

GEVALIA GOOD ORIGIN

Hållbar och njutbar kaffeglädje som börjar redan på odlingsplatsen



A coffee for *every cup*

GÖR GOTT MED VARJE KOPP

Kaffe som gör gott hela vägen från böna till kopp efterfrågas av allt fler, och nu lanserar vi vårt senaste kaffekoncept i Gevalia Professional-portföljen: Gevalia Good Origin.

Det är viktigt att kaffeodlarna får rättvis betalning, och på så sätt kan investera i sin egen och sina familjers framtid. Ekologisk odling fri från skadliga ämnen är också viktig för dem. Inte bara för att bevara naturen i odlingslandet, utan dessutom för att kunna göra något bra för sig själva.

URSPRUNG FRÅN FRÅN PERU, HONDURAS OCH INDIEN

Arabica-bönorna i Gevalia Good Origin-sortimentet kommer från Honduras och Perus högländer. På branta sluttningar, omgivet av täta skogar, mognar det högkvalitativa kaffet långsamt och får tid att utveckla sin komplexa arom och fina syra.

Från Indien kommer robusta-bönorna som krävs för att ge Gevalia Good Origin Espresso italiensk karaktär. På lägre höjder utvecklar bönorna en kryddig arom som ger ett fylligt och intensivt kaffe.



TVÅ EFFEKTIVA CERTIFIERINGAR



Fairtrade Genom rättvis handel förbättrar den ideella organisationen Fairtrade livs- och arbetsvillkoren för kaffeodlarna i ursprungsländerna. Genom trygga inkomster och rättvisa minimilöner hjälper Fairtrade bönderna att investera i sin framtid och verksamhet på ett hållbart sätt.



Europalövet Råkaffet har odlats utan genmodifiering och utan användning av kemiska och syntetiska bekämpningsmedel och mineraliskt kvävegödsel. Certifieringen står alltså inte bara för mindre skadliga ämnen, utan också för att florans och faunan i ursprungslandet ska bevaras.

85% av konsumenterna känner till Fairtrade-märket.

35% tycker att det är viktigt med goda arbetsförhållanden och att människor inte utnyttjas under produktionen.

25% försäljningsökning från 2015 till 2017.

90% av konsumenterna känner till ekomärkningen Europalövet.

90% av dem som köper ekologiskt gör så eftersom de värdesätter den lägre mängden skadliga ämnen.

54% av gästerna i matsalen föredrar ekologiskt certifierade livsmedel.

TRE KAFFEVARIANTER SOM GÖR GOTT

De väl avvägda kaffeblandningarna rostar skonsamt i små mängder. I en patenterad rostningsprocess roteras rostningskärlet för att skapa centrifugalkraft och jämnt applicera värmen. Det gör att bönorna utvecklar sin fulla och mångfacetterade smak utan kontakt med den heta metallen.

FÖRDELARNA OMFATTAR ÄVEN DIG!

- ☉ Rätt bönor och rätt hantering ger största möjliga kaffenjutning för dina gäster! Att det är hållbart både uppskattas och är värt lite extra för många.
- ☉ Välkända certifieringar är värda att lyfta fram i kommunikationen till dina gäster – det skapar förtroende och mervärde.
- ☉ 100 procent ekologiskt odlat – svarar på dina gästers önskemål om att kunna göra något bra för sig själva och för miljön.
- ☉ 100 procent rättvis handel – ger dina gäster vetskapen att de kan dricka ditt kaffe med gott samvete och samtidigt göra något bra för människorna på odlingsplatserna.



Kartongen vi packar Gevalia Good Origin-kaffet i är FSC-certifierad vilket bidrar till ett hållbart skogsbruk och skogarnas bevarande.

Ursprung:
Indien och Latinamerika



ESPRESSO

ROSTNING
SYRLIGHET
FYLLIGHET

Dubbelcertifierad med rostad, söt kolasmak och inslag av choklad samt fruktiga toner av mogna plommon och torkade dadlar.

Hela bönor
Art nr 4056845 • 6 x 1 000 g

Ursprung:
Latinamerika

100%
ARABICA



CREMA

ROSTNING
SYRLIGHET
FYLLIGHET

Dubbelcertifierade hela bönor med fin kolasmak och utsökt fruktiga toner av persika och aprikos.

Hela bönor
Art nr 4056851 • 6 x 1 000 g

Ursprung:
Latinamerika

100%
ARABICA



BRYGGKAFFE

ROSTNING
SYRLIGHET
FYLLIGHET

Dubbelcertifierat bryggkaffe med lång eftersmak och inslag av söt honung som ger en fyllig och smakrik karaktär.

Rostat och malet
Art nr 4056850 • 6 x 1 000 g