

SORTIMENT

**ALLA ÄR VÄRDA
DET KAFFE OCH TE
DE ÄLSKAR**



På JACOBS DOUWE EGBERTS, i dagligt tal JDE Professional, gör vi vårt yttersta för att alla ska få den kaffeupplevelse som passar just dem. Vi tror att, när rätt kaffe möter rätt människor, både rent fysiskt och i livet, vid rätt tid och plats – uppstår magiska ögonblick. Dessa ögonblick vill vi hjälpa till att skapa och bevara för dig, dina medarbetare och dina kunder.

Vårt mål är att göra dina affärer ännu mer personliga. Därför har vi samlat vår business to business kompetens i JDE Professional. Oavsett om din verksamhet är privat eller offentlig, kan du räkna med oss. Även när verksamheten sträcker sig över gränserna står vi redo att göra vårt bästa för dig och ditt företag.

**ETT KAFFE OCH TE
FÖR VARJE KOPP**

VÅRA VARUMÄRKEN	4
KAFFETS RESA.....	6
HÅLLBARHET	8
GEVALIA	10
GEVALIA ORIGINAL	11
GEVALIA GOOD ORIGIN	15
GEVALIA HERITAGE SELECTION.....	19
GEVALIA ESPRESSO	23
L'OR PROFESSIONAL.....	25
CAFITESSE.....	29
PROMESSO.....	34
TILLBEHÖR	36
PICKWICK	37
CHOKLADDRYCK	42
PAKETLÖSNINGAR.....	43
MASKINSORTIMENT	44
MÖBLER	48
KAFFENYCKEL.....	49
SERVICE	50
GYLLENE REGLER.....	51



Kontakta oss:

sweden.customercare@jdecoffee.com
+ 46 20 96 00 20, välj alternativ 2



Tekniska problem?

se-technicalsupport@JDEcoffee.com
+46 20 96 00 20, välj alternativ 1

JDE PROFESSIONAL – VÄRLDENS STÖRSTA RENODLADE KAFFE- OCH TE-FÖRETAG

90+
NATIONALITETER

19 000+
ANSTÄLLDA

43
MARKNADER

EN PORTFÖLJ MED DE
MEST VÄLKÄNDA
VARUMÄRKENA I VÄRLDEN



JDE PROFESSIONAL SVERIGE – KVALITETSKAFFE, ANPASSAT FÖR DIN VERKSAMHET



SVERIGES STÖRSTA VARUMÄRKE



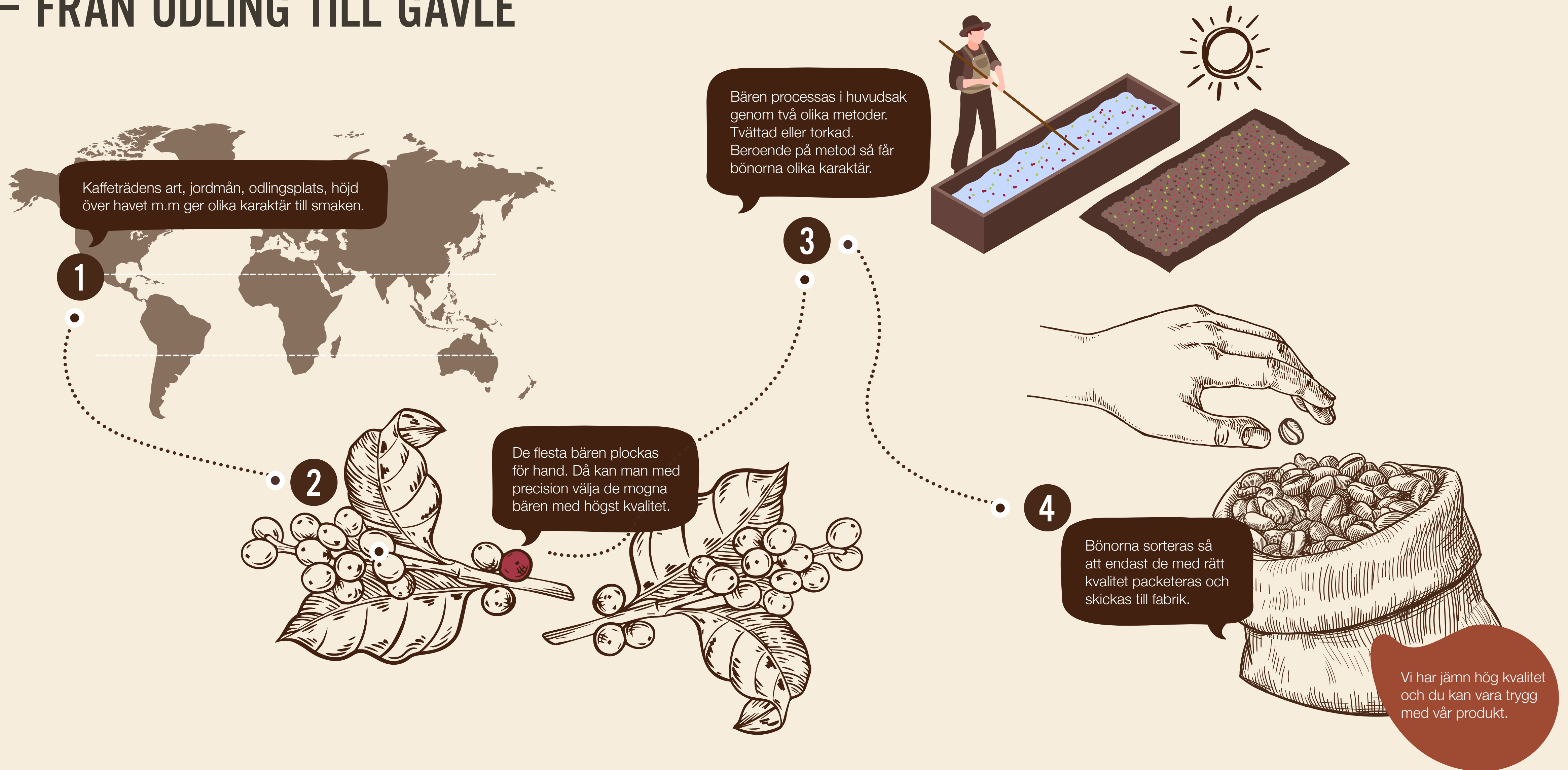
PREMIUMKAFFE MED
SMAKUPPLEVELSER UTÖVER
DET VANLIGA



TE FÖR ALLA SMAKER

● GÄVLE

KAFFETS RESA – FRÅN ODLING TILL GÄVLE



A wide-angle photograph of a lush green hillside. In the foreground and middle ground, there is a coffee plantation with rows of small coffee bushes. Interspersed among the coffee bushes are several banana trees with large, broad leaves. The hillside rises towards the background, where a dense forest of taller trees is visible. The sun is shining brightly from the upper right corner, creating a strong lens flare and illuminating the scene with a warm, golden light. The sky is filled with soft, white clouds.

**VISSTE DU ATT DET GÅR CIRKA
35 BÄR TILL EN KOPP KAFFE.
3 500–4 000 BÄR PER KILO ELLER
7 000–8 000 BÖNOR PER KILO KAFFE.**

TILLSAMMANS ODLAR VI EN GOD FRAMTID

VÅR RESA MOT 100 % ANSVARSFULLT KAFFE

- JDE Peet's samhällsansvar utgörs av tre solida pelare och omfattar hela värdekedjan från böna till kopp. Vårt program för ansvarsfull handel etablerades 2018 i samarbete med Rainforest Alliance och handlar om långsiktig hållbarhet för kaffe- och teodlare i viktiga kafferegioner.
- JDE Peet's har ökat sitt mål för inköp av ansvarsfullt kaffe från 30 % till 80 % 2022, vilket positionerar oss som en FMCG-ledare inom hållbart kaffe.
- Investeringar på 150 miljoner euro i program för ansvarsfulla inköp kommer i slutändan att leda till 100 % ansvarsfullt anskaffat kaffe senast 2025 och kommer att påverka mer än en miljon kaffeodlare positivt.

Se vår hemsida för mer information om vårt CSR-arbete.



PELARE 1

Gemensam plattform

Vi kan bara skapa en verkligt hållbar kaffe- och teindustri om vi arbetar tillsammans. Denna pelare fokuserar därför på att upprätta partnerskap med relevanta icke-statliga organisationer, lokala myndigheter och industripartners.



PELARE 2

Minimerat fotavtryck

Den andra pelaren fokuserar på att minska våra koldioxidutsläpp, optimera befintliga processer och göra våra förpackningar återvinningsbara.

PELARE 3

Vägar att mötas

Vår tredje pelare, Vägar att mötas, fokuserar helt och hållet på dig, våra kunder, våra anställda och det samhälle vi befinner oss i. Här vill vi ge ett positivt bidrag till ett inkluderande samhälle.



REDUCERAT KLIMATAVTRYCK KOLDIOXIDNEUTRAL FABRIK

- 100 % förnybar elektricitet från regional vattenkraft.
- 100 % förnybar fjärrvärme från biomassa/värmeåtervinning.
- 100 % klimatkompenserad propan.
- 0 % avfall till deponi.
- Fjärrkyla från vattendrag.

GEVALIA

CERTIFIERINGAR



Vi samarbetar bland annat med UTZ och Rainforest Alliance, som från januari 2018 är en sammanlagren organisation, vilken ger en garanti för att kaffet produceras med omsorg om miljön, och med bättre sociala villkor för de som arbetar på odlingarna.



® Vi har också Fairtrade-certifierade produkter i vårt sortiment vilka skapar förutsättningar för odlare och anställda att förbättra sina levnadsvillkor.



KRAV är den mest kända av alla ekologiska märkningar i Sverige, och visar att produkten har odlats utan bland annat kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel.



Det gröna lövet är en europeisk miljömärkning som är obligatoriskt på allt ekologiskt inom EU.

GEVALIA PROFESSIONAL

– SVERIGE STÖRSTA KAFFEVARUMÄRKE

Gevalia är mer än ett varumärke – det är äkta kaffekärlek.

Vi är tradition och hantverk, kaffepassion från Gävle och Världen, från mellanrost till espresso, personligt och globalt, business and pleasure. Samtidigt som vi har utvecklat nutida klassiker så är vi urmodellen för den svenska kaffesmaken.

Gevalia Professional riktar sig till dig som serverar kaffe professionellt. En god kaffevän som det lönar sig att lära känna ännu närmare.

Hög och jämn kvalitet är vårt grundlöfte och de väl avvägda blandningarna och rostningarna har tagit oss från uppskattade till älskade. Med Gevalia på menyn är du en del av den goda resan.

I dag omfattar Gevalia ett kaffe för alla smaker i koncepten Gevalia Original, Gevalia Good Origin och Gevalia Heritage Selection.

Så låt oss ta med dig på vår resa genom att bjuda på en kopp kaffe ...

1853: Victor Th Engvall börjar sälja importerat grönt kaffe i familjens handelshus.

1920: Varumärket Gevalia introduceras på marknaden. Gevalia – Gävle på latin.

1966: Gevalia blir det största varumärket i Sverige ...och det är vi än idag.





Nijnt av
stunden



GEVALIA PROFESSIONAL ORIGINAL



När kaffebönorna lastas av vid kajen till vårt rosteri i Gävle sker det på ungefär samma sätt som när anläggningen invigdes för 100 år sedan. Sedan skapas magi med hjälp av **HANTVERK OCH EXPERTPRECISION.**

Kaffebönorna för Gevalia Original väljs ut, rostas och blandas enligt väl balanserade smakkriterier. Resultatet är **EN KLASSIKER** som satt stilen för smaken hos svenskt kaffe.

Gevalia Original är ett inbjudande kaffe **FYLLT MED GODA UPPLEVELSER.** Ett omtänksamt sätt att varmt välkomna såväl stamgäster som oväntade besök.

I Gävle sitter goda traditioner i väggarna. Passionen och omsorgen därifrån delas vidare i **SMÅK, DOFT OCH EN VÄRMANDE KAFFEUPPLEVELSE.** En klassiker med över 100 år av god smak – som alltid är lika rätt. Både för dig och för alla dem som du vill bjuda på riktigt gott kaffe.

*Njut av
stunden*

ETT STILBILDANDE OCH ÄLSKAT KAFFE



GEVALIA ORIGINAL MELLANROST KLASSISKT & BLOMMIGT

Välkomnande och välbalanserad smak som satt stilen för svenskt bryggkaffe. Blommigt med milda toner av kanel och viol.



GEVALIA ORIGINAL MÖRKROST KLASSISKT & INTENSIVT

Välkomnande och intensiv smak med toner av välgräddat lantbröd och inslag av bastuträ. Doft av karamelliserat socker.



GEVALIA ORIGINAL HELA BÖNOR MELLANROST KLASSISKT & FRUKTIGT

Välkomnande och välbalanserad smak som satt stilen för svenskt bryggkaffe. Fruktigt med toner av mineral, hasselnöt och viss rökighet.



GEVALIA ORIGINAL HELA BÖNOR MÖRKROST KLASSISKT & ELEGANT

Välbalanserad och elegant smak med inslag av kanel och fänkål i doften, och rökighet i smaken.

VISA UPP DITT VAL AV KAFFE

Med sin välkomnande och varma stil har Gevalia Original det som många kunder efterfrågar. Berätta för dem om ditt val av kaffe och stärk deras intryck av upplevelsen.

Vi har tagit fram ett sortiment av skylt-material med budskap som gör jobbet:

- ☉ Affischer
50x70 och 70x100
- ☉ Diskskyltar
A5, dubbelsidiga "tält"
- ☉ Vippor och dekaler
70 och 100 mm diameter



GEVALIA PROFESSIONAL ORIGINAL



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL
MELLAN/MASKIN**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032689
Ean: 8711000536407



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL
MELLAN/AUTOMAT**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032694
EAN: 8711000536551



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL
MELLAN/MASKIN**
Monobag, 12x500 g
Art. nr: 4060999
Ean: 8711000536346



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL
MELLAN/BRYGG**
Monobag, 12x500 g
Art. nr: 4060998
Ean: 8711000536315



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL
MELLAN/MASKIN**
Påse, 48x115 g
Art. nr: 4032699
Ean: 8711000536704



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL
MELLAN/MASKIN**
Påse, 100 g
Art. nr: 4032697
Ean: 8711000536643



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL MELLAN
HELA BÖNOR**
Påse, 8x1000 g
Art. nr: 4032722
Ean: 8711000537398



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORIGINAL DARK
HELA BÖNOR**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4070147
Ean: 8711000869130



**GEVALIA
PROFESSIONAL
DARK INTENSIVO
EXTRAMÖRK
AUTOMAT**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032696
Ean: 8711000536612



**GEVALIA
PROFESSIONAL
DARK INTENSIVO
EXTRAMÖRK
MASKIN**
Påse, 12x450 g
Art. nr: 4032719
Ean: 8711000537305



**GEVALIA
PROFESSIONAL
DARK INTENSIVO
EXTRAMÖRK
MASKIN**
Påse, 64x80 g
Art. nr: 4032701
Ean: 8711000536766





GOOD ORIGIN

SCHYSSST KAFFE

VI ERBJUDER

MED OMTANKE



GEVALIA PROFESSIONAL GOOD ORIGIN



VÅRT HÅLLBARA KAFFE är resultatet av en lång kedja engagerade och passionerade människor som gör gott.

Allt hänger ihop. Kaffeodlare ute i världen och kaféägare i Sverige kan ta varandra i hand – och vi är mer än gärna den som förmedlar kontakten.

Gevalia Good Origin bjuder på en **OMTÄNKSAM KAFFEUPPLEVELSE** ur omsorgsfullt utvalda kaffebönor från certifierade och hållbara odlingar. Ett kvalitetskaffe för en ännu godare framtid.

Gevalia Good Origin ett **MEDVETET KAFFEVAL**. Vi kompromissar vare sig med smak eller omtanke. På så sätt ger vi dig och dina gäster ett kvalitetskaffe vars positiva värden räcker jorden runt.

Men tro inte att Gevalia Good Origins vänliga format betyder snäll kaffesmak. Varsågod: ett hållbart **KAFFE MED SMAKFULLA TONER** som får dig att vilja återvända till upplevelsen om och om igen.



EN VÄLGÖRANDE OCH OMTÄNKSAM KAFFEUPPLEVELSE



ORGANIC MELLANROST HÅLLBART & BALANSERAT

Fint balanserad smak med trevligt rostad ton. Inslag av vanilj och sötma, och samtidigt en elegant och väl avvägd syrlighet.



ORGANIC MÖRKROST HÅLLBART & KRAFTFULLT

En angenäm kaffesmak där undertoner av mörk choklad, kanel och kardemumma möts.



ORGANIC FAIRTRADE HÅLLBART & GENERÖST

Ett fylligt och smakrikt kaffe med lång eftersmak och inslag av söt honung.



ORGANIC MELLANROST HELABÖNOR HÅLLBART & BALANSERAT

Fint balanserad smak med trevligt rostad ton. Inslag av vanilj och sötma, och samtidigt en elegant och väl avvägd syrlighet.



ORGANIC MÖRKROST HELA BÖNOR HÅLLBART & KRAFTFULLT

Ett fylligt och smakrikt kaffe med välbalanserad smak och inslag av mörk choklad.



ORGANIC FAIRTRADE HELA BÖNOR HÅLLBART & GENERÖST

Ett fylligt och smakrikt kaffe med lång eftersmak och inslag av söt honung.

VISA UPP DITT VAL AV KAFFE

Gevalia Good Origin har vad många av dina gäster söker. Berätta för dem om ditt medvetna val av kaffe och stärk deras intryck av upplevelsen.

Vi har tagit fram ett sortiment av skyltmaterial med budskap som gör jobbet:

-  Affischer
50x70 och 70x100
-  Diskskyltar
A5, dubbelsidiga "tält"
-  Vippor och dekaler
70 och 100 mm diameter



GEVALIA PROFESSIONAL GOOD ORIGIN



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MELLAN/AUTOMAT**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032691
EAN: 8711000536469



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MELLAN/MASKIN**
Påse, 12x500 g
Art. nr: 4032702
EAN: 8711000536797



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MELLAN/MASKIN**
Påse, 48x115 g
Art. nr: 4032703
EAN: 8711000536827



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MELLAN/MASKIN**
Påse, 48x100 g
Art. nr: 4032698
EAN: 8711000536674



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MÖRK/AUTOMAT**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032692
EAN: 8711000536490



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MÖRK/MASKIN**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032690
EAN: 8711000536438



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MÖRK/MASKIN**
Påse, 18x240 g
Art. nr: 4032713
EAN: 8711000537091



**GEVALIA
PROFESSIONAL OR-
GANIC
MÖRK/MASKIN**
Påse, 48x90 g
Art. nr: 4032712
EAN: 8711000537060



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORGANIC FAIRTRADE
MÖRK**
Påse, 8x1000 g
Art. nr: 4055579
EAN: 7037150833007



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORGANIC FAIRTRADE
MÖRK**
Påse, 15x500 g
Art. nr: 4055578
EAN: 7037150832505



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORGANIC FAIRTRADE
MÖRK**
Påse, 70x100 g
Art. nr: 4055577
EAN: 7037150832109



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORGANIC MELLAN
HELA BÖNOR**
Påse, 8x1000 g
Art. nr: 4070166
EAN: 8711000869321



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORGANIC MÖRK
HELA BÖNOR**
Påse, 8x1000 g
Art. nr: 4070148
EAN: 8711000869161



**GEVALIA
PROFESSIONAL
ORGANIC FAIRTRADE
MÖRK HELA BÖNOR**
Påse, 500 g
Art. nr: 4055580
EAN: 7037150553127



HERITAGE

SELECTION

Tradition & Passion

Hantverket och omsorgen sträcker sig hela vägen från odlingsplatsen till **omsorgsfull rostning** i Gävle.

Här förfinas kaffets alla inneboende möjligheter, **smaker** och **dofter** till **perfektion**. Allt med **känsla och kunskap** från över 100 års **tradition och passion**.

Vi är stolta över att kunna presentera ett noga utvalt **kvalitetskaffe rikt på arv** och historia:

Gevalia Heritage Selection, med tre starka karaktärer och personligheter: Lyxiga och Fruktiga **1853**, Generösa och Nötiga **1920** och Sofistikerade och Söta **Espresso no1**.



1853

LYXIGT & FRUKTIGT

Ett elegant och stilrent konnässörskaffe.
Fruktig, välbalanserad smak av bigarråder och röda äpplen.
Lyxig doft och eftersmak med nyanser av kanderade
nötter och choklad.

SLOW ROASTED
100% ARABICA • MÖRKROST • HELA BÖNOR OCH R&G

Sötma	●●●○○
Syrlighet	●●●○○
Fyllighet	●●●●○
Rostning	●●●●○



1920

GENERÖST & NÖTIGT

En stor och karaktärsrik kaffeupplevelse.
Generös smak av mörk choklad, söt citrus och valnötter.
Fyllig nötig doft och balanserad eftersmak med
mild söt rökighet och toner av farinsocker.

100% ARABICA • MÖRKROST • HELA BÖNOR OCH R&G

Sötma	●●●○○
Syrlighet	●●○○○
Fyllighet	●●●●○
Rostning	●●●●○



ESPRESSO no1

SOFISTIKERAD & SÖT

En sammetslen och fyllig espresso.
Sofistikerad smak och doft i delikat italiensk stil.
Rik och balanserad eftersmak med söta toner av
fudge, choklad och rostade mandlar.

SLOW ROASTED • 100% ARABICA

Sötma	●●●●○
Syrlighet	●●●○○
Fyllighet	●●●●○
Rostning	●●●●○

VI HJÄLPER DIG MED MERFÖRSÄLJNING

Fråga din säljare så får du material som är skraddarsytt
utifrån säsong och som lockar till köp. Vi bistår med allt
ifrån skyltar till material till dina sociala medier.



En smakrik familj – med hantverk och känsla

Gevalia Heritage Selection 1853



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1853 AUTOMAT**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032714
Anpassad för 20 l bryggare
samt vendingmaskin



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1853 MASKIN**
Påse, 18x250 g
Art. nr: 4070621
Anpassad för 5 l bryggare



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1853 MASKIN**
Påse, 40x125 g
Art. nr: 4070620
Anpassad för 2,5 l bryggare



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1853 MASKIN**
Påse, 48x90 g
Art. nr: 4090521
Anpassad för 1,8 l bryggare



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1853 HELA BÖNOR**
Påse, 8x1000 g
Art. nr: 4070146

Gevalia Heritage Selection 1920



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1920 AUTOMAT**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4032695
Anpassad för 20 l bryggare
samt vendingmaskin



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1920 MASKIN**
Påse, 18x250 g
Art. nr: 4070623
Anpassad för 5 l bryggare



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1920 MASKIN**
Påse, 40x125 g
Art. nr: 4070622
Anpassad för 2,5 l bryggare



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1920 MASKIN**
Påse, 48x90 g
Art. nr: 4032704
Anpassad för 1,8 l bryggare



**GEVALIA
PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
1920 HELA BÖNOR**
Påse, 8x1000 g
Art. nr: 4090522

Gevalia Heritage Selection Espresso No1



**GEVALIA PROFESSIONAL
HERITAGE SELECTION
ESPRESSO NO 1**
Påse, 8x1000 g
Art. nr: 4090547



ESPRESSO PÅ ÄKTA ITALIENSKA

TRE KARAKTÄRSFULLA SMAKUPPLEVELSER,
BLANDADE OCH ROSTADE MED OMSORG SPECIELLT
FÖR GEVALIA I ITALIEN.



Vår espresso kommer från ett av Italiens främsta rosterier som levererat bönor till italienska hem och restauranger i generationer.

Sortimentet bjuder på tre olika bönblandningar som tar dig på en härlig smakresa. Alla med samma goda egenskaper för att hjälpa dig göra den perfekta espresson med rätt smak och bra crema.

Espressobönorna rostas varsamt och långsamt, vilket resulterar i bönor som ger kaffesmak med mindre syrlighet, mer sötma samt smak av kryddor och mörk choklad.

För espressomaskiner rekommenderar vi att du använder just espressobönor då rostningen av dem ger de bästa smakupplevelsen.



**GEVALIA PROFESSIONAL
ESPRESSO AROMA BAR**

En kraftig espresso
i typisk syditaliensk stil
med viss rökighet och
toner av smörkola.

Sötma ●●●●○
Syrlighet ●●○○○
Fyllighet ●●●●●
Rostning ●●●●●

4032711 – 8 x 1000 g



**GEVALIA PROFESSIONAL
ESPRESSO AROMA
NAPOLETANO**

Ett kaffe med bra balans
i angenäm syditaliensk stil.
Stark espresso med
mycket smak.

Sötma ●●●●○
Syrlighet ●●○○○
Fyllighet ●●●●●
Rostning ●●●●●

4032717 – 8 x 1000 g



**GEVALIA PROFESSIONAL
ESPRESSO AROMA ORO**

100 % Arabica.
En generös norditalienare med
smakinslag av kanel
och choklad.

Sötma ●●●●○
Syrlighet ●●●○○
Fyllighet ●●●●○
Rostning ●●●●○

4032710 – 8 x 1000 g

L'ART  DU CAFÉ



PROFESSIONAL

BLENDING FOR PLEASURE

Att sprida unika, njutbara tillfällen som gör livet rikare – det är min mission. Min framgång är att omsorgsfullt och balanserat beröra sinnen och att skapa upplevelser.

Som så mycket av det goda här i livet är jag en passionerad kreatör med smakfulla förutsättningar. Där upplevelsen är hjärtat i ett litet universum av perfektion där stjärnorna står rätt.

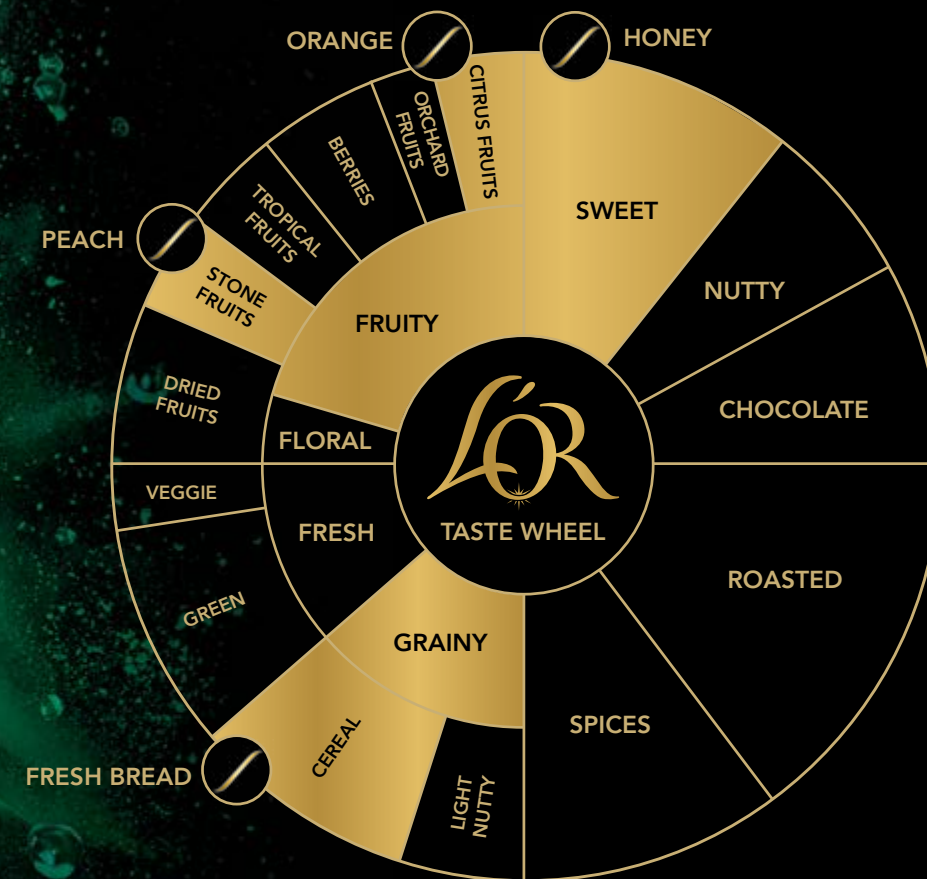
Mitt äventyr började i Frankrike och har sedan tagit mig världen över. Kaffekännare har inspirerats, baristor har överraskats och kaffeälskare har besvarats i övertygelsen att kaffe kan vara passion. Nu hoppas jag få möjlighet att beröra även dig.

Har du vad som krävs? Det här är inte ett uppdrag för alla, och det bästa i varje moment är både ett krav och ett löfte.

Väl utvalda bönor, kvalitetsprövade maskiner, heta trender och läckra koppar. Alla gör de sitt för att uppnå perfekta stunder av kaffenjutning för alla sinnen. Upplevelser som får den som tar del av dem att känna sig värdefulla och uppskattade. Det här är vad jag kallar

THE GOLDEN STANDARD



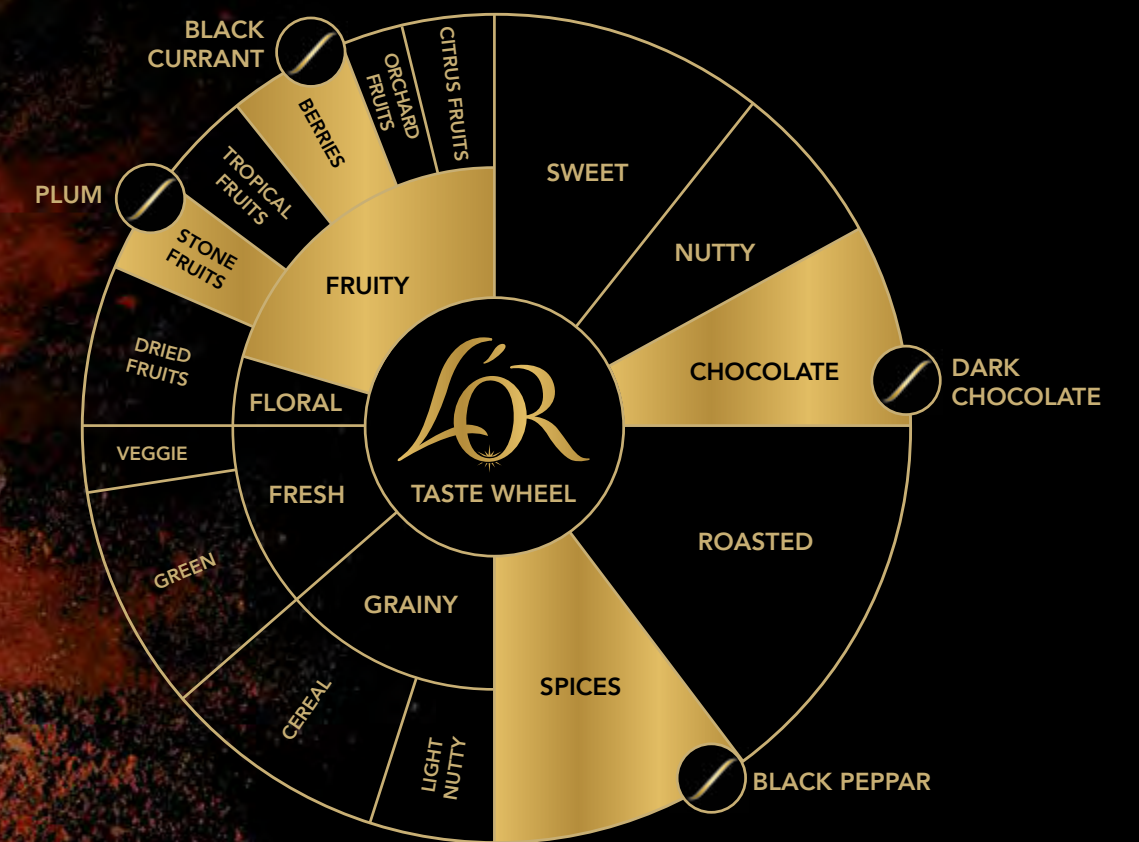


ELEGANT MELLAN, MÅNGFACETTERAT, FINSTÄMT

Ett fruktigt och sött kaffe med inslag av just bröd, honung, persika och apelsinskal.



- Passar perfekt som bryggkaffe men även som en ljus fruktig espresso.
- 100% Arabica, höglandsodlade bönor från Syd- & Centralamerika.
- Slowroasted.
- Återförslutningsbar förpackning.



ESPRESSO INTENSE MÖRKT, KRYDDIGT, KRAFTFULLT

En mörkrostad espresso med toner av mörk choklad, svarta vinbär, plommon och inslag av svartpeppar.



- Perfekt för espresso och mjölkbaserade drycker.
- Högkvalitativ Arabica & Robusta-blandning - 85% /15%.
- Bönor från Syd- & Centralamerika, Asien och Östafrika.
- Återförslutningsbar förpackning.

THE L'OR SERVING

L'OR Professional har de egenskaper som dina gäster söker. Visa ditt val av kvalitetskaffe och stärk deras intryck och upplevelse.

Vi erbjuder ett sortiment av porslin och material med personlighet och god smak som gör jobbet – allt enligt

THE GOLDEN STANDARD

Kaffe- och espressokoppar



Latteglas



Smakbeskrivning till dina gäster



Guldskeidar



Somelierförkläde



Certifieringsskylt i plåt



L'OR PROFESSIONAL HELA BÖNOR



**L'OR PROFESSIONAL
ELEGANT
HELA BÖNOR**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4070798
EAN: 3228470052641



**L'OR PROFESSIONA
INTENSE
HELA BÖNOR**
Påse, 6x1000 g
Art. nr: 4070799
EAN: 3228470052467



UNNA DIG DEN ULTIMATA VARIATIONEN

VÅR KAFFEKOLLEKTION GOLD ÄR
DET SOM VERKLIGEN SKILJER OSS
FRÅN ANDRA KAFFEMÄRKEN.

För att leverera den mest utsökta aromen och smaken ser vi till att hela tiden optimera:

- ☉ VÅRA SÄRSKILT UTVALDA PREMIUMBÖNOR
- ☉ VÅRA KOMPLEXA BLANDNINGAR
- ☉ VÅR BERIKANDE ROSTNING
- ☉ VÅR NOGA UTVALDA MALNINGSGRAD
UTZ-CERTIFIERAT



RISTRETTO
RISTRETTO | 11

Välbalanserade RISTRETTO förför dina sinnen med sin uttrycksfulla, uppfriskande karaktär och kraftfulla, kryddiga arom. En fulländad ristretto-blandning som gör resan mot espressoperfektion till en intensiv och oförglömlig upplevelse.

KRAFTFULL - UTTRYCKSFULL - FULLÄNDAD
RISTRETTO | ESPRESSO | LATTE



ESPRESSO
FORZA | 09

Släpp fram den renodlade kraften hos FORZA, en eldig espresso med välbalanserad komplexitet, inslag av ek och lakrits och ett lager utsökt, bärnstensfärgad crema.

INTENSIV - SOLID - ELDIG
RISTRETTO | ESPRESSO | LATTE



LUNGO
MATTINATA | 05

Vakna med L'OR LUNGO MATTINATA - en balanserad lungo med ett fint lager crema som sätter tonen. Med trevlig karaktär, aromatisk stil och brödiga inslag bjuder den här espresson på en riktigt god morgon.

DELIKAT - BALANSERAD
LUNGO



LUNGO
PROFONDO | 07

LUNGO PROFONDO har en intensiv, kryddig smak av rostade mandlar och frestande lakrits, med ett skimrande lager bronsfärgad crema på toppen.

INTENSIV - KRYDDIG - FRESTANDE
LUNGO



ESPRESSO
SPLENDEnte | 07

SPLENDEnte kännetecknas av enastående espressokvalitet, med sin robusta arom, eleganta gyllene crema och oemotståndliga karaktär präglad av nöti-ga toner och en frisk eftersmak av citrus.

FRISK - BALANSERAD - ROBUST
ESPRESSO



ESPRESSO
SUPREMO | 10

Kraftfulla och kryddiga SUPREMO har en komplex smak med inslag av mörk choklad, ek och nötter. Den toppas av en fyllig crema för intensiv kaffenjutning - som förstärks ytterligare av espressostyrka på högsta växeln.

KOMPLEX - KRYDDIG - KRAFTFULL
ESPRESSO

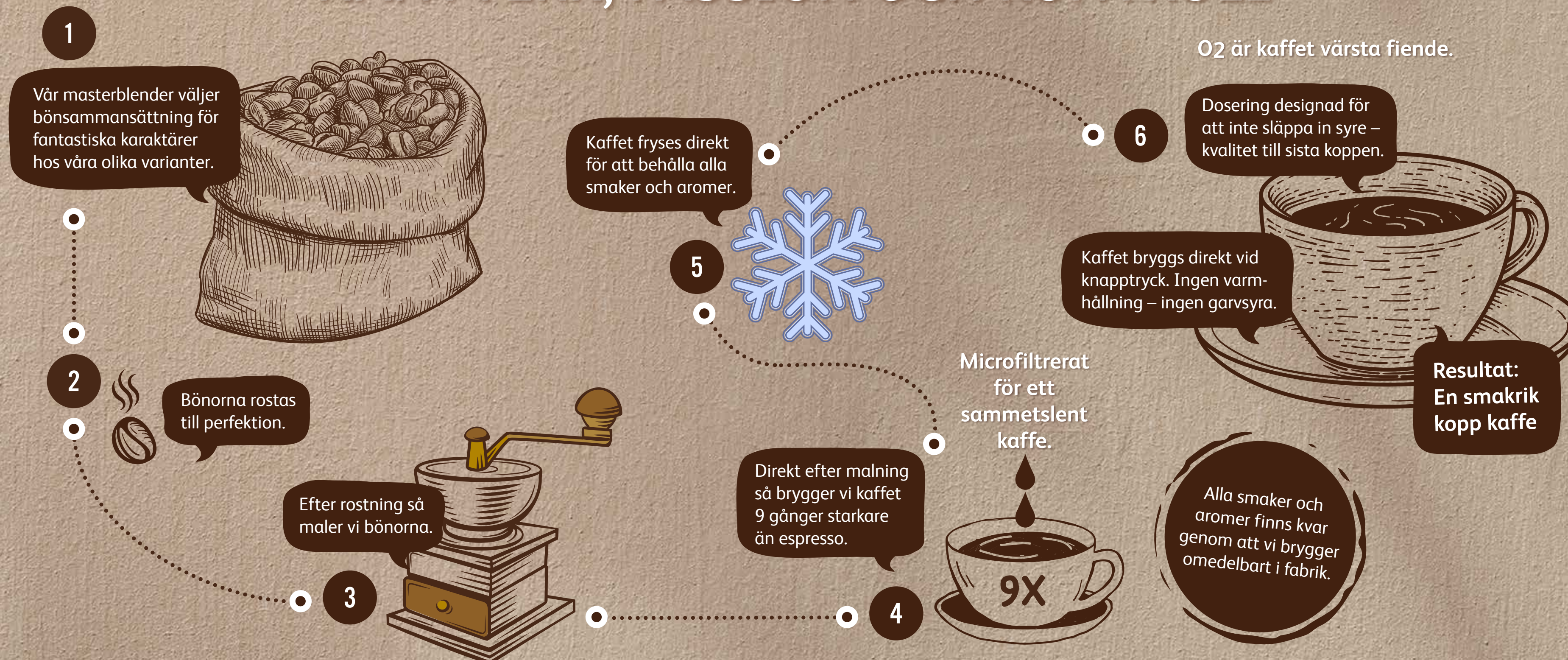


DET VIKTIGASTE ÖGONBLICKET FÖR OSS ÄR NÄR DEN PERFEKTA KOPPEN KAFFE AVNJUTS AV DIG ELLER DIN GÄST

För att få ut maximal smak i koppen har vi utvecklat Cafitesse, där vi tar hand om alla steg fram till din fräschbryggda kopp kaffe. Vi väljer ut kvalitetsbönor, rostar dem till fulländning, maler kaffet och brygger det direkt till perfektion. Därefter fryser vi in kaffet i en lufttät förpackning för att behålla alla smaker och aromer.

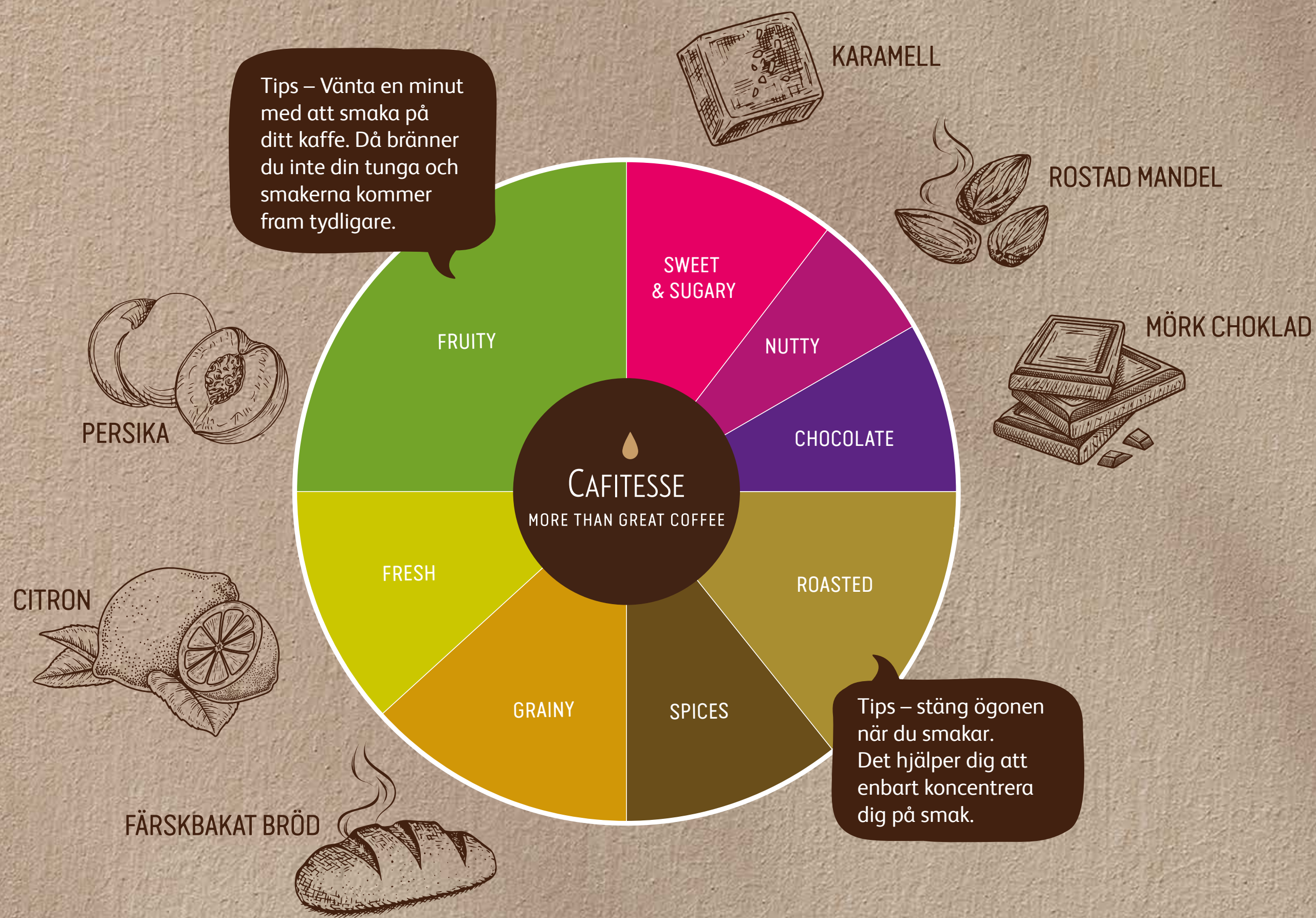
Alla smaker och aromer släpps fria med en enkel knapptryckning. Allt för att kunna servera en kopp fräschbryggt kaffe med samma perfekta resultat – kopp efter kopp.

HANTVERK, PASSION OCH KONTROLL



KAFFE ÄR INTE EN SMAK – DET ÄR HUNDRATALS MILDA, FYLLIGA OCH INTENSIVA TONER OCH NYANSER FÅNGADE I VARJE KOPP

För att hjälpa till att utforska och välja vilket kaffe som passar bäst för dig, så använder vi oss av kaffets grundkaraktärer och smaktoner. Dessa smaker har utvecklats och lyfts fram beroende på odlingsplats, hur bönorna behandlats och valts ut.



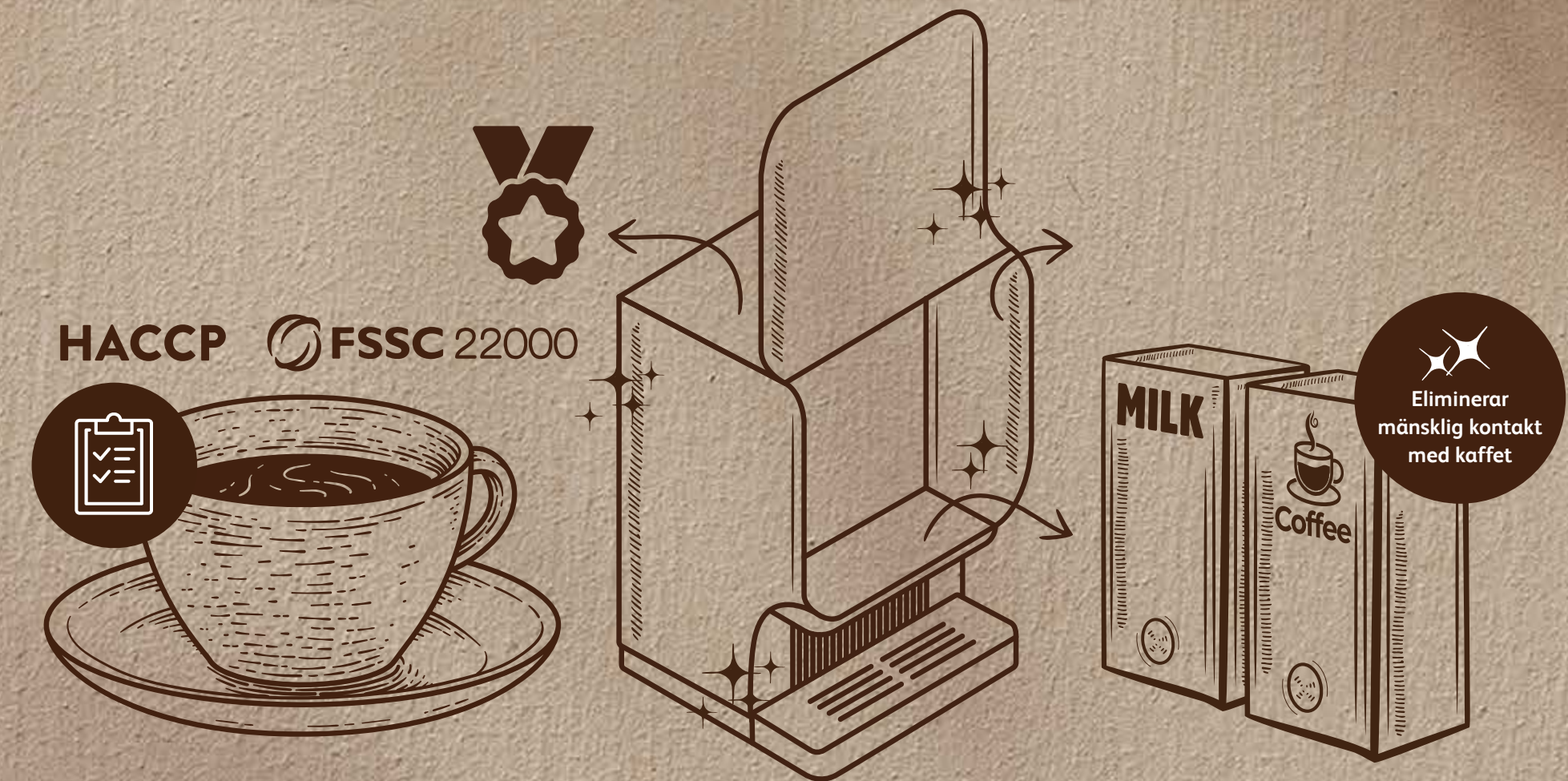
ETT STÄNGT, HYGIENISKT OCH HÅLLBART KAFFESYSTEM

UPPFYLLER STRÄNGA HYGIENSTANDARDER

Uppfyller de stränga hygienstandarderna inom livsmedelsproduktion; FSCC 22000 inklusive HACCP och EU-direktiv.

ULTRAHYGIENISK FÖRPACKNING

Både kaffe och mjölk är förpackade i slutna bag-in-box-förpackningar är den integrerade doseringen och skyddsfilmerna eliminerar mänsklig interaktion med kaffet.



ANSVARSFULLT HANDLAT KAFFE

Cafitesse erbjuder ett komplett utbud av varianter inklusive Rainforest Alliance- och KRAV-certifierat kaffe.

73% MER EFFEKTIV TRANSPORT

Att få fler koppar från en enda förpackning innebär att transporterna också är effektivare. 1 lastbil lastad med Cafitessepaket är motsvarande ca. 3,8 lastbilar med kaffeböner.

PRODUCERAT MED FÖRNYELSEBAR ENERGI

Vårt kafferosteri drivs till 100 % av el från vindkraft, vilket sparar cirka 2 600 ton CO2 utsläpp varje år. Dessutom konverterar vi kaffesump till energi. Energin producerad är jämförbar med den årliga energikonsumtionen från 2 000 hushåll.

MINDRE FÖRPACKNINGSMATERIAL

Ett paket Cafitesse kan servera hundratals koppar kaffe. Det behövs minst 4 förpackningar kaffeböner för samma antal koppar. Dessutom prioriterar vi att göra våra förpackningar ännu mer hållbara. Vår ambition är 100 % återvinningsbar och/eller komposterbar förpackning senast 2025.





GEVALIA ORIGINAL MELLANROST

Balanserad, rund och harmonisk

Ett runt mellanrostat kaffe med mjuka toner av frukt och rostade toner av mandel och färskbakat bröd. Perfekt som en svart kaffe, latte eller cappuccino.



GEVALIA ORGANIC MELLANROST

Delikat, nyansrik och fruktig

Ett hållbart kaffe med fruktiga aromer och delikata toner av citron, persika och aprikos. Perfekt för dig som föredrar en svart kopp kaffe.



GEVALIA DARK MÖRKROST

Fyllig, intensiv och kryddig

Ett intensivt och fylligt kaffe med toner av karamell och mörk choklad kompletterat med rostade nyanser. Perfekt för dig som föredrar ett fylligt kaffe eller espresso-baserade drycker med mjölk.



GEVALIA 1853 MÖRKROST

Fyllig, intensiv och kryddig

Ett intensivt och fylligt kaffe med toner av karamell, mörk choklad och frukt. Perfekt för dig som föredrar ett fylligt kaffe eller espressobaserade drycker med mjölk.

CAFITESSE-MASKINER



EXCELLENCE TOUCH



QUANTUM 110



COMPACT TOUCH



QUANTUM 300



COMPACT BLACK

Designade för en unik upplevelse
Brett urval av drycker med personlig anpassning. Användarvänlig design, enkel att använda och förstå. Hett vatten för te och choklad

Sparar tid åt dig
Enkel och snabb rengöring med automatiska rengöringsprogram. Enkel påfyllning, under 1 min.

Hög kapacitet
2 l Cafitesse = ca 40 l färskbryggt kaffe. Upp till 650 koppar i timmen och 4 sekunder per kopp.



FRESTELSER I ALLA FORMER

Hjärtat i Promesso Blend no. 1 är urvalet som till 100 % består av de allra finaste Arabica bönorna. Kaffet har odlats genom hållbara metoder och bönorna har rostats mycket varsamt. Detta har givit kaffet dess karaktär och genom kombinationen av undertoner och aromer får det en djup och välbalanserad smak. Det gör det möjligt för dig att erbjuda alla tänkbara kaffedrycker – allt från en ren ristretto eller espresso med perfekt crema till en fyllig cappuccino eller latte macchiato med underbart mjölkskum.



SERVERA DEN OPTIMALA SMAKBLANDNINGEN

Blandningen består av medium- till mörkrostade Rainforest Alliance-certifierade bönor. Resultatet är en djup och välbalanserad smak med inslag av söta nyanser.

Det unika brygg- och förpackningssystemet garanterar en hög kvalitet på aromerna. Dessutom med ett brett urval av delikata mjölkbaserade kaffedrinkar med L'OR PROMESSO MILC.

PROMESSO BLEND NO.1

Smaken är djup och välbalanserad med delikata chokladnyanser och överdådiga aromer. Det är för dig som kompromisslöst kommer att bestämma hur ditt kaffe ska smaka.

2x1,4 l
Art. nr: 4051034
Ean: 8711000414132

PROMESSO MILC

Enn viktig ingrediens i din L'OR Promesso-maskin om du vill njuta av en krämig cappuccino, en mjuk och utsökt latte eller andra mjölkbaserade drycker.

2x1,4 l
Art. nr: 4051031
Ean: 8711000414040



TILLBEHÖR

Muggar och sockersticks





TILLBEHÖR

SÅ LÄTT – OCH ÄNDÅ SÅ GOTT

GEVALIA PROFESSIONAL SNABBKAFFE



**GEVALIA
PROFESSIONAL
INSTANT
MELLANROST**
Påse, 10x250 g
Art. nr: 4032119
EAN: 8711000519943



**GEVALIA
PROFESSIONAL INSTANT
EBONY**
Påse, 10x250 g
Art. nr: 4032685
EAN: 8711000536285

GEVALIA PROFESSIONAL MJÖLKPULVER



GEVALIA AUTOMAT TOPPING
Påse, 1000 g
Art. nr: 4060085
EAN: 8711000468890

DOUWE EGBERTS SNABBKAFFE



**PURE GOLD INSTANT
MELLANROST**
Sticks, 1x300 g
Art. nr: 4090033
EAN: 8711000254196



DECAFF INSTANT STICKS
Sticks, 1x300 g
Art. nr: 4090034
EAN: 8711000025413

TILLBEHÖR KAFFE



**DE CREAMER STICKS
500X2,5 G**
1x1250 g
Art. nr: 4045657
EAN: 8711000329887



**GEVALIA SOCKER STICKS
500X4 G**
1x2000 g
Art. nr: 4041504
EAN: 8711000414132



Te för alla smaker



TEETS URSPRUNG

Klimat och skörd spelar en avgörande roll för teets kvalitet. För att uppnå samma kvalitet varje gång vi tillverkar te, använder vi ändå upp till 30 olika teer i våra blandningar. Därmed får du alltid samma goda smak varje gång du dricker en kopp Pickwick-te.

INDIEN

Ca. 30 % av hela världens teproduktion kommer från Indien. Assam i norra Indien är ett av världens största och bästa teområden. Te från det här området ger en stark och kraftfull dryck med speciell karaktär och mörk färg. Assam-te används ofta i de mest populära vardagsblandningarna, till exempel English Breakfast.

Darjeeling odlas vid foten av Himalaya och är känt som teets champagne. De utmärkta Darjeeling-teerna är resultatet av det höga läget, det fuktiga, kyliga klimatet och luftens och jordens speciella kvalitet.

KINA

Kina står för drygt 23 % av världens teproduktion. Det odlas många olika teer i de 18 teproducerande områdena i Kina. Till det kinesiska tesortimentet hör bland annat grönt te, halvfermenterat te (det så kallade rena teet eller Oolong) och naturligtvis det traditionella svarta teet. De har alla olika karaktär – från milda teer med bländdoft till starka och kraftfulla teer.

SRI LANKA (CEYLON)

I Sri Lanka produceras ca. 10 % av världens te. Ceylon-teer är kända för god smak, behaglig arom och klar färg. Ceylon-te används i de flesta teblandningar.

INDONESIEN

De två viktigaste teproducerande öarna är Java och Sumatra. Java producerar färgstarka och aromatiska teer. Te från Sumatra har ofta en metallisk smak och är av sämre kvalitet.

AFRIKA

Teodlingen i Afrika kan dateras till början av 1900-talet. De största teproducenterna är Kenya, Tanzania och Malawi. I Kenya odlas te med stark färg och smak, mycket likt teet från Asien. Teproduktionen i de två övriga länderna är mindre karaktäristisk och av sämre kvalitet. Rött te kommer inte från teplantor, utan från Rooibos-busken som växer i Sydafrika.



**KINA OCH INDIEN STÅR FÖR
ÖVER 50 % AV DEN TOTALA
TEPRODUKTIONEN**

TEPÅSAR

Pickwick erbjuder ett antal möjligheter

Med vårt stora urval av tepåsar har vi något för alla smaker. Vi erbjuder klassiska svarta teer, goda gröna teer, smakrika och aromatiska fruktteer, hälsosamma ört-teer och röda teer samt de populära variationsförpackningarna som innehåller fyra olika smaker.

PICK & MIX – SVART TE

Svart te är teblad som fått vissna lätt, rullas eller krossas, oxideras och torkas. Processen utvecklar teets arom, doft och den svarta färgen. Svart te är allmänt sett mycket milt i smaken.



**PICKWICK ORIGINAL
EARL GREY**
4016819 - 3x25



**PICKWICK ORIGINAL
ENGLISH**
4016820 - 3X25



PICK & MIX – FRUKTTE

Fruktte är ett svart te där små bitar frukt och naturliga aromer har tillsatts. Smaken i fruktte beror på kombinationen av te och den eller de frukter som används. Frukttéer kännetecknas allmänt genom att vara mycket mer smakrika och aromatiska.



PICKWICK CITRON
4016833 - 3X25



PICKWICK FRUIT FUSION
4016837 - 3X25



PICKWICK JORDGUBB
4016831 - 3X25



PICKWICK SKOGSBÄR
4016832 - 3X25



PICKWICK MANGO
4016834 - 3X25



PICK & MIX – SPICY TE

Spicy te täcker flera olika exotiska tevarianter. Det innehåller spännande ingredienser som t. ex. kryddor, rötter, örter, frukt och liknande. Dessa ingredienser ger teet en aromatisk ”kryddig” smak.



PICKWICK KAMOMILL
4016838 - 3X25



PICKWICK ROOIBOS
4016824 - 3X25



PICKWICK MINT
4016839 - 3X25



PICK & MIX – GRÖNT TE

Grönt te förärbetas mindre än svart te, eftersom det inte jäser. Det betyder att tebladen bibehåller en stor del av sina vitaminer och mineraler samt sin gröna färg och delikata smak.



PICKWICK GRÖN CITRON
4016823 - 3X25



PICKWICK GRÖN TRANBÄR
4016822 - 3X25



STORFÖRPACKNINGAR



**PICKWICK
ORIGINAL ENGLISH**
4060065 – 6 X 100 X 2 G



**PICKWICK
GRÖN CITRON**
4014527 – 6 X 100 X 2 G



**PICKWICK
ORIGINAL EARL GREY**
4060063 – 6 X 100 X 2 G



PICKWICK SELECTION
4061146 – 12 X 20 PÅSAR



TEA MASTER SELECTION

PICKWICK TEA MASTER SELECTION ÄR ETT EXKLUSIVT TE-KONCEPT SOM ERBJUDER KLASSISKA SMAKVARIANTER FÖR DEN KVALITETSMEDVETNA TEDRICKAREN.

VARJE ENSKILT TE ÄR INDIVIDUELLT FÖRPACKAT I EN LUFTTÄT FÖRPACKNING SOM GER OPTIMAL SMAK.

TEET BESTÅR AV RELATIVT STORBLADIGT TE SOM ÄR 100 % NATURLIGT OCH MED FLERA VARIANTER SOM ÄR HÅLLBART ODLADE – UTZ CERTIFIERADE.



PICKWICK ENGLISH BREAKFAST
English Breakfast är ett läckert urval av kraftiga, svarta teblad som blandas perfekt – ett te som bjuder på en överraskande och robust smak.

4060959 – 4 x 25 påsar



PICKWICK SKOGBÄR
Pickwick Skogsbär är ett fängslande svart te med en varm palett av skogsbär som ger en härlig, fruktig smak.

4060953 – 4 x 25 påsar



PICKWICK ROOIBOS VANILJ
Rooibos Vanilj är en fyllig, röd rooibos med ett mjukt drag av varm vanilj som ger en diskret och naturlig smak.

4060957 – 4 x 25 påsar



PICKWICK GRÖN CITRON
Citron är en härlig blandning av läckra gröna teblad, citron och en aning citrongräs.

4060955 – 4 x 25 påsar



PICKWICK EARL GREY
Earl Grey är en delikat svart teblandning med diskreta drag av bergamott och pikant citron som ger en frisk, mjuk smak.

4060958 – 4 x 25 påsar



PICKWICK INGEFÄRA
Pickwick Ingefära är en smakrik och kryddig blandning av svart te, ingefära, fänkål, anis och en aning citrongräs.

4060952 – 4 x 25 påsar



PICKWICK MINT
Mint är en härlig blandning av naturlig mynta och krusmynta, som smälter samman fint för att ge en frisk och mild smak.

4060954 – 4 x 25 påsar



PICKWICK GRÖN
Grön är ett läckert urval av fräscha gröna teblad, blandade för att lyfta fram de enkla och raffinerade tonerna av rent grönt te.

4060956 – 4 x 25 påsar



CHOKLADDRYCK

– NJUTNING SOM GER DIG NY ENERGI

En kopp med varm choklad är en läcker njutning under långa, ansträngande dagar – den härliga söta chokladsmaken ger extra energi och lockar fram ditt leende. Vi har flera varianter med olika sötma och chokladsmak, så att vi kan erbjuda en kopp kakao som passar just dig.



CHOKLADDRYCK
Dubbelcertifierad utsökt varm choklad! Söt, rund och krämig smak.
4056660 – 6 x 1 kg



D.E CACAO FANTASY
En lättdrucken kakao med läcker kakaosmak och tydlig underliggande sötma.
4051836 – 10 x 1 kg



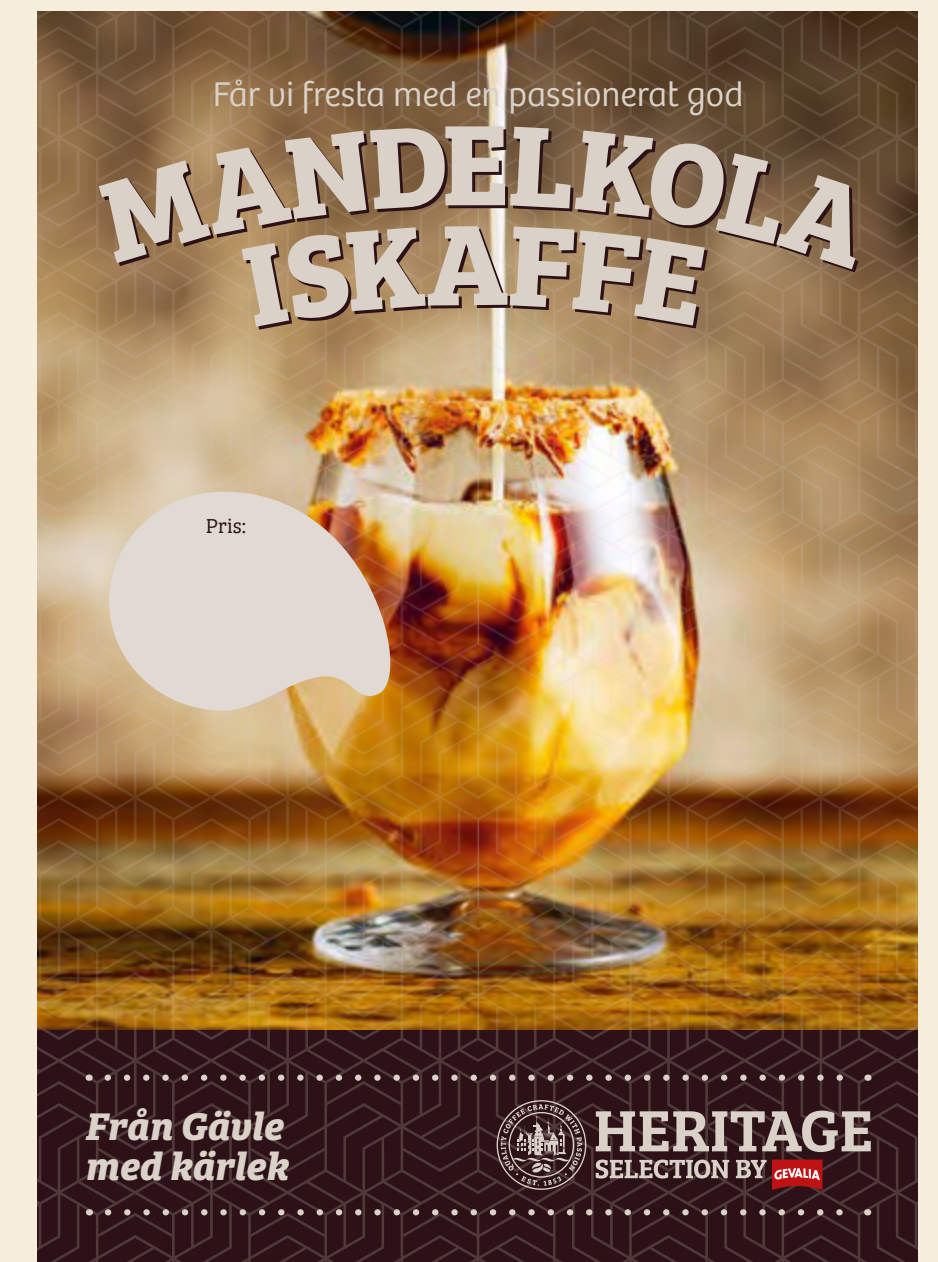
D.E CACAO FANTASY STICKS
4061416 – 100 x 18,5 g

EN SUPERSNABB
OCH EFFEKTIV
MASKIN FÖR
VARM CHOKLAD.



CACAO FANTASY
Varm choklad med en söt, rund och krämig smak. Ger en utsökt kopp varm choklad eller blanda med Cafitesse kaffe och få en härlig chocokaffe eller espresso-choco. Används i Cafitesse maskiner.
547605 – 4 x 2,0 liter

SÖKER DU VÄRDEDRIVANDE INITIATIV OCH INSPIRATION... VI HJÄLPER DIG!



					
Maskin	Barista One	Omni Double Espresso	Soul Pro	Mondo 2	Matic 2
Beskrivning	Automatisk espressomaskin som gör det möjligt att med hela kaffebönor brygga kvalitativa espresso-, lungo- och kaffevarianter med mjölk. Går att kombinera med färsk- eller instantmjölk.	Gör varje ögonblick speciellt. Espressovarianter, bryggt kaffe av hela bönor och snabbkaffe i samma maskin. Högupplöst pekskärm med möjlighet att visa textmeddelanden på skärmen.	Med Soul Pro kan alla bli en barista. Genom den unika tekniken Best Foam kan du skapa en perfekt crema och ett krämnt, silkeslent mjölkskum- varmt eller kallt. Display med pekskärm och möjlighet till färsk mjölk.	Liten filterbryggare för utrymmen utan vattenanslutning. Fylls på med vatten manuellt. Självreglerande värmeplattor som bevarar kaffets kvalitet.	Liten filterbryggare med vattenanslutning och två värmeplattor. Självreglerande värmeplattor som bevarar kaffets kvalitet.
Produkter	1 bönbehållare Hela bönor och/eller espressobönor (1,3 kg) Mjölk (10 L)	2 bönbehållare och 3 behållare för instantprodukter. 1-2 olika typer av bönor (2,1 kg) Mjölk, choklad, socker (2,7 L)	2 bönbehållare och 1 behållare för instantprodukt. Hela bönor och/eller espressobönor (2,4 kg) Choklad (2 kg) Mjölk (10 L)	Malet kaffe	Malet kaffe
Dryckesurval	Svart Kaffe, Café Crème, Café au Lait, Latte Macchiato, Café Latte, Espresso, Varm mjölk, Skummad mjölk, Hett vatten, Koffeinfritt kaffe	Svart kaffe, Kaffe med mjölk/socker, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Café au Lait, Choklad, Hett vatten	Café Crème, Espresso, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato, Ristretto, Café Choco, Hot Choco Deluxe, Varm mjölk, Skummad mjölk, Latte, Koffeinfritt kaffe, Espresso Choco, Varm choklad	Svart Kaffe	Svart Kaffe
Kapacitet per timme (230V) (400V)	Upp till 100 koppar –	Upp till 90 koppar –	Upp till 100 koppar –	Upp till 144 koppar –	Upp till 120 koppar –
Serveringstid	30 sekunder/kopp	34 sekunder/kopp	36 sekunder/kopp	Ca. 5 minuter/kanna	Ca. 6 minuter/kanna
Storlek kopp	130 mm	–	120 ml	–	–
Storlek kanna	–	240 mm	–	–	–
Mått (H x B x D)	815 x 592 x 560 mm	875 x 450 x 525 mm	732 x 330 x 600 mm	446 x 195 x 406 mm	446 x 195 x 406 mm
Utrymmeskrav	920 x 800 x 660 mm	1060 x 550 x 580 mm	870 x 932 x 700 mm	–	–
Vikt (tom/ i drift)	38/53 kg (med maskin och kyl)	75/- kg	55/65 kg	8/- kg	8/- kg
Elanslutning	1-fas: 230V	1-fas: 230V	1- fas: 230V/16 A	1-fas: 230V	1-fas: 230V
Elförbrukning (230V) (400V)	2,4 kW –	2,3 kW –	3 kW –	2,14 kW –	2,14 kW –
Anslutning vatten/ avlopp	Ja / Ja	Ja / Nej	Ja / Ja	Nej/ Nej	Ja/ Nej
Tillbehör	Vattenfilter (vid behov), underskåp, kit för avlopp	Vattenfilter (vid behov), underskåp, kaffesumpgenomföring	Vattenfilter (vid behov), underskåp, kaffesumpgenomföring, förhöjningsfötter	Värmeplatta	Värmeplatta
Rengöring	53,7 minuter per vecka. Förebyggande underhållsservice minst en gång per år eller vid förbrukning av ca. 15 000 koppar	En gång i månaden	Automatisk rengöring och Up Time avkalkningssystem	Ca. 25 minuter per vecka (eller vid behov) samt 1 h avkalkning vid behov.	Ca. 25 minuter per vecka (eller vid behov) samt 1 h avkalkning vid behov.

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.

					
Maskin	Matic Twin	B10 HW	VHG 10	HP 2	TH
Beskrivning	Dubbel filterbryggare med vattenanslutning och 4 värmeplattor. Konsekvent kaffekvalitet tack vare exakt mätning av vattnet och självreglerande värmeplattor.	Passar bra i utrymmen som behöver stora mängder kaffe vid vissa tillfällen. Ansluten till vatten och brygger önskad mängd kaffe när det behövs. Möjlig att förflyttas för servering på annan plats.	Termos till B10 HW bryggare. Eluppvärmd 10 liters behållare som håller optimal temperatur utan att bränna kaffet. Går att använda med urn-bryggare eller separat.	Värmeplattor för 1,8 liters glaskannor.	Filterbryggare för utrymmen utan vattenanslutning. Brygger kaffet direkt i termos. Levereras med filter-hållare av rostfritt stål.
Produkter	Malet kaffe	Malet kaffe	Malet kaffe	Malet kaffe	Malet kaffe
Dryckesurval	Svart Kaffe	Svart kaffe, Hett vatten	Svart Kaffe	Svart Kaffe	Svart Kaffe
Kapacitet per timme (230V) (400V)	– Upp till 240 koppar	– 60 L	– –	– –	Upp till 152 koppar –
Serveringstid	Ca. 6- 7 minuter/2 kannor	10 minuter/10 liter	–	–	Ca. 7 minuter/2,2 liter
Storlek kopp	–	–	–	–	–
Storlek kanna	–	464 mm	–	–	378 mm
Mått (H x B x D)	446 x 404 x 406 mm	840 x 989 x 570 mm	464x286 mm (H x O)	61 x 404 x 195 mm	545 x 235 x 406 mm
Utrymmeskrav	–	840 x 989 x 570 mm	–	–	545 x 235 x 406 mm
Vikt (tom/ i drift)	15/- kg	47/- kg	5/15 kg	2/- kg	10/- kg
Elanslutning	3-fas 400V	3-fas: 400V	1-fas: 230V	1-fas: 230V	1-fas: 230V
Elförbrukning (230V) (400V)	– 4,28 kW	– 6,18 kW	– –	1,7 kW –	2,31 kW –
Anslutning vatten/ avlopp	Ja/ Nej	Ja/ Nej	Nej/ Nej	Nej/ Nej	Nej/ Nej
Tillbehör	Värmeplatta	Vattenfilter (vid behov), underskåp	Vattenfilter (vid behov), underskåp	Vattenfilter (vid behov), underskåp	Vattenfilter (vid behov), underskåp
Rengöring	Ca. 26 minuter per vecka (eller vid behov) samt 1 h avkalkning vid behov.	30 minuter per vecka (eller vid behov) samt 1 h avkalkning vid behov.	25 minuter per vecka, ej avkalkning	Avtorkning vid behov	25 minuter per vecka (eller vid behov) samt 1 h avkalkning vid behov.

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttligt.

	 Cafitesse Excellence Compact Black	 Quantum 110	 Quantum 300	 Cafitesse Excellence Compact Touch	 Cafitesse Excellence Touch
Maskin					
Beskrivning	Smart val när det finns behov av enkel kaffelösning för svart kaffe av högsta kvalitet och maximal bekvämlighet. Finns även med vattentank om vattenanslutning inte är möjligt.	Snabb bryggare för platser där kaffe bryggs i stora mängder och i högt tempo. Går att brygga koppvis eller hela kannor.	Storebror till Quantum 110. Finns plats för två olika sorter Cafitesse-kaffe och kan brygga två kannor samtidigt.	En optimal maskin för att bygga kvalitativa kaffevarianter i kopp på mindre företag. Vid vattenanslutning finns möjlighet till tre behållare och med vattentank två behållare.	Den mest effektiva maskinen för att brygga kvalitativa kaffevarianter med mjölk, för både kopp och kanna. Lätt att underhålla och hantera.
Produkter	1 behållare för liquidprodukt Kaffe (1,25 L)	1 behållare för liquidprodukt Kaffe eller te (1,25 eller 2 L)	2 behållare för liquidprodukter Kaffe, te eller två olika kaffeblandningar (1,25 eller 2 L)	2 behållare för liquidprodukter Kaffe (1,25 L), Mjölk (0,75 L) + 1 behållare för instantprodukt Choklad, mjölk (1,2 kg)	2 behållare för liquidprodukter Kaffe, mjölk, choklad, te eller två olika kaffeblandningar (2 L)
Dryckesurval	Svart kaffe, Espresso, Hett vatten	Svart kaffe, Hett vatten	Svart kaffe, Hett vatten	Kaffe, Lungo, Espresso, Doppio, Cappuccino, Kaffe med mjölk, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Latte, Varm mjölk, Te-vatten, Kanna med te-vatten, Kanna med kaffe	Kaffe, Lungo, Espresso, Doppio, Cappuccino, Kaffe med mjölk, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Latte, Varm mjölk, Te-vatten, Kanna med te-vatten, Kanna med kaffe
Kapacitet per timme (230V) (400V)	Upp till 140 koppar –	Upp till 330 koppar Upp till 650 koppar	Upp till 320 koppar Upp till 650 koppar	Upp till 180 koppar –	Upp till 300 koppar Upp till 700 koppar
Serveringstid	15 sekunder/kopp	3,5 sekunder/kopp	4 sekunder/kopp	17 sekunder/ kopp	6 sekunder/ kopp
Storlek kopp	125 ml	117 mm	120 mm	125 ml	157 mm
Storlek kanna	900 ml (maxhöjd- 160 mm)	210 mm (uppfälld kopplattform) 260 mm (utan droppskål)	213 mm (uppfälld kopplattform) 263 mm (utan droppskål)	901 ml (maxhöjd- 160 mm)	207 mm (utan droppbricka)
Mått (H x B x D)	562 x 390 x 410 mm	770 x 260 x 521 mm	771 x 351 x 550 mm	560 x 380 x 406 mm	690 x 380 x 524 mm
Utrymmeskrav	770 x 590 x 610 mm	783 x 260 x 526 mm	1200 x 525 x 575 mm	780 x 386 x 620 mm	1000 x 400 x 650 mm
Vikt (tom/ i drift)	22/ 24 kg	31/ 42 kg	36,5/ 48 kg	22/ 24 kg	38,5/ 49 kg
Elanslutning	1-fas: 230V	1-fas: 230V 3-fas 400V	1-fas: 230V 3-fas 400V	230 V – 2,2 kW	1-fas: 230V 3-fas 400V
Elförbrukning (230V) (400V)	2,1 kW –	3,5 kW 8,4 kW	3,5 kW 8,4 kW	2,2 kW –	3,3 kW 8,9 kW
Anslutning vatten/ avlopp	Ja/ Nej	Ja/ Nej	Ja/ Nej	Ja/ Nej	Ja/ Nej
Tillbehör	Underskåp, vattenfilter (vid behov)	Underskåp, vattenfilter (vid behov)	Underskåp, vattenfilter (vid behov), förhöjningskit	Underskåp, vattenfilter (vid behov)	Underskåp, vattenfilter (vid behov)
Rengöring	4 minuter per vecka	5,3 minuter per vecka	5,5 minuter per vecka	13,4 minuter per vecka	12,1 minuter per vecka

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte mått enligt.

ESPRESSOMASKINER – VI LÖSER DET MESTA UTIFRÅN DINA BEHOV

	
	Promesso
Maskin	
Beskrivning	Promesso ger dig möjlighet att erbjuda kaffe utifrån personlig smak. Möjligt att skapa personliga profiler och anpassa kaffemängd, mjölk/mjölkskum och koppstorlek utefter preferens. Utomordentlig crema på espresso- och lungovarianter. Vunnit pris för bästa design 2016. Finns med både vattenanslutning och vattentank.
Produkter	2 behållare för liquidprodukter, Kaffe (1,4 L) Mjölk (1,4 L)
Dryckesurval	Svart Kaffe, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Ristretto, Espresso, Café au Lait, Skummad mjölk, Latte, Hett vatten
Kapacitet per timme (230V) (400V)	Upp till 100 koppar –
Serveringstid	24 sekunder/kopp
Storlek kopp	125 ml / –
Mått (H x B x D)	480 x 450 x 430 mm
Utrymmeskrav	680 x 550 x 570 mm
Vikt (tom/ i drift)	24/29 kg
Elanslutning	1- fas: 230V
Elförbrukning (230V) (400V)	2,1 kW –
Anslutning vatten/ avlopp	Ja/Ja
Tillbehör	Vattenfilter (vid behov), underskåp, kit för avlopp
Rengöring	7 minuter per vecka

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttligt.



MIX & MATCH

– SKAPA EN VÄLKOMNANDE KAFFEHÖRNA!

Skapa en inspirerande fikamiljö och naturlig samlingsplats där anställda och gäster kan träffas för spontana möten och informella samtal, samtidigt som de njuter av en kopp kaffe eller te.

Vi har tagit fram en ny serie underskåp som alla har en klassisk design. Skåpen finns i olika varianter, färger och storlekar – vilket gör att de passar in i vilken inredning som helst. Med vårt Mix & Match-koncept kan du välja just det underskåp som passar din kaffehörna och dina behov. Alla våra underskåp kan monteras med en bakre vägglösning. Med en bakre vägg så både omges och framhävs kaffemaskinen och skapar en vacker och estetisk kaffemiljö.

Våra bakväggar finns i svart, canvas och betonggrå. De har alla samma höjd, men bredden är olika så att de passar till våra underskåp.

Basic: Svart eller valnöt – 67 cm eller 90 cm i bredd

Standard: Svart eller valnöt med 3 mugghållare – 67 cm och 90 cm i bredd



ALLA UNDERSKÅP
ÄR TILLVERKADE AV
PEFC-CERTIFIERAT TRÄ
OCH BESTÅR TILL 95 %
AV ÅTERVUNNET MATERIAL.



KAFFENYCKEL – ROSTAT OCH MALET



TH

Gevalia Professional Organic Mellanrost
115 g – 4032703

Gevalia Professional Organic Fairtrade
110 g – 4055577



MATIC 2/ TWIN • MONDO 2

Gevalia Professional 1853 Mörkrost
80 g – 4032716

Gevalia Professional Mellanrost
115 g – 4032688

Gevalia Professional Intensivo
80 g – 4032701

Gevalia Professional Ebony
90 g – 4032704

Gevalia Professional Organic Mellanrost
115 g – 4032703

Gevalia Professional Organic Mellanrost
100 g – 4032698

Gevalia Professional Organic Mörkrost
90 g – 4032712



B10

Gevalia Professional Organic Mellanrost
500 g – 4032702

Gevalia Professional Ebony Mörk
500 g – 4032700

Gevalia Professional Intensivo
450 g – 4032719

Gevalia Professional Organic Fairtrade
500 g – 4055578



VÅR SERVICE DIN SÄKERHET

Vårt serviceteam säkerställer att du alltid kan bjuda på en god kopp kaffe

Vårt serviceteam täcker hela Sverige och vi är beredda att hjälpa dig med kaffemaskinen om det mot förmodan uppstår problem. Du kan se fram emot snabb och kompetent service. Vi tar emot ditt samtal via vår Service & Support och redan där guidar vi dig med råd och felsökning på kaffemaskinen så att du snabbt har en fungerande kaffemaskin, skulle det inte lösas via telefon så skickar vi en tekniker till dig, så ordnar vi ditt problem.

ENGAGERAD SERVICE OCH SUPPORT I RÄTT TID

Vår maskinportfölj är framtagen för att minimera av teknisk support på plats. Det finns inte behov för månatlig service med teknisk kompetens dvs det kan skötas enkelt av er. Allt från maskindelar till konstruktion är av hög kvalitet. Tex rostfria maskindelar, färskmjölksystem som inte kräver daglig rengöring m.m

Många problem kan vi lösa direkt per telefon

Maskinerna behöver inte månatlig service, cykler på x koppar för y maskin. Om ni själva sköter månatlig rengöring behövs inte mer åtgärder för maskinens funktion och kvalitet. Skulle det mot förmodan bli driftstopp är vi ett telefonsamtal bort.

Vi tillhandahåller manualer för hur rengöringen ska gå till. Även utbildning vid installation av maskin. I alla maskiner finns det också en manual hur du steg för steg gör daglig rengöring. Vi tillhandahåller även manual för den månatliga rengöringen.

Egna tekniker och servicepartners i hela landet

- Tekniker där du finns
- Trygg service vid behov, hjälp när ni behöver den
- Teknikerna kan maskinerna

FÅ TRYGGHET MED ETT SERVICEAVTAL

När du tecknar ett serviceavtal så ingår:

- Snabb support via telefon (i första hand)
- Teknikernas arbetstid och resekostnader
- Nödvändiga reservdelar i samband med reparation

Vid driftstopp utför vår servicetekniker en servicekontroll där teknikern reparerar maskinen, kontrollerar maskinens funktioner, kontrollerar kalknivån i maskinen och teknikern åtgärdar fel som upptäcks i samband med funktionskontrollen.

Detta ingår även i vår service för Hela Bönor - maskiner:

- Förbyggande underhåll – teknikerns restid, arbetstid, reservdelare (alla delar som byts)

Vårt upplägg gör det billigare för dig som kund. Trygghet i att vi hjälper dig vid behov. Ett grönare alternativ då vi inte åker till kund i onödan. Vi jobbar med den partner som du trivs med gällande ingredienser, vilket innebär en friare affärsmodell för er.

Se vårt serviceavtal som en försäkring om att ni alltid kan servera ett gott, välsmakande kaffe.

DEN PERFEKTA SERVERINGEN

Börja alltid med mjölkbaserade drycker och brygg espresson sist!

Tänk på intrycket - inga droppar eller pölar på fatet!

Logotypen ska helst vara vänd mot kunden (ett starkt varumärke höjer kvalitetsuppfattningen).

Örat på koppen, åt höger för kunden - och placera skeden under örat.

Kombinera gärna kaffet med en bit choklad.

VI KAN VÄGEN TILL GODA KAFFEUPPLEVELSER

DEN PERFEKTA KOPPEN – 10 GYLLENE REGLER

- 1 Rengör och kalka av kaffemaskinen regelbundet.
- 2 Kaffets värsta fiender är ljus, värme och luft. Förvara kaffet mörkt, svalt och förslutet.
- 3 Använd alltid kallt och färskt vatten. Kallt vatten innehåller mer syre som ger bättre smak på kaffet.
- 4 Använd alltid färskt kaffe. Om du använder filterbryggare – förbered aldrig filter med kaffe i och låt dem stå.
- 5 Om du använder hela bönor – mal endast den mängd kaffe som behövs för bryggningen.
- 6 Använd rätt malningsstorlek:
Grovmalet: ungefär lika grovt som råsocker, vilket passar bra till presskanna.
Mellanmalet: ungefär som strösocker och passar till perkolatorer och vanliga kaffe-bryggare.
Finmalet: malningsgraden är finare än strösocker, vilket passar till espressomaskiner och främst espresso med 100% Arabica.
- 7 Dosera rätt (förhållande mellan vatten och gram kaffe). Vi erbjuder förmalda påsar anpassade efter marknadens olika bryggare.
- 8 Bryggtemperaturen för bryggkaffe är 92–96°C. För espresso 92–93°C. En enkel espresso är alltid 3cl och en dubbel espresso 6 cl.
- 9 Använd förvärmade koppar för espressobaserade kaffedrycker.
- 10 Servera så nybryggt kaffe som möjligt! Varmhåll max 30 minuter och blanda inte gammalt och nytt. De kronor du "tjänar" på att spara kaffet längre kan bli dyra.



**A COFFE AND TEA
FOR EVERY CUP**

JACOBS DOUWE EGBERTS S.E. AB
sweden.customercare@jdecoffee.com
Sales Support / Teknisk support maskiner:
020-960 020
www.jdeprofessional.se

