan till ångröret.
- Ren maskin = ren espresso. Ta ut lite vatten i ett glas ur den smutsiga maskinen och kolla status.
- Fel på maskinen? Kontakta din leverantör och var med när de servar den.

Aeropress

Med en AeroPress brygger du perfekt kaffe snabbt och enkelt.

- Placera era aeropressen upp och ned.
- Fukta pappersfiltret
- Väg upp 16–18 g kaffe och dosera.
- Koka upp 2 dl vatten, häll på och rör om.
- Skruva på filtret och låt kaffet dra i 60 sekunder.
- Vänd upp och ner över en kanna eller kopp och pressa försiktigt.
- Servera!

Chemex

Brygg riktigt gott kaffe på ett riktigt snyggt sätt.

- Placera filtret med tre flikar framåt och en bakåt.
- Skölj filtret och värm upp glaskannan.
- Koka upp 7 dl vatten.
- Väg upp 50 g grovmalet kaffe och dosera i filtret.
- Häll lite av vattnet över kaffet så att alla kaffekorn täcks, kaffet ska ”blomma”. Låt dra i cirka 30 sekunder.
- Häll sakta över resten av vattnet med en cirkulär rörelse och med en jämn stråle. Börja i mitten av filtret och jobba utåt.
- Låt allt kaffe rinna ner, ta sedan bort filtret.
- Servera!

Presskanna

En uppdaterad och elegant version av kokkaffe som anses vara en av de bästa bryggmetoderna.

- Koka upp vatten.
- Dosera 21 g (eller 3 kaffemått) pressmalet kaffe.
- Häll på 3 dl vatten, rör om och låt dra i 3–4 minuter.

Tips! För att få ett klarare kaffe, använd två skedar och ta bort kaffeskummet på ytan innan du pressar.

- Pressa ner metallfiltret.
- Servera!

Kalita

En professionell hantverksbryggning som garanterar maximalt med smak från kaffet.

- Skölj filtret och värm upp glaskannan.
- Koka upp vatten.
- Väg upp 25 g filtermalet kaffe och dosera i filtret.
- Häll lite av vattnet (cirka 100 g) över kaffet så att alla kaffekorn täcks, kaffet ska ”blomma”. Låt dra i cirka 30 sekunder.
- Addera mer vatten, häll sakta upp till 200 g.
- Efter cirka 1,5 minut, häll upp vatten till 360 g. Häll sakta med en cirkulär rörelse och med en jämn stråle. Börja i mitten av filtret och jobba utåt.
- Låt allt kaffe rinna ner och ta sedan bort filtret. Total bryggtid: 3–3,5 minuter.
- Servera!

KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT
1906

Skapa schyssta kaffestunder på jobbet

Goda kaffeupplevelser är en viktig del i att skapa en attraktiv arbetsplats för dina anställda.

En viktig mötesplats

Moderna och lättskötta maskiner som gör riktigt gott kaffe bidrar till att jobbet är en plats man trivs på. Gott kaffe och en trevlig kaffekultur skapar en mer trivsam, effektiv och produktiv arbetsmiljö. Kaffe har en rad positiva effekter och kan bland annat bidra till att:

- Öka vakenhet och koncentration
- Minska stress och trötthet
- Förbättra humöret
- Öka energinivån

Erbjud en god upplevelse

Skapa en naturlig plats att mötas, umgås och ta en fika tillsammans. Kaffepauser är en bra möjlighet för medarbetare att träffas och umgås och det är viktigt för att stärka teamkänslan.

SOCIALA KAFFESTATIONER

Lika praktiskt som trevligt. Löfbergs kaffestationer finns i tre storlekar och kan enkelt anpassas efter arbetsplatsens behov.

BERÄTTA OM KAFFET DU SERVERAR

Inspirera dina kollegor med innehållet på kaffemaskinens digitala skärm.

Bjud på smakfulla upplevelser

Utveckla din kaffeaffär med Löfbergs utbildningar och event.

Att utvecklas och hålla koll på trenderna är idag viktigare än någonsin. Därför erbjuder vi både fysiska och digitala kurser inom många områden som rör kaffehantverket.

KAFFEROSTERIET
LÖFBER
ETABLERAT
1904
01
HARIO

Utbildningar

Från böna till kopp

Teori | 1,5 h | 4 – 20

Ger grundläggande kunskaper om kaffe och alla moment från odling till den färdiga koppen och hur du gör för att brygga så gott kaffe som möjligt. Lär dig om råvaran, hållbarhet/certifieringar och kaffeekonomi.

Rostning

Praktisk | 1 h | 4 – 6

Kunskap om hur kaffe rostas, olika rostningsprofiler och på vilket sätt värmetillförsel, tid och temperatur påverkar smaken.

Kaffe på jobbet

Praktisk | 3 h | 4 – 8

För dig som jobbar med kaffe på jobbet/vending med fokus på kaffemaskinen. Inställningar, kostnadskontroll och vanliga åtgärder för att få fram bästa möjliga smak på en kopp kaffe.

Barista Intro

Praktisk | 2 h | 4 – 10

Ger grundkunskaper i kaffehantverket. Utbildningen sker på din arbetsplats och du lär dig om kaffemenyn och dess innehåll samt hur espressomaskin, kvarn och bryggutrustning fungerar.

Kaffetrender

Teori | 1 h | 4 – 20

För dig som är nyfiken på det senaste i kaffevärlden. Allt från ursprung, processmetod och smakkaraktär till nyheter på kaffemenyn och olika serveringssätt.

Kalla kaffedrinkar

Praktisk | 2 h | 3 – 10

En workshop för dig som vill utvecklas och servera kaffe på nya, trendiga sätt. Prova på att göra egna drinkar och lära dig allt om kaffedrinkar, cold brew, iskaffe och andra kalla kaffedrinkar.

Barista Basic

Praktisk | 3 h | 4 – 8

Lär dig barista-hantverket från grunden och hur dina arbetsverktyg fungerar. Går även i genom kaffemenyn samt grunderna i kaffebryggning och mjölkskumning.

Provsmakning

Praktisk | 1,5 h | 4 – 8

Lär dig provsmaka som proffsen och få kunskap om kaffe från olika länder med olika smakkaraktärer. Du får träna på doft och smak samt prova kaffe med sked och öva på smakbeskrivningar.

Speciality Coffee Association Certificate Program

Utöver våra egna kurser är Anna Nordström, specialkaffeansvarig på Löfbergs, certifierad att hålla oberoende kaffeutbildningar enligt internationell standard. Kurserna ger ett internationellt erkänt certifikat som rankas högt i kaffevärlden. Välj bland tre inriktningar:

SCA Sensory Skills

Praktisk | 1 – 3 d | 4 – 6

Erbjuds i nivåerna Foundation, Intermediate och Professional.

SCA Brewing

Praktisk | 1 – 3 d | 3 – 6

Erbjuds i nivåerna Foundation, Intermediate och Professional.

SCA Barista Skills

Praktisk | 1 – 2 d | 4 – 6

Erbjuds i nivåerna Foundation, Intermediate och Professional.

Brewing Basic

Praktisk | 1 d | 4 – 6

Lär dig om bryggmetoder och hur filter, kvarninställning, dosering, bryggtid, temperatur och vattenkvalitet påverkar smaken. Du får också provsmaka kaffe från olika länder och göra en egen kaffeblandning.

Sensorik

Praktisk | 1,5 h | 4 – 8

Följ med på en lustfylld smakresa bland syrlighet, sötma och bitterhet. Utveckla din munkänsla, doft och smak för att bli bättre på smakbeskrivningar.

Latte Art

Praktisk | 3 h | 4 – 6

Utveckla ditt hantverk och lär dig mer om latte art. Visar utvalda grundmönster och etsningar samt vad man ska tänka på för att få bästa möjliga resultat. Kursen ger även kunskap inom merförsäljning.

Barista-workshop

Praktisk | 3 h | 4 – 8

Med rätt logistik kring kaffemaskinerna blir du en smartare barista. Utbildningen sker på din arbetsplats där vi går igenom kaffemenyn, alla maskiner och genomför övningar.

Löfbergs E-Academy

För dig som har svårt att ta dig till våra utbildningslokaler eller vill styra själv över tid och plats för ditt lärande erbjuder vi digitala och interaktiva utbildningar.

Från böna till kopp

För dig som vill ha grundläggande kaffekunskap och lära dig att brygga ännu godare kaffe. Kursen ger grundläggande kunskap om kaffe som råvara och tips och råd om hur du bereder kaffet för att få bästa möjliga smak.

Hållbar utveckling

För dig som vill lära dig om hur kaffe kan bidra till en hållbar utveckling. Kursen ger grundläggande kunskap om vad som brukar räknas in i begreppet hållbar utveckling och vad de vanligaste produktmärkningarna/certifieringarna i kaffevärlden står för.

Läs mer om våra utbildningar

Kaffeevent med Löfbergs

Våra proffsiga baristor har rätt erfarenhet och engagemang för olika typer av kaffedoftande event.

Baristaevent

Frukostföredrag om kaffe, sampling, kalla kaffedrinkar eller en provning där ni får smaka på kaffe från olika länder. Kanske en enklare tävling med kaffedoftande priser? Möjligheterna är många för att förgylla ditt event.

Barista och espressobar

Det är något speciellt med att kunna bjuda på en riktigt god espresso eller cappuccino. Servera det läckraste baristakaffet och espressobaren blir garanterat den naturliga samlingspunkten. Passar utmärkt på mässan eller till företagsfesten.

Barista och kaffecykel

Löfbergs lila cykel drar snabbt nyfikna blickar till sig och väcker intresse. Här kan vi bjuda på riktigt gott kaffe eller våra populära kalla kaffedrycker ICE.

202401

Vi går upp för ett bättre morgonkaffe

Vad går du upp för?

KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS

Box 1501, SE-651 21 Karlstad, Sweden | +46 54-14 01 00, www.lofbergs.se