
EN KOPP TILL ...



A coffee for *every cup*



ALLA ÄR VÄRDA KAFFET DE ÄLSKAR

På JACOBS DOUWE EGBERTS (JDE) 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 i ditt företag, för både medarbetare och kunder.

Vårt mål är att göra dina affärer ännu mer personliga. Därför har vi samlat vår business to business kompetens i JACOBS DOUWE EGBERTS PROFESSIONAL – i dagligt tal 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 ditt företag.

A coffee for every cup

INNEHÅLL

OM JDE	Välkommen	2	TE & CHOKLADDRYCKER	Teets ursprung	84
	360° kaffelösningar	4		Tetillverkning	86
	Hållbarhet	6		Tepåsar	88
VÅRA VARUMÄRKEN	Gevalia	10		Från kakaoböna till pulver	94
	L'OR	12		Chokladdryck	96
	Piazza d'Oro	14	SERVICE	Möbler till din kaffelösning	102
	Karat	16		Vår service	104
	Pickwick	18		Service och support	106
KAFFE, MASKINER & TILLBEHÖR	Kaffets ursprung	22			
	Kaffetillverkning	24			
	Espresso	26			
	Hela bönor	28			
	Rostat och malet	36			
	Gevalia Good Origin	42			
	Karat	44			
	Flytande bryggkaffe för Cafitesse	50			
	Promesso	64			
	L'OR kaffekapslar	68			
	Instantkaffe	70			
	Espresso House Barista Station	74			
	Kaffenyckel	76			
	Tillbehör	80			



Kontakta oss:

customerservice.se@JDEcoffee.com
+ 46 20 96 00 20, välj alternativ 2



Tekniska problem?

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



360° KAFFELÖSNINGAR

Expertis – Insikt – Tillbehör

Vi anser att alla förtjänar en god kopp kaffe. JDE Professional levererar mycket mer än en god kopp. Som del av världens största kaffehus kan vi skräddarsy lösningar och service som skapar värde för ditt företag och din verksamhet.

Med denna långgående erfarenhet vill vi både inspirera, rådge och bidra med kunskap om kaffe och kaffetrender från vårt internationella kaffehus.

JDE Professionals rötter kan spåras tillbaka hela vägen till 1753, då de första kaffehusen dök upp i Europa. Och vi kan den nordiska kaffekulturen på djupet.

Vi kan kaffe och förstår de olika behoven av kaffelösningar som verksamheter kan ha. Och vi har kaffet som folk älskar! Därför kan vi ta fram just den lösning som skapar bästa möjliga kaffeupplevelse för dina medarbetare, gäster och kunder.

JDE Professional vill ge en god kopp till alla!





TILLSAMMANS ODLAR VI EN GOD FRAMTID

Kaffeböner är frön som, med rätt kunskap och omsorg, kan omvandlas till så mycket positivt – både här och nu, och för många människors framtid. JDE är ett av världens största kaffe- och tehus, och vår storlek gör att vi kan göra riktigt stor skillnad. Det gör vi genom ekonomiskt stöd till hållbart utvecklingsarbete, köp av certifierat kaffe och te, direkta samarbeten för människor och miljö och mycket mer. Följ med på en hållbar resa från de blomstrande odlingsplatserna till din kopp rykande, nybryggt kaffe.



ODLING

Åttio procent av världens kaffe odlas av små familjeföretag. För många av dem är det omöjligt att själva finansiera den utbildning och de investeringar som behövs för att göra odlingen så hållbar som möjligt. Där kommer vi in.

1,1 MILJONER MÄNNISKOR BEROENDE AV ODLINGARNA FÅR TRYGGADE INKOMSTER

Aktuell kunskap är bästa redskapet för att få god ekonomi i odlingsverksamheten. JDE är ett av de företag som står bakom en fond på 500 miljoner dollar som erbjuder småodlarna lågräntelån så de kan investera i sin verksamhet.

DAGENS KAFFEODLARE SÅR FRAMTIDSHOPP

Sammantaget gör de hållbara insatserna att miljöpåverkan minskar, odlarnas ekonomiska trygghet säkras, att deras arbetsförutsättningar förbättras, och att framtiden tryggas även för deras barn.



PRODUKTION

Vi fortsätter växa och samtidigt minskar vårt ekologiska fotavtryck. Vi hittar ständigt nya vägar att minska vatten- och energiförbrukningen och koldioxidutsläppen. Den totala energianvändningen minskades till exempel med över sju procent mellan 2014 och 2016, och till 2020 siktar vi på att minska den med ytterligare 10 procent. Och 2025 ska allt vårt förpackningsmaterial vara återvinnings- eller komposterbart.

HÅLLBARA GÄVLE

I Gevalias klassiska, och samtidigt supermoderna, produktionsanläggning i Gävle har utvecklingen kommit långt:

- Rosteriet är ISO 14001-certifierat.
- Här produceras bland annat KRAV, UTZ och Rainforest Alliance-certifierat kaffe.
- Från och med januari 2018 använder vi 100 procent förnyelsebar elektricitet.
- Allt avfall källsorteras för återvinning eller bränning. Inget går till sopberget!





- En biprodukt från rostningen används i form av pellets vid biogasproduktion.
- Genom partnerskapet med Brynäs IF stöttar vi deras projekt En Bra Start som stärker utvecklingen för barn och unga.
- Tillsammans med Gävle kommun utreder vi nu möjligheten att ersätta fossil energi med naturgas eller biogas.



TRANSPORT

För att odlarnas produkter ska nå fram till oss krävs transporter. Även här jobbar vi för största möjliga hållbarhet, och har lyckats minska koldioxidutsläppen för JDEs transporter kontinuerligt. För det arbetet fick vi Lean & Green-priset 2011.

NÅGRA AV VÅRA HÅLLBARA VAL:

- Samordnade logistiknät med andra företag för att undvika onödiga kilometer och tomma returer.
- Samordnade transporter med fartyg istället för med lastbil.
- Transporter med tåg som minskar koldioxidutsläppet med 13 kiloton jämfört med vägtransport.



KONSUMTION

När vi börjar närma oss målet för kaffets resa finns det fortfarande många sätt att öka omtanken om både miljön och kaffeälskarna.

MASKINER SOM GER ENERGI MED MINSTA MÖJLIGA ENERGIFÖRBRUKNING

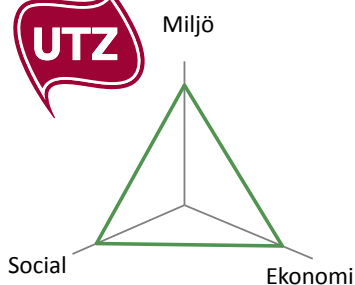
Tillsammans med våra leverantörer designar vi kaffemaskiner som blir allt mer energieffektiva, och vars komponenter lätt kan återanvändas. De flesta har också ett energisparläge.

RÄTT LÖSNING + RÄTT VOLYMER = MINSKAT SVINN

Det finns många sätt att minska svinnet när det gäller kaffe. Ett sätt är att välja ett system som har det inbyggt. Våra Cafitesse-maskiner för flytande kaffekonscentrat är i princip helt fria från svinn. Brygger du kaffe på kanna? Våra duktiga representanter kan hjälpa dig att kartlägga hur din dagliga produktion ser ut så att svinnet minimeras.

KAFFE OCH HÄLSA

Rapporterna har varit många senaste tiden kring de positiva hälsoeffekterna av kaffe. Kaffe gör helt enkelt gott på många sätt. Vi stöttar Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC) för fortsatt forskning kring kaffe och hälsa.



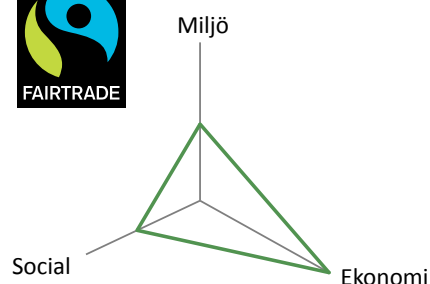
UTZ fokuserar lika mycket på alla de tre grundpelarna. Utbildning av bönderna så att de själva på ett professionellt sätt ska kunna lägga grunden till att ta ett miljömässigt och socialt ansvar för sina samhällen samt produkternas kvalitet.

www.utz.org



Rainforest Alliance arbetar med allmänna kontrakt för både kaffe, te och kakao, med fokus på miljöhänsyn.

www.rainforestalliance.org



Fairtrade fastställer minimipris och fasta bonusar till bönderna. När du köper en Fairtrade-produkt bidrar du till att odlare och anställda får förbättrade ekonomiska villkor.

www.fairtrade.se



VÅRA VARUMÄRKEN



INNEHÅLL

Gevalia	10
L'OR	12
Piazza d'Oro	14
Karat	16
Pickwick	18



*En god kaffevän som det lönar sig
att lära känna ännu närmare*



GEVALIA PROFESSIONAL

– ett klassiskt och älskat varumärke

De allra flesta är väl bekanta med Gevalia och förknippar det med goda smakminnen, kvalitet och såklart som ett hjälpmedel för att välkomna oväntade stunder. Konsumenternas över positiva engagemang för sitt kaffe förs i allt högre grad även på kaffet som serveras på kaféer och restauranger. Det gäller inte minst bryggkaffet som fler upptäcker nyanserna och variationsrikedomen hos.

I dag är det allt mer intressant med frågor som; "Vilket kaffe serverar ni?" och "Är det hållbart odlat?" "En vanlig, hederlig kopp bryggkaffe tack" hörs ofta efter maten, och idag förväntar beställaren sig en njutbar och hållbar smakupplevelse i retur.



Malet kaffe



Hela bönor



Espresso



Liquid



Instankaffe



LÖR



EN UNIK UPPLEVELSE

Varje kopp kaffe från L'OR – *är en unik upplevelse*

En stunds ren kaffeglädje, utan krångel. Öppna dina sinnen och låt dig uppfyllas av den intensiva aromen. Upptäck en ny balans mellan mjuka och komplexa smaktoner. Låt dig förföras av L'OR, utan tvekan ett riktigt gott kaffe.

Företaget L'OR grundades i Frankrike 1992. Vår ambition är att leverera världens bästa kaffe. Sedan starten har L'OR förfört våra sinnen med kaffe för intensiva smakupplevelser och njutbara kaffestunder. Idag fortsätter den oöverträffade kvaliteten på L'OR-kaffet att förföra kaffeälskare över hela världen.



Liquid



Kapslar



TASTE COMES ALIVE

Vi anser att smaken av kaffe kan vara inspirerande, förtjusande och glädjande. Vi behärskar konsten att rosta och blanda våra bönor och kan därför erbjuda raffinerade och smakrika kaffeblandningar som du kan njuta av i varje kopp. Det är då smaken väcks till liv. I våra Piazza d'Oro-blandningar använder vi espressobönor av högsta kvalitet. Bönorna är rostade på äkta italienskt vis. Genom att rosta espressobönorna långsamt får vi fram den optimala smaken och välkända espressoaromen

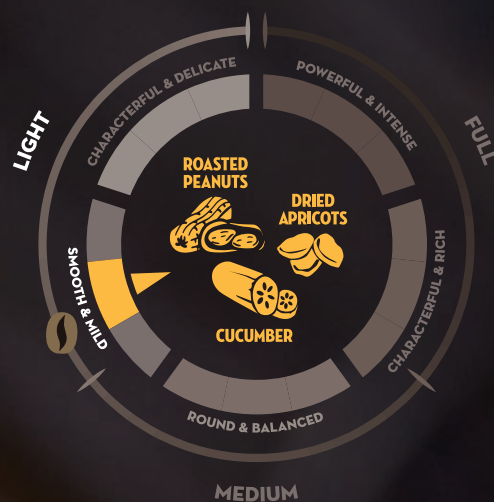


Hela bönor



Espresso

**TASTE
COMES**
alive





KVALITETSKAFFE TILL ETT GOTT PRIS

När kaffet ska vara *mer än gott*

Karat Professional är ett mellanrostat kaffe med utsökt aroma. I över 100 år har vi rest till världens mest framstående kaffedistrikt och valt ut de finaste bönorna till våra Karat-blandningarna. Genom erfarenhet har vi skapat kaffe som druckits i generationer och är ett uttryck för det välkända klassiska svarta kaffet med en rund och fyllig smak.



Malet kaffe



Hela bönor



KARAT





MASSOR AV SMAKUPPLEVELSER

Det finns ett Pickwick-te
– *för varje ögonblick på dagen*

Pickwick erbjuder massor av smakupplevelser. Alla våra teer har den rena, naturliga smaken gemensamt, både när det gäller klassiska smaker och te med fruktsmak. När du behöver en paus i den stressiga vardagen på jobbet eller på resan, kan Pickwick-teet både stimulera och skänka lugn. Pickwick står för tetradition och mångårigt hantverk.



Tepåsar



Tradition och hantverk
Klassiskt och trendigt





KAFFE & MASKINER



INNEHÅLL

Kaffets ursprung	22
Kaffetillverkning	24
Espresso	26
Hela bönor	28
Rostat och malet	36
Gevalia Good Origin	42
Karat	44
Flytande bryggkaffe för Cafitesse	50
Promesso	64
L'OR kaffekapslar	68
Instantkaffe	70
Espresso House Barista Station	74
Kaffenyckel	76
Tillbehör	80

KAFFETS URSPRUNG

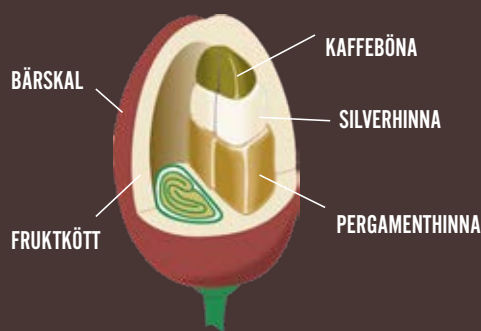
Kaffets spännande resa *från böna till kopp*

Svenskarna är världens näst mest kaffedrickande folk med 3,5 kopp om dagen per person. Men vägen från planta till njutning är lång och bjuder på ett antal utmaningar och möjligheter.

Kaffebönor är frön från kaffebäret som växer på kaffeträd och liknar ett moget körsbär. Kaffeträd odlas i det tropiska bältet runt ekvatorn och trivs bäst vid temperaturer omkring 17-23 grader. De kräver rikligt med regn och bördig jord. Klimat, odling, skötsel och skörd är mycket arbetskrävande och har avgörande betydelse för kaffets smak och kvalitet.

Bönorna mognar inte samtidigt så skördearbetet sker löpande – antingen för hand eller med maskiner. Därefter rensas, torkas och skalas bären, som var och ett innehåller två bönor.

Det finns fler än 60 olika kaffesorter. De mest kända är Arabica och Robusta. För Arabica skiljer vi mellan tvättad Arabica (höglandskaffe som odlas 600-1800 möh) och otvättad Arabica (låglandskaffe som odlas under 600 möh). Tvättad Arabica har en aromatisk, syrlig och fyllig smak, medan otvättad Arabica är mild, rund och mjuk. Robusta har en kraftfull, kryddig, bitter och söt smak.





*Ett kaffeträd ger cirka
1 kg råa kaffebönor
i utbyte om året*



KAFFETILLVERKNING

EXPERTER PÅ ATT BLANDA, ROSTA OCH MALA KAFFE

Varje kaffe får sin helt unika smak och prägel genom en blandning av olika typer av kaffeböner. Dessutom anpassas rostning och malning efter hur kaffet ska bryggas.

Kaffe är en naturprodukt, vilket betyder att smak och kvalitet varierar från skörd till skörd. För att säkerställa att vi alltid kan leverera samma smak och kvalitet, justerar vi hela tiden våra blandningar. Sammansättning och justering sköts av "master blenders", som har många års erfarenhet av konsten att blanda.

Kaffebönorna rostar för att få sin karaktäristiska färg, arom och smak. Både rostningstemperaturen och rostningstiden har avgörande betydelse för smaken på kaffet. Ju mörkare en kaffeböna rostar, desto mer kraftfull och aromatisk blir smaken.

Som hjälp till dig har vi på samtliga kaffevarianter angett hur intensiv kaffesmaken är. Ju högre tal, desto mer intensiv och genomträngande kaffesmak kan du förvänta dig.

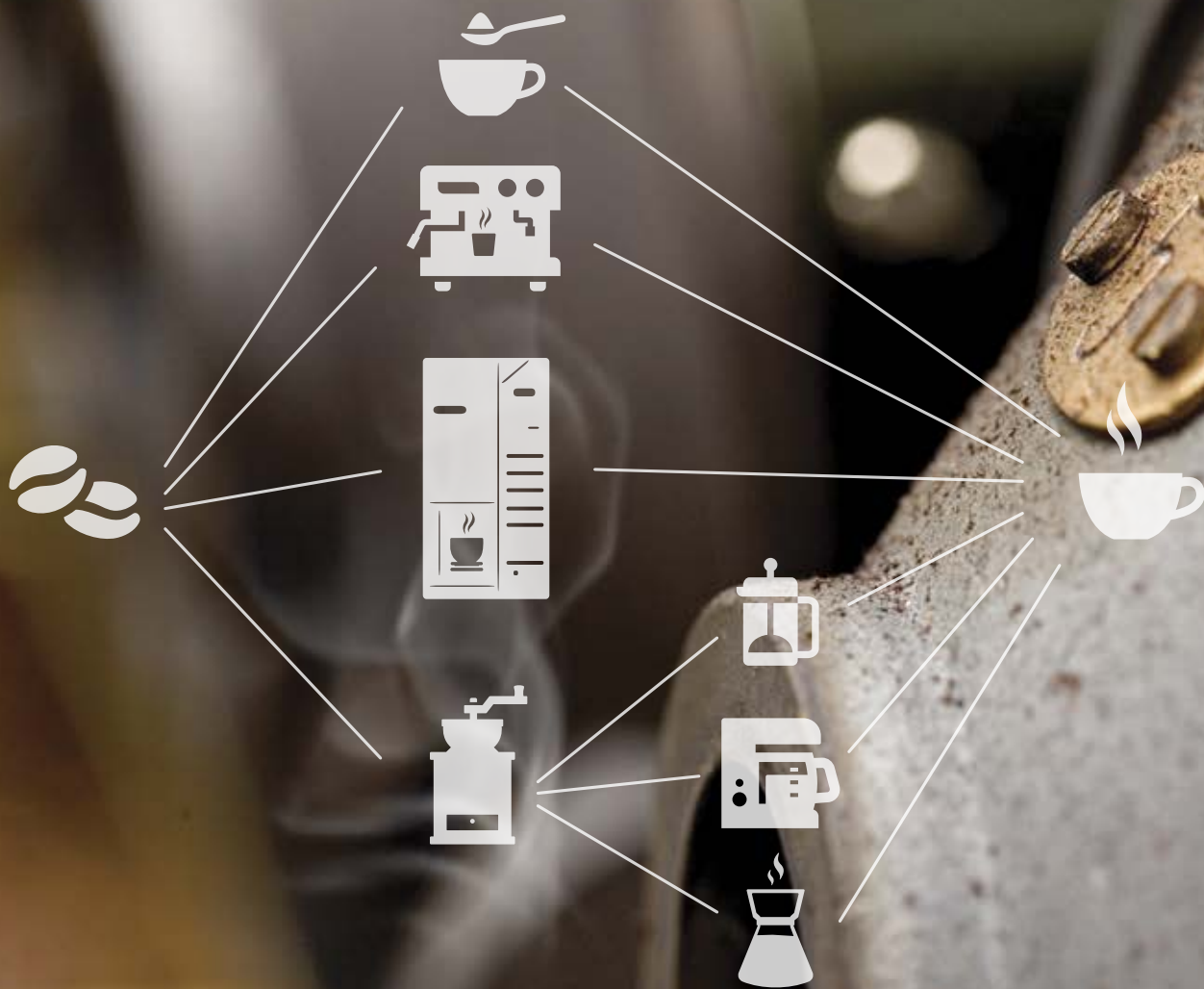
Efter rostning förpackas bönorna antingen i påsar med hela böner eller så blir de malda. Graden av malning beror på hur kaffet senare ska bryggas. Kaffe med grövre malningsgrad används till exempel i presskannor och kaffebryggare. Kaffe med finare malningsgrad används exempelvis till espresso och färskbryggmaskiner.

KAFFE FÖR ALLA SMAKER

Att sätta samman den perfekta blandningen och den efterföljande bearbetningen av bönorna är ett hantverk, ja närmast en konstform som kräver extremt stor kunskap och precision. Ett hantverk som våra "master blenders" behärskar till fullo, till glädje för dig och alla kaffeälskare.

Vi har kaffe för alla smaker och tillfällen – oavsett om du gillar äkta espresso, traditionellt filterkaffe, en kopp instantkaffe eller vårt unika Cafitesse-kaffe.







ESPRESSO

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 rostar 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 den bästa smakupplevelsen.

GEVALIA



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





PIAZZA D'ORO



DOLCE

Upptäck Dolces mjuka och välbalanserade charm. Dolce är en exklusiv blandning med len och mjuk smak: perfekt till en diskret Café Crème, men också ett inspirerande val för en len Cappuccino eller Café Latte.

Bönor	Arabica
Rostning	Ljus
Intensitet	●●●●○○○○○○

4056615 - 6 x 1000 g



FORZA

Kraftfulla Forza är en fyllig blandning med raffinerad arom och chokladtoner: för en ultimata Ristretto eller Espresso och en stabil grund för en Cappuccino, Macchiato eller Café Latte.

Bönor	Arabica
Rostning	Mellan
Intensitet	●●●●●●○○○○

4056611 - 6 x 1000 g



ESTREMO

100 % hållbara, extra mörkrostade Arabica-bönor ger Estremo kraft, en intensiv espressoblandning med lätt sötkärliga toner: perfekt för en kraftfull Ristretto och Espresso, liksom hemligheten bakom en Café Crème med karaktär.

Bönor	Arabica
Rostning	Mörk
Intensitet	●●●●●●●●○○

4056616 - 6 x 1000 g



HELA BÖNOR

Våra hela bönor har samma goda egenskaper som Gevalias övriga sortiment, men du adderar den speciella känslan, smaken och aromen det ger att få servera kaffe av nymalda bönor. Mal bönorna i en kvarn och brygg i en filter- eller pressokanna för att ge dina gäster denna underbara upplevelse.

För kaffemaskiner för hela bönor rekommenderar vi att du använder både en espressoböna samt en "vanlig" rostad kaffeböna om det finns plats för två olika typer av bönor, eftersom detta ger det största urvalet av drycker.



GEVALIA PROFESSIONAL ORIGINAL HELA BÖNOR MELLANROST

Fruktigt, välbalanserat med bra eftersmak. Inslag av mineral, hasselnöt och viss rökighet.

Sötma	● ● ● ● ○
Syrighet	● ● ● ● ○
Fyllighet	● ● ● ● ○
Rostning	● ● ● ● ○

4032722 – 8 x 1000 g



GEVALIA PROFESSIONAL DARK HELA BÖNOR MÖRKROST

Ett välbalanserat och elegant kaffe med inslag av kanel och fänkål i doften, och rökighet i smaken.

Sötma	● ● ● ● ○
Syrighet	● ● ● ● ○
Fyllighet	● ● ● ● ○
Rostning	● ● ● ● ○

4070147 – 8 x 1000 g



GEVALIA PROFESSIONAL 1853 HELA BÖNOR MÖRKROST

Ett harmonisk kaffe med stor personlighet. Eldigt, med mogen fruktig smak av mörka bigarråder och läckra toner av kola och mjölkchoklad.

Sötma	● ● ● ● ○
Syrighet	● ● ● ● ○
Fyllighet	● ● ● ● ●
Rostning	● ● ● ● ●

4070146 – 8 x 1000 g



GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC HELA BÖNOR MELLANROST

Ett kaffe med trevligt rostad ton.
Inslag av vanilj och sötma, men
även viss syrlighet.

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

4070166 – 8 x 1000 g

GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC HELA BÖNOR MÖRKROST

Fylligt och smakrikt kaffe med
välbalanserad smak och inslag
av mörk choklad.

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

4070148 – 8 x 1000 g

GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC FAIRTRADE

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

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

4055580 – 12 x 500 g





NÄR DU VILL VARA DIN EGEN BARISTA

Barista One

Barista One är en lækker liten helautomatisk espressomaskin med kromad front och användarvänlig pekdisplay. Bönbehållaren går att få tvådelad, så att den har plats för två typer av bönor.

Den finns dessutom med en behållare för färsk mjölk. Därmed får det kaffe du föredrar, oavsett om det gäller Café Latte, Cappuccino, Macchiato eller en mjuk Café Crème, garanterat helt rätt smak.



DU ÄR BARA ETT FINGERTRYCK FRÅN EN KOPP RIKTIGT GOTT KAFFE

Omni Double Espresso

En enkel beröring med fingret, det är allt som krävs för att den 10 tum stora pekskärmen ska börja guida dig genom de många läckra dryckesval som står till buds. Den flexibla behållaren ger er möjlighet att uppfylla alla önskemål och kaffetyper. Ni kan välja mellan 2 olika typer av hela bönor, eller snabbkaffe för en snabbt fixad kanna kaffe – och det går t.o.m. att lagra sin personliga favoritdryck i automatens minne.

Omni brygger kaffet exakt som du vill ha det – färskbryggt vanligt svart kaffe, espresso, cappuccino, café latte eller en kopp krämig choklad.



EXCEPTIONELL KAFFEVARIAATION

Soul Pro

Alla kan bli en professionell barista med Soul Pro, vare sig du gillar espresso, cappuccino eller en krämig latte. Skapa smakrikt, behagligt, sammetslent kaffe av barista-kvalitet med en enkel knapptryckning.

Med sin robusta konstruktion och sina kompakta mått kommer den att imponera även på de mest hängivna kaffefantasterna.

Best Foam TM är det revolutionerande mjölk-skummersystemet som ger mjölkbaserade kaffedrinkar på Barista-nivå, oavsett om du vill ha varmt eller kallt mjölkskum.



MAL SJÄLV – FÄRSKARE BLIR DET INTE

Kvarn Original

Är en tystgående kvarn för malning av kaffebönor direkt ner i filterhållare.

Kvarnen har en tydlig display på framsidan där man enkelt väljer antal koppar som ska malas.

Man justerar även önskad malningsgrad från framsidan.

Super Jolly

Med den här kaffekvarnen kan du själv förmala bönorna och njuta extra av den färskbryggda espressosmaken.

Kaffekvarnen mal själv ned kaffet med enkel eller dubbel kolv. Kvarnen har en elektronisk användarpanel längst upp där du kan välja mellan 1 eller 2 koppar, eller ett flexibelt antal så länge knappen hålls ned.



Maskin	Barista One	Omni Double Espresso	Soul Pro
Beskrivning	Automatisk espressomaskin som gör det möjligt att med hela kaffeböner brygga kvalitativa espresso-, lungo- och kaffevarianter med mjölk. Går att kombinera med färsk- eller instantmjölk.	Gör varje ögonblick speciellt. Espressovarianter, bryggt kaffe av hela böner 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 krämigt, silkeslent mjölkskum- varmt eller kallt. Display med pek-skärm och möjlighet till färsk mjölk.
Produkter	1 bönbehållare Hela böner och/eller espressoböner (1,3 kg) Mjölk (10 L)	2 bönbehållare och 3 behållare för instantprodukter. 1-2 olika typer av böner (2,1 kg) Mjölk, choklad, socker (2,7 L)	2 bönbehållare och 1 behållare för instantprodukt. Hela böner och/eller espressoböner (2,4 kg) Choklad (2 kg) Mjölk (10 L)
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
Kapacitet per timme (230V) (400V)	Upp till 100 koppar –	Upp till 90 koppar –	Upp till 100 koppar –
Serveringstid	30 sekunder/kopp	34 sekunder/kopp	36 sekunder/kopp
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
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
Elanslutning	1-fas: 230V	1-fas: 230V	1- fas: 230V/16 A
Elförbrukning (230V) (400V)	2,4 kW –	2,3 kW –	3 kW –
Anslutning vatten/ avlopp	Ja / Ja	Ja / Nej	Ja / Ja
Tillbehör	Vattenfilter (vid behov), underskåp, kit för avlopp	Vattenfilter (vid behov), underskåp, kaffesumpgenomföring	Vattenfilter (vid behov), underskåp, kaffesumpgenomföring, förhöjnings-fötter
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
Artikelnummer	64271376	64271003	64271077

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.



Maskin	Kvarn Original	Super Jolly Espresso
Beskrivning	Maler ned kaffeböner direkt i filterhållare. Enkelt att justera kaffemängd utifrån antal koppar som ska bryggas och den malningsgrad som önskas.	Nymalet kaffe för varje kopp med elektroniskt kontrollerad dosportionering och malningsgrad. Digital display som möjliggör precisa justeringar.
Produkter	Hela böner	Espressoböner
Dryckesurval	–	–
Kapacitet per timme (230V) (400V)	Upp till 90 koppar –	Upp till 100 koppar –
Serveringstid	–	–
Storlek kopp	–	–
Storlek kanna	–	–
Mått (H x B x D)	575 x 215 x 390 mm	610 x 195 x 263 mm
Utrymmeskrav	–	–
Vikt (tom/ i drift)	12/14,5 kg	14/15,9 kg
Elanslutning	1-fas: 230V	1- fas: 230V
Elförbrukning (230V) (400V)	0,45 kW –	0,35 kW –
Anslutning vatten/ avlopp	Nej / Nej	Nej / Nej
Tillbehör	–	–
Rengöring	En gång i månaden	En gång i månaden
Artikelnummer	64271375	64270149

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.



ROSTAT OCH MALET

Något för alla smaker *Även din!*

Doften av nybryggt kaffe är oemotståndlig. När du vill få en klassisk kaffeupplevelse har vi ett stort urval av förmalda kaffevarianter. Varianterna har olika smak och styrka så att vi kan uppfylla alla önskemål. Vi värnar om smaken och de sinnesintryck som kaffebryggandet ger. För att uppnå det perfekta resultatet är det avgörande att bönornas rostning, malning och bryggmetod är noga anpassade till varandra.

R&G är kaffe som är rostat och malet, så att det passar perfekt för att bryggas i filter eller i färskbryggmaskiner. I en färskbryggmaskin bryggs kaffet enligt samma metod som i en pressokanna. Detta innebär att kaffet flyter runt i vattnet ett kort tag. Därefter trycks vattnet försiktigt genom kaffet så att den härliga smaken och aromen från kaffet frigges.





KLASSISKT OCH ÄLSKAT

Det här är klassikern som älskas av många- Gevalias hemtrevliga, varma grundsmak med 100 % av de finaste arabicabönorna ger en hög och jämn kvalitet i varje kopp.

Om vi skulle presentera oss i en kontaktannons skulle vi nog skriva "trendigt folkliga". Lite som riktigt vällagad husmanskost gjord på fina råvaror. Eller en skål svenska jordgubbar med glass gjord på bourbon-vanilj. Gevalia är kvalitet, och vår mellanrost har blivit en förebild för nordiskt kaffe. Fina arabicabönor som rostats till perfektion bjuder på många smaknyanser. Vår mellanrost är mild, välbalanserad och blommig med drag av kanel och viol. Det exotiska möter Gävle och tycke uppstår.



GEVALIA PROFESSIONAL MELLANROST

Ett mildt och väl balanserat kaffe. Lite blommigt med drag av kanel och viol.

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

MASKIN

4032697 – 48 x 100 g
 4032699 – 48 x 115 g
 4032689 – 6 x 1000 g
 4032687 – 12 x 500 g Monobag

AUTOMAT

4032694 – 6 x 1000 g

BRYGG

4032686 – 12 x 500 g Monobag



GEVALIA PROFESSIONAL 1853 MÖRKROST

Ett harmoniskt kaffe med stor personlighet. Eldigt, med mogen fruktig smak av mörka bigarråer och läckra toner av kola och mjölkchoklad.

Sötma ●●●●○

Sylighet ●●●●○

Fyllighet ●●●●●

Rostning ●●●●●

MASKIN

4032716 – 64 x 80 g

4032715 – 20 x 225 g

AUTOMAT

4032714 – 6 x 1000 g



MÖRKROSTAT

Väl avvägd rostning lockar fram lite extra smaker ur kaffebönorna och där har vi fingertoppskänslan som anstår ett anrikt kaffebolag. Med precis rätt rostningsgrad undviker vi de brända tonerna som annars ofta förekommer att i för hårt rostat kaffe. När vi fick hjälp av Sveriges mest kända smakexpert sätta ord på våra kaffesmaker beskrev han Intensivo med formuleringar som "välgräddat lantbröd" och "karamelliserat socker" och Ebony som "kontinentalt" och "kryddor och choklad". Visst låter det gott?

Du kan läsa hela beskrivningarna i produktlistan nedan. Och när du själv slår dig ner med en kopp härligt nybryggt mörkrostat kaffe från Gevalia så upptäcker du att ett av de första smakintrycken är "äh, vad gott".



GEVALIA PROFESSIONAL INTENSIVO

Ett intensivt mörkt kaffe med smak av välgräddat lantbröd och inslag av bastuträ. Doft av karamelliserat socker. Bönor: Arabica

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

4032701 – 64 x 80 g Maskin
4032719 – 12 x 450 g Maskin
4032696 – 6 x 1000 g Automat

GEVALIA PROFESSIONAL EBONY MÖRK

Fantastisk balans i en kontinental, elegant och smakrik stil. Inslag av kryddor och choklad. Bönorna är UTZ certifierade.

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

4032704 – 48 x 90 g Maskin
4032700 – 12 x 500 g Maskin
4032695 – 6 x 1000 g Automat



EKOLOGISKT OCH HÅLLBART KAFFE

Ansvar blir hela tiden viktigare – och du har rätt att kräva kaffe som lever upp till dina önskemål och behov. Vi samarbetar med KRAV och Rainforest Alliance - oavsett maskin kan vi därför erbjuda kaffe som är hållbart odlat.



GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC MELLANRÖST

Ett kaffe med trevligt rostad ton. Inslag av vanilj och sötma, men även viss syrlighet.

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

4032698 – 48 x 100 g Maskin
4032703 – 48 x 115 g Maskin
4032702 – 12 x 500 g Maskin
4032690 – 6 x 1000 g Maskin
4032691 – 6 x 1000 g Automat



GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC MÖRKRÖST

Ett angenämt kaffe där undertoner av mörk choklad, kanel och kardemumma möts.

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

4032712 – 48 x 90 g Maskin
4032713 – 18 x 240 g Maskin
4032692 – 6 x 1000 g Automat



GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC FAIRTRADE

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

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

4055577 – 70 x 100 g Maskin
4055578 – 15 x 500 g Maskin
4055579 – 8 x 1000 g Automat



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 viktigt för dem. Inte bara för att bevara naturen i odlingslandet, utan dessutom för att kunna göra något bra för sig själva.

URSPRUNG 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 florin och faunan i ursprungslandet ska bevaras.



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



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

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

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

KVALITETSKAFFE TILL ETT GOTT PRIS

Karat Professional är smaken av stolt dansk kaffetradition. Ett kaffe som har druckits i generationer och är ett uttryck för det välkända klassiska svarta kaffet med en rund och fyllig smak.

Karat Professional Arabica består av 100% arabica-böner från Brasilien och Colombia vilket ger ett fylligt kaffe med balanserad smak. Karat Professional Plantage består av en blandning av arabica- och robustaböner från Brasilien, Colombia och Östasien. Bönorna rostar lite längre vilket ger ett fylligt kaffe med en rund och balanserad smak.

Karat Professional Organico och Certificado består av 100% dubbelcertifierade arabica böner och är ett ekologiskt odlat kaffe med kraftfull och intensiv karaktär.



KARAT PROFESSIONAL

100 % dubbelcertifierade arabica böner. Ett ekologiskt odlat kaffe med en kraftfull och intensiv karaktär.

Böner: Arabica

Rostning: Mörkrost

Intensitet ●●●●●●●●○

ORGANICO HELA BÖNOR

4056451 6 x 1000 g Hela böner

CERTIFICADO ROSTAT & MALET

4056464 12 x 500 g Maskin

KARAT



KARAT PROFESSIONAL ARABICA

Ett fylligt kaffe med en balanserad smak.

Bönor: Arabica

Rostning: Mellanrost

Intensitet ●●●●●●○○○○

4055557 48 x 100 g Maskin

4055561 12 x 500 g Brygg

4055558 6 x 1000 g Automat





VILL DU HA NYBRYGGT KAFFE I VARJE KOPP?

Omni Fresh Brew

Grundstenen i Omni Fresh Brew är bekvämlighet. Varje kopp kan justeras så att kaffets styrka och mängden mjölk samt socker, helt överensstämmer med dina preferenser.

Den 10 tumms operativa skärmen är organiserad på ett mycket tydligt och användarvänligt sätt och ger dig dessutom möjlighet att göra medvetna val genom att visa allergier och näringsvärden.

Upplev ett gott kaffe, om och om igen, oavsett om du vill ha rent svart kaffe, en krämig cappuccino eller en av de många andra variationerna. Njut av lukten och smaka på resultatet av vår passion för kaffe.



Maskin				
Beskrivning				
Produkter				
Dryckesurval				
Kapacitet per timme (230V) (400V)				
Serveringstid				
Storlek kopp				
Storlek kanna				
Mått (H x B x D)				
Utrymmeskrav				
Vikt (tom/i drift)				
Elanslutning				
Elförbrukning (230V) (400V)				
Anslutning vatten/avlopp				
Tillbehör				
Rengöring				
Artikelnummer				
				
	Mondo 2	Matic 2	Matic Twin	Omni Fresh Brew
	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.	Dubbel filterbryggare med vattenanslutning och 4 värmeplattor. Konsekvent kaffekvalitet tack vare exakt mätning av vattnet och självreglerande värmeplattor.	Premium maskin med design som kan anpassas till alla miljöer. Pekskärm, LED-belysning i bönbehållaren och oändligt med dryckesvarianter av varma drycker. Kan även kopplas upp till internet.
	Malet kaffe	Malet kaffe	Malet kaffe	3 behållare för instant-produkter Kaffe (7,3 L eller 11,6 L) Mjölk (2,7 L) Choklad eller socker (2,7 L)
	Svart Kaffe	Svart Kaffe	Svart Kaffe	Svart kaffe, Espresso, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato, Café Choco, Hot Choco Deluxe, Varm choklad, Hett vatten
	Upp till 144 koppar –	Upp till 120 koppar –	– Upp till 240 koppar	Upp till 90 koppar –
	Ca. 5 minuter/kanna	Ca. 6 minuter/kanna	Ca. 6- 7 minuter/2 kannor	30 sekunder/kopp
	–	–	–	–
	–	–	–	240 mm
	446 x 195 x 406 mm	446 x 195 x 406 mm	446 x 404 x 406 mm	875 x 450 x 525 mm
	–	–	–	1060 x 550 x 580 mm
	8/- kg	8/- kg	15/- kg	75/- kg
	1-fas: 230V	1-fas: 230V	3-fas 400V	1-fas: 230V
	2,14 kW –	2,14 kW –	– 4,28 kW	2,3 kW –
	Nej/ Nej	Ja/ Nej	Ja/ Nej	Ja/ Nej
	Värmeplatta	Värmeplatta	Värmeplatta	Underskåp, Vattenfilter (vid behov)
	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.	Ca. 26 minuter per vecka (eller vid behov) samt 1 h avkalkning vid behov.	En gång i månaden.
	64271357	64271358	64271377	64271237

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.



Maskin	 B10 HW	 VHG 10	 HP 2	 TH
Beskrivning	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 urnbryggare eller separat.	Värmeplattor för 1,8 liters glaskannor.	Filterbryggare för utrymmen utan vattenanslutning. Brygger kaffet direkt i termos. Levereras med filterhållare av rostfritt stål.
Produkter	Malet kaffe	Malet kaffe	Malet kaffe	Malet kaffe
Dryckesurval	Svart kaffe, Hett vatten	Svart Kaffe	Svart Kaffe	Svart Kaffe
Kapacitet per timme (230V) (400V)	– 60 L	– –	– –	Upp till 152 koppar –
Serveringstid	10 minuter/10 liter	–	–	Ca. 7 minuter/2,2 liter
Storlek kopp	–	–	–	–
Storlek kanna	464 mm	–	–	378 mm
Mått (H x B x D)	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)	47/- kg	5/15 kg	2/- kg	10/- kg
Elanslutning	3-fas: 400V	1-fas: 230V	1-fas: 230V	1-fas: 230V
Elförbrukning (230V) (400V)	– 6,18 kW	– –	1,7 kW –	2,31 kW –
Anslutning vatten/avlopp	Ja/ Nej	Nej/ Nej	Nej/ Nej	Nej/ Nej
Tillbehör	Vattenfilter (vid behov), underskåp	Vattenfilter (vid behov), underskåp	Vattenfilter (vid behov), underskåp	Vattenfilter (vid behov), underskåp
Rengöring	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.
Artikelnummer	64271379	55008060	55116027	64271359

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.



FLYTANDE BRYGGKAFFE FÖR CAFITESSE

När kaffet ska vara *mer än gott*

Med Cafitesse får du ett enastående kaffekoncept som bara vi kan erbjuda dig: Färskbryggt, välsmakande kaffe, som levererar allt du kan drömma om som företag, medarbetare – och kaffe-älskare.

Du får ett kaffekoncept där smak, urval, effektivitet och bra ekonomi går hand i hand.

Oavsett hur många människor som vill ha kaffe, vilken typ av kaffe de föredrar och hur mycket plats du har, så har vi alltid en Cafitesse-lösning som passar dina behov.

{ *God smak, goda affärer,*
god hantering och goda
upplevelser }



FÄRSKHET OCH KVALITET

Cafitesse kaffe är ett mycket starkt kaffe som vi har bryggt åt dig. Det är bryggt på färska kaffeböner från några av världens finaste kaffeplantager och innehåller inget annat än kaffe.

Bryggandet av Cafitesse-kaffet är mycket speciellt: De färska kaffebönorna rostar med största omsorg och mals strax efteråt ned för att få fullt utbyte av aromämnen och smaknyanserna i bönorna.

Därefter bryggs kaffet, packas i ett lufttätt emballage och fryses ned. Hela processen sker i ett slutet system som säkerställer optimal smak, kvalitet och hygien.

Cafitesse-kaffe används i våra Cafitesse-maskiner. Maskinerna ställs in så att de automatiskt tillsätter rätt mängd färskt vatten i det ögonblick du trycker på knappen och väljer din kaffedryck. Resultatet är ett fantastiskt fräschbryggt kaffe – dygnet runt.



KAFFE FÖR ALLA SMAKER

Några gillar svart kaffe. Andra föredrar kaffe med mjölk – eller varm choklad. En del vill ha ekologiska produkter... smaken är olika. Cafitesse erbjuder en rad möjligheter, från mycket mildt kaffe till verkligt intensiva och aromatiska kaffevarianter. Vi har också ekologiskt och hållbart kaffe samt mjölk och varm choklad.



GEVALIA PROFESSIONAL ORIGINAL CAFITESSE

Ett mildt och väl balanserat kaffe. Lite blommigt med drag av kanel och viol.

Syrlighet ●●○○○
Fyllighet ●●○○○
Rostning ●●○○○
Intensitet ●●●●○○○○○○

4019023 – 2 x 1,25 liter
4019028 – 2 x 2,00 liter



GEVALIA PROFESSIONAL DARK CAFITESSE

Kraftfull och rostad karaktär. Mörkrostat, intensivt kaffe med kryddiga toner och generös eftersmak.

Syrlighet ●○○○○
Fyllighet ●●●○○
Rostning ●●●●●
Intensitet ●●●●●●●●○○

4019025 – 2 x 1,25 liter
4019027 – 2 x 2,00 liter



GEVALIA FÖR CAFITESSE

Riktigt gott kaffe – snabbt, enkelt och effektivt

NU ÄR DET ÄNNU ENKLARE ATT SERVERA DEN PERFEKTA KOPPEN GEVALIA

Färskbryggt direkt efter rostning och malning, och förpackat så alla smaker bevaras. Blandas sedan med hett vatten och resulterar i en kopp perfekt, färskt kaffe.

- Enklare hantering – mindre stress.
- 100 % rent kaffe – inga tillsatser.
- Utvalda kvalitetsbönor.

MÅNGA KAFFEDRICKARE DYGNET RUNT – ELLER RIKTIGT MÅNGA GÄSTER SAMTIDIGT

Goda kaffeupplevelser, tillgängliga snabbt och enkelt. Perfekt för hotell, konferensanläggningar, offentlig sektor, stora företag m.fl.

- Utmärkt resultat och jämn kvalitet – kopp efter kopp.
- Spara tid, krångel och pengar!
- Brygger en kanna på 23 sekunder, en kopp på 3,5 sekunder. Upp till 650 koppar per timme!



GEVALIA PROFESSIONAL 1853 CAFITESSE

Ett fylligt UTZ-certifierat kaffe med smak av mörk choklad och fudge.

Syrlighet	● ● ○ ○ ○
Fyllighet	● ● ● ● ●
Rostning	● ● ● ● ●
Intensitet	● ● ● ● ● ● ● ● ○ ○

4041458 – 2 x 2,00 liter



GEVALIA PROFESSIONAL ORGANIC CAFITESSE

Ett kaffe med trevligt rostad ton. Inslag av vanilj och sötma, men även viss syrlighet.

Syrlighet	● ● ● ○ ○
Fyllighet	● ● ● ● ○
Rostning	● ● ● ○ ○
Intensitet	● ● ● ● ● ● ● ● ○ ○ ○

4019024 – 2 x 1,25 liter
4019026 – 2 x 2,00 liter



MER FÖR CAFITESSE



*God smak, bra affärer,
god förvaltning och goda
erfarenheter*



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



CAFÉ MILC

Framtagen för Cafitessemaskiner med en fyllig, naturlig smak. Ger en fin krämig cappuccino eller café latte när den blandas med Cafitesse kaffe.

4051827 – 6 x 0,75 liter
4051828 – 4 x 2,0 liter



HÖGSTA KVALITET TILL BÄSTA MÖJLIGA PRIS

En god kaffelösning ska också vara en god affär. När vi räknar ut priset på en kopp kaffe tar vi med alla omkostnader i beräkningen, så att du får ett rättvist jämförelseunderlag. Även spill, avfall, rengöring och tid för bryggning. Låt oss beräkna ditt pris gemensamt och se om det finns pengar att spara.

- Cafitesse är en effektiv kaffelösning som kräver minimalt med personal – och den tid som sparas på att brygga kaffe kan läggas på andra uppgifter
- Den korta bryggtiden innebär att du kan brygga kaffet efter hand som det ska användas – och bara i den mängd som behövs. Det betyder att du hela tiden har färskbryggt kaffe utan spill
- Vi har bryggt kaffet åt dig, så att du slipper sump som måste slängas
- Slut med svinn i kafferäkningarna. Exakt dosering ger full kontroll över omkostnaderna för kaffet
- Driftsäkra kaffemaskiner och landstäckande service ger nöjda användare som sällan eller aldrig behöver vara utan färskbryggt kaffe.





*Långt utöver
det vanliga*

DEN GODA SMAKEN FINNS INOM RÄCKHÅLL

Kaffenjutning – *helt enkelt*



VÄLJ, TRYCK – OCH SÅ ÄR KAFFET KLART

Displayen är enkel, användarvänlig och den blixtsnabba bryggningen ger minimal väntetid.



BYT – SNABBT OCH HYGIENISKT

Du fyller snabbt maskinen. Enkelt och hygieniskt. De förslutna kaffebehållarna byts ut enkelt och allt tar under 1 minut.



RENGJORD. SÅ DÄR!

Cafitesse är ett förslutet, hygieniskt och enkelt system som inte lämnar kvar någon kaffesump. Alla Cafitesse-maskiner innehåller ett automatiskt rengöringsprogram – därför går det åt minimalt med tid för rengöring.



100 % ENHETLIG KVALITET

Maskinerna doserar exakt den mängd kaffe som ger den kaffestyrka du vill ha. Oavsett vem "bryggmästaren" är, så blir kaffet en njutning.



LITEN MEN STOR

Cafitesse Excellence Compact Touch

Om er förbrukning ligger runt 20-100 koppar om dagen, till exempel i ett mindre företag, som ett pentry eller café kan du glädja dig åt det yttersta inom den här kategorin. Liten till storleken – Visst! – men stor när det gäller smak och möjligheter. Välj mellan två modeller: Antingen med tre ingredienser (kaffe, mjölk och chokladpulver) som ger många variationsmöjligheter. Eller med två ingredienser (kaffe och mjölk) samt vattentank, så maskinen kan placeras var som helst. Modern design och kvalitet i minsta detalj. Med Excellence Compact serverar du den ena velsmakande kaffeupplevelsen efter den andra – till medarbetare, gäster och kunder.



LÅNGT UTÖVER DET VANLIGA

Cafitesse Excellence Touch

Om du står för kaffet i ett stort eller mellanstort företag, som ett café, hotell eller konferenscenter där det ska bryggas 100-300 koppar om dagen, så erbjuder Cafitesse Excellence mycket mer än bara vanligt kaffe.

Stil och funktion möts i vacker harmoni: Med snygga detaljer och kompromisslös kvalitet tilltalar Cafitesse Excellence den kräsna kaffedrickaren som vill ha kaffe, te eller förförande kaffespecialiteter med antingen mjölk eller kakao. Här väntar hundratals sköna kaffestunder.



EN SMART LÖSNING FÖR SVART KAFFE

Cafitesse Excellence Compact Black

Med nya Cafitesse Excellence Compact Black kan du servera gäster och medarbetare läckert svart kaffe.

Ett smart val när du bara behöver en enkel lösning för svart kaffe av högsta kvalitet. Den moderna konstruktionen är inspirerad av vår framgångsrika serie med Cafitesse-maskiner och är mycket uppskattad av användarna. Cafitesse Excellence Compact Black ger dig en idealisk kombination av modern och intuitiv design, utmärkt kaffekvalitet och maximal bekvämlighet.



MASSOR AV KRAFT

Cafitesse Quantum 110/300

Full fart på bryggandet för den kaffeansvarige i institutioner, storkök, hotell och konferenscentrum – på alla platser där det ska bryggas kaffe i stora mängder och i högt tempo. Brygger ända upp till 700 koppar i timmen. Kopp efter kopp. Kanna efter kanna. Storebrodern Quantum 300 har plats för 2 olika slags Cafitesse-kaffe, kan brygga 2 kannor samtidigt och ger upp till 700 koppar kaffe innan den behöver fyllas på. Upplev maskinernas svarta magi när de brygger färskt kaffe dygnet runt. Till alla.





Maskin	 Cafitesse Excellence Compact Black	 Quantum 110	 Quantum 300
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.
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 kaffe- blandningar (1,25 eller 2 L)
Dryckesurval	Svart kaffe, Espresso, Hett vatten, Koffeinfritt kaffe	Svart kaffe, Hett vatten	Svart kaffe, Hett vatten
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
Serveringstid	15 sekunder/kopp	3,5 sekunder/kopp	4 sekunder/kopp
Storlek kopp	125 ml	117 mm	120 mm
Storlek kanna	900 ml (maxhöjd- 160 mm)	210 mm (uppfäld kopplattform) 260 mm (utan droppskål)	213 mm (uppfäld kopplattform) 263 mm (utan droppskål)
Mått (H x B x D)	562 x 390 x 410 mm	770 x 260 x 521 mm	771 x 351 x 550 mm
Utrymmeskrav	770 x 590 x 610 mm	783 x 260 x 526 mm	1200 x 525 x 575 mm
Vikt (tom/i drift)	22/ 24 kg	31/ 42 kg	36,5/ 48 kg
Elanslutning	1-fas: 230V	1-fas: 230V 3-fas 400V	1-fas: 230V 3-fas 400V
Elförbrukning (230V) (400V)	2,1 kW –	3,5 kW 8,4 kW	3,5 kW 8,4 kW
Anslutning vatten/ avlopp	Ja/ Nej	Ja/ Nej	Ja/ Nej
Tillbehör	Underskåp, vattenfilter (vid behov)	Underskåp, vattenfilter (vid behov)	Underskåp, vattenfilter (vid behov), förhöjningskit
Rengöring	4 minuter per vecka	5,3 minuter per vecka	5,5 minuter per vecka
Artikelnummer	64271001	64271010	64271012

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.

Maskin		
	Cafitesse Excellence Compact Touch	Cafitesse Excellence Touch
Beskrivning	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	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	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 180 koppar –	Upp till 300 koppar Upp till 700 koppar
Serveringstid	17 sekunder/ kopp	6 sekunder/ kopp
Storlek kopp	125 ml	157 mm
Storlek kanna	901 ml (maxhöjd- 160 mm)	207 mm (utan droppbricka)
Mått (H x B x D)	390 x 562 x 410 mm	380 x 690 x 524 mm
Utrymmeskrav	590 x 780 x 510 mm	580 x 920 x 574 mm
Vikt (tom/i drift)	22/ 24 kg	38,5/ 49 kg
Elanslutning	230 V – 2,2 kW	1-fas: 230V 3-fas 400V
Elförbrukning (230V) (400V)	2,2 kW –	3,3 kW 8,9 kW
Anslutning vatten/ avlopp	Ja/ Nej	Ja/ Nej
Tillbehör	Underskåp, vattenfilter (vid behov)	Underskåp, vattenfilter (vid behov)
Rengöring	13,4 minuter per vecka	12,1 minuter per vecka
Artikelnummer	64271856/64271855	64271704

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.



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.



Maskin	Promesso
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 / kanna	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
Artikelnummer	64271847



servera

DEN OPTIMALA SMAKBLANDNINGEN

Blandningen består av medium- till mörkrostade UTZ-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.



TILLBEHÖR
Muggar och sockersticks



PROMESSO
MILC
4051034 - 2x1,4L

PROMESSO
BLEND NO.1 UTZ
4051031 - 2x1,4L



unna dig själv 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 nötiga toner och en frisk eftersmak av citrus.

FRISK - BALANSERAD - ROBUST
ESPRESSO



ESPRESSO SUPREME | 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



INSTANTKAFFE

Så lätt – och ändå så gott

Instantkaffe är extremt enkelt att tillaga och kaffet blir klart på ett ögonblick. Tillsätt bara varmt vatten. Du kan brygga en härlig kopp kaffe direkt i koppen eller ta med dig en portion när du är på språng. Du kan också använda instantkaffe i våra instant-maskiner. Förutom att ge färskbryggt, välsmakande kaffe bidrar våra instant-maskiner också till en effektiv vardag eftersom de är enkla att fylla upp, ger många koppar kaffe på en påfyllning och är lätta att rengöra.





GEVALIA PROFESSIONAL INSTANT MELLANROST

Ett mildt och inbjudande kaffe med välbalanserad syra och toner av ek.

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

4032119 – 10 x 250 g



GEVALIA PROFESSIONAL INSTANT EBONY

Ett inbjudande, balanserat och fruktigt kaffe med inslag av lakrits och ek.

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

4032685 – 10 x 250 g



DE PURE GOLD INSTANT STICKS

De mörkrostade, högkvalitativa Arabica och Robusta bönorna ger ett rikt och aromatiskt kaffe.

4090033 – 200 x 1,5 g



DE DECAF INSTANT STICKS

Ett välbalanserat kaffe med kryddiga aromer gjort på mellanrostade, högkvalitativa Arabica och Robusta bönor. Det naturliga koffeinet har avlägsnats men full smak behållits.

4090034 – 200 x 1,5 g





HÖG KAPACITET ENKEL ATT ANVÄNDA

Bolero Turbo

Effektiv kaffemaskin med stor kapacitet – perfekt för större företag.

Med ett urval på 8 olika varma drycker, separat utlopp för tevattnen och möjlighet att servera en kopp i taget eller upp till 2 kannor åt gången, är detta en mycket allsidig och flexibel kaffelösning. Det finns plats för 4 olika instant-produkter och upp till 900 koppar kaffe kan serveras innan någon påfyllning är nödvändig.

Bolero Turbo är en effektiv kaffemaskin med indikator för avkalkning och rengöringsprogram.



Maskin	Bolero Turbo
Beskrivning	Maskin som kan tillfredsställa alla smaker och är lätthanterlig. Möjligt att välja mellan enheterna; kopp, mugg och kanna. Automatiskt rengöringsprogram.
Produkter	4 behållare för instantprodukter Ex. kaffe, mjölk, choklad och socker (2,4 L)
Dryckesurval	Svart kaffe, Kaffe med mjölk, Espresso, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato, Varm choklad, Espresso Choco, Hett vatten
Kapacitet per timme (230V) (400V)	– Upp till 950 koppar
Serveringstid	11 sekunder/kopp
Storlek kopp	247 mm
Storlek kanna	2000 ml
Mått (H x B x D)	812 x 325 x 482 mm
Utrymmeskrav	812 x 325 x 482 mm
Vikt (tom/i drift)	29,6/- kg
Elanslutning	3-fas: 400V
Elförbrukning (230V) (400V)	– 10,5 kW
Anslutning vatten/ avlopp	Ja/ Nej
Tillbehör	Underskåp, vattenfilter (vid behov)
Rengöring	5,3 minuter per vecka
Artikelnummer	64271363

Storleksförhållandet mellan de maskiner som visas är inte måttenligt.



Med inspiration från den italienska kaffekulturen och den amerikanska cafétraditionen är Espresso House i dag den största cafékedjan i Norden med fler än 450 caféer i Danmark, Norge, Sverige och Finland.

Espresso House Barista Station är ett förstklassigt självbetjäningsskoncept, som gör att du kan få den autentiska kaffe- och teupplevelsen från Espresso House var du än är.

En klassisk cappuccino, en stor vanilla latte eller en cortado med extra espresso? Du kan få alla dina favoritdrycker från Espresso House, eftersom du kan välja mellan två exklusiva kaffeblandningar, färsk mjölk och fyra ekologiska tesorter. På det här sättet kan studenter, kollegor, gäster och resenärer njuta av sitt specialkaffe 24/7.

Med den intuitiva pekskärmen kan alla brygga sin egen perfekta kopp. Betalningen är kontantlös, snabb och säker.

all deserve
world-class coffee





Your own Espresso House in-house

✓ Espresso House kaffeblandningar i världsklass

✓ De bästa kaffeblandningarna och ekologiska tesorterna

- ✓ Ett enkelt och smart självbetjäningssystem
- Obemannad, tillgänglig 24/7
 - Ett Utvalda kvalitetsrecept från Espresso House masterbarista
 - Inklusive anslutning till JDEP connected coffee services
 - Ingen investering i förväg. Du betalar enbart för det du använder
 - Allt ingår, från råvaror till installation och service



Vi letar världen över för att hitta de mest passionerade kaffeodlarna som tillsammans med oss bidrar till långsiktigt goda förhållanden för kaffeodling. Läs mer på www.tomorrowfriendly.com



BARISTA STATION

KAFFENYCKEL

Barista One • Omni Double Espresso • Soul Pro



Hela bönor & Espresso bönor

- **Gevalia Professional 1853**
Hela Bönor
1000 g – 4070146
- **Gevalia Professional**
Original Hela Bönor
Mellanrost
1000 g – 4032722
- **Gevalia Professional Dark**
Hela Bönor
1000 g – 4070147
- **Gevalia Professional**
Organic Hela Bönor
Mellanrost
1000 g – 4070166
- **Gevalia Professional Organic**
Hela Bönor Mökrost
1000 g – 4070148
- **Gevalia Professional Hela**
Bönor Organic Fairtrade
500 g – 4055580
- **Gevalia Professional Hela**
Bönor Good Origin
1000 g – 4056851
- **Gevalia Professional**
Espresso Good Origin
1000 g – 4056845
- **Piazza d'Oro Dolce**
1000 g – 4056615
- **Piazza d'Oro Forza**
1000 g – 4056611
- **Piazza d'Oro Estremo**
1000 g – 4056616
- **Gevalia Professional**
Espresso Aroma Bar
1000 g – 4032711
- **Gevalia Professional**
Espresso Aroma Napoletano
1000 g – 4032717
- **Gevalia Professional**
Espresso Aroma Oro
1000 g – 4032710



Cafitesse

- **Gevalia Professional Original Cafitesse**

2 x 1,25 liter – 4019023

2 x 2,00 liter – 4019028



- **Gevalia Professional Dark Cafitesse**

2 x 1,25 liter – 4019025

2 x 2,00 liter – 4019027



- **Gevalia Professional 1853 Cafitesse**

2 x 2,00 liter – 4041458



- **Gevalia Professional Organic Cafitesse**

2 x 1,25 liter – 4019024

2 x 2,00 liter – 4019026

Tillbehör Cafitesse

- **Cacao Fantasy**

4 x 2,0 liter – 547605

- **Café Milc**

6 x 0,75 liter – 4051827

4 x 2,0 liter – 4051828



- **L'OR PROMESSO
BLEND NO.1**

UTZ 2x1,4L – 4051031

- **L'OR PROMESSO MILC**

2x1,4L – 4051034

KAFFENYCKEL

Matic 2/ Twin • Mondo 2



Rostat och malet

- 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



TH



Rostat och malet

- Gevalia Professional
Organic Mellanrost
115 g – 4032703
- Gevalia Professional
Organic Fairtrade
110 g – 4055577

B10



Rostat och malet

- 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

Bolero Turbo



Instantkaffe

- Gevalia Professional Instant Mellanrost
250 g – 4032119
- Gevalia Professional Instant Ebony
250 g – 4032685
- Gevalia Professional Whole-Bean Instant Millicano
200 g – 4032118
- Gevalia Mjölkpulver
1000g – 4060085

Kvarn Original



Hela bönor förutom Espresso

- Gevalia Professional 1853 Hela Bönor
1000 g – 4070146
- Gevalia Professional Original Hela Bönor Mellanrost
1000 g – 4032722
- Gevalia Professional Dark Hela Bönor
1000 g – 4070147
- Gevalia Professional Organic Hela Bönor Mellanrost
1000 g – 4070166
- Gevalia Professional Organic Hela Bönor Mörkrost
1000 g – 4070148
- Gevalia Professional Hela Bönor Organic Fairtrade
500 g – 4055580
- Gevalia Professional Hela Bönor Good Origin
1000 g – 4056851

Super Jolly



Espresso bönor

- Piazza d'Oro Dolce
1000 g – 4056615
- Piazza d'Oro Forza
1000 g – 4056611
- Piazza d'Oro Estremo
1000 g – 4056616
- Gevalia Professional Espresso Aroma Bar
1000 g – 4032711
- Gevalia Professional Espresso Aroma Napoletano
1000 g – 4032717
- Gevalia Professional Espresso Aroma Oro
1000 g – 4032710
- Gevalia Professional Espresso Good Origin
1000 g – 4056845



TILLBEHÖR

Så lätt – och ändå så gott





D.E. CREAMER STICKS

4045657 – 500 x 2,5 g



GEVALIA SOCKER STICKS

4041504 – 500 x 4 g



GEVALIA MJÖLKPULVER AUTOMAT

4060085 – 10 x 1000 g



TE & CHOKLADDRYCK



INNEHÅLL

Teets ursprung	84
Tetillverkning	86
Tepåsar	88
Från kakaoböna till pulver	94
Chokladdryck	96

TEETS URSPRUNG

Klimat och skörd spelar en avgörande roll för teets kvalitet. För att uppnå samma kvalitet varje gång vi tillverkar te, använder vi ända 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 blomdoft 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 }





TETILLVERKNING



En teplockare kan samla 30-35 kg färska blad på en dag, vilket motsvarar cirka 8-9 kg färdigt te. Den bästa kvaliteten har toppskottet och de två efterföljande bladen – som också kallas "two leaves and a bud". Det är nämligen de unga och friska bladen som ger den bästa kvaliteten. När tebladen har plockats, börjar den verkliga teframställningen genom att bladen får vissna.

Tebladen sprids ut och får vissna vid 25-30 °C. Bladen mjuknar i takt med att vatteninnehållet minskar. Därefter rullas bladen samman och krossas. Detta frigör saft och enzymer som bidrar till att ge teet dess smak och karaktär. De gröna tebladen är fortfarande fuktiga och tebladen är nu klara för jäsning.

Bladen ligger på stora bord och jäser ett par timmar med rätt temperatur och luftfuktighet. Efter ett tag blir bladen bruna och får sin speciella arom – allt beroende på hur länge de jäser.

Det sista steget är torkningen. Här värms teet upp i en ugn i cirka 1/2 timme. Uppvärmningen avslutar processen varefter teet, som nu har blivit mörkbrunt/svart, har uppnått sin slutliga arom. Observera att grönt och vitt te inte jäser och värms upp.

Efter torkningen sorteras teet genom stora silar. I grova drag kan man säga att stora teblad blir till te i lösvikt, medan små teblad blir till tepåsar. Det är ingen skillnad på kvaliteten för de olika storlekarna.

Det färdiga teet kan påverkas av till exempel fukt, ljus och värme. Därför packas det i ett förslutet emballage – där det håller sig oförändrat i cirka två år. Därefter kan färg, doft och arom långsamt förändras. När teet inte längre är i sin originalförpackning är det viktigt att det förvaras svalt, torrt och mörkt.





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 örtteer 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. Fruktteer 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



TEA MASTER SELECTION

Pickwick Tea Master Selection är ett exklusivt tekoncept 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 Certified.



TEA MASTER SELECTION

SINCE
1753

UTZ



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.

4029112 – 3 x 25 påsar

UTZ



PICKWICK EARL GREY

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

4029110 – 3 x 25 påsar

UTZ



PICKWICK SKOGBÄR

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

4029116 – 3 x 25 påsar

UTZ



PICKWICK CITRON

Citron är ett härligt svart te som kompletteras med ett stänk av naturligt citrusskal och en aning citrongräs.

4029111 – 3 x 25 påsar

UTZ



PICKWICK ROOIBOS VANILJ

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

4029115 – 3 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.

4029113 – 3 x 25 påsar



PICKWICK GRÖN CITRON

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

4029117 – 3 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.

4029114 – 3 x 25 påsar

PICKWICK SLOW TE

Slow Tea har utvecklats speciellt för de ögonblick som vi vill bevara extra länge. Ett te som passar att njuta av i oändlighet

Pickwick Slow Tea-serien består av spännande blandningar av te, örter och frukt och även våra utvalda klassiska blandningar. De extra långa tebladen ger en långsam extraktion och en delikat, full smak.

VARFÖR VÄLJA SLOW TEA

- Genomsiktig tepåse för synlighet av den höga kvaliteten
- Extra stora teblad
- 100% naturlig
- Exklusivt för den professionella marknaden



CAMILLA SUNDAY

Smak av kamomill, anis, blodapelsin och pepparmint.

4029123 – 3x 25x3 g



ROSE BERRY BLUES

Smak av hallon, jordgubb, rosor och litchi.

4029122 – 3x 25x3 g



GOLDEN OOLONG

Smaken landar mellan svart och grönt te, något nötkaktig

4029124 – 3x 25x3 g



ROYAL ENGLISH

Fylligt med subtila, fräska toner.

4029118 – 3x 25x3 g



GREEN GINGER PARADISE

Smak av kokos, rosépeppar, ananas och grönt te.

4029125 – 3x 25x3 g



SMOOTH GREY

Smakfullt med kryddig ton av bergamott.

4029121 – 3x 25x3 g



ROOIBOS DREAMS

Smak av Rooibos, apelsin, vanilj och honung.

4029120 – 3x 25x3 g



VELVET GREEN

Len blommig smak.

4029119 – 3x 25x3 g

STORFÖRPACKNING



**PICKWICK
ORIGINAL ENGLISH**
4014541 – 6 x 100 x 2 g



**PICKWICK
GRÖN CITRON**
4014527 – 6 x 100 x 2 g



**PICKWICK ORIGINAL
EARL GREY**
4014364 – 6 x 100 x 2 g



**PICKWICK TOP
12 DISPLAY**
4029934 – 12 x 20 påsar





FRÅN KAKAOBÖNA TILL PULVER

Teobroma Cacao. Det var namnet som botanikern Carl von Linné gav kakaoträdet i mitten av 1700-talet. Namnet kan översättas som "kakao, gudarnas mat" – ett värdigt namn. Men kakaobönorna måste ändå genomgå en lång process för att bli till de läckra choklad- och kakaoprodukter vi så gärna njuter av.

Den perfekta miljön för kakaoträdet finns i den tropiska värmen i skogarna kring ekvatorn. Det mesta av världens kakaoskörd kommer från Västafrika. Odling av kakao utgör huvudinkomsten för tusentals afrikanska bönder. Kakaoträdet blommar två gånger om året. Det är dock högst 40 % av de många blommorna som utvecklas till kakaofrukter.

Efter 6 månader har frukterna växt färdigt och skiftar färg från grönt till gul-orange. De är nu mogna för huvudskörden, som sker från maj till augusti. Efter skörden öppnas frukterna och fruktköttet tas bort tillsammans med kakao-bönorna. Bönorna läggs i kärl och täcks med bananblad. Här ligger de och jäser. Ca. 7 dagar senare har sockret i fruktköttet brutits ned, vilket ger bönorna deras slutliga arom och färg.

Efter jäsningen ligger kakobönorna och torkar på vävda bambumattor i solskenet. Bönderna transporterar därefter sin dyrbara skörd till en samlingsplats där bönorna klassificeras och partiet tilldelas en kvalitetskod. Här blandas kakao-bönor av olika ursprung. När sten, smuts och sand har avlägsnats, snabbtorkas kakaobönorna under värmeelement. Därefter knäcks de och skalen plockas bort så att bara de små kärnorna blir kvar.

Kärnorna blir till slut alkaliserade – och sedan rostas de. Efter rostningen mals delarna till en flytande kakaomassa. Denna kan användas som ingrediens i choklad, eller förärbettas ytterligare till kakaosmör och kakaopulver för användning i drycker. Maskiner pressar kakaomassan genom en mycket fin sil som delar upp partiet i smör och kakor. Kakorna mals därefter ned till olika pulver med fördefinierad finhetsgrad.

Det kakaopulver som används till kakaodrycker består av en balanserad blandning av kakao, mjölk och socker. Beroende på mängden av varje ingrediens kan smaken variera från bitter till söt eller mjölkaktig.



CHOKLADDRYCK – SMAK OCH SÖTMA

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 kakao-smak och tydlig underliggande sötma.

4051836 – 10 x 1 kg



D.E CACAO FANTASY STICKS

4051813 – 100 x 22 g





HÖG KAPACITET ENKEL ATT ANVÄNDA

Bolero Turbo

Effektiv chokladdryckmaskin med stor kapacitet – perfekt för större företag.

Med ett urval på 8 olika varma drycker, separat utlopp för tevattnen och möjlighet att servera en kopp i taget eller upp till 2 kannor åt gången, är detta en mycket allsidig och flexibel chokladdrycklösning. Det finns plats för 4 olika instantprodukter och upp till 900 koppar chokladdryck kan serveras innan någon påfyllning är nödvändig.

Bolero Turbo är en effektiv chokladdryckmaskin med indikator för avkalkning och rengöringsprogram.



SUPERSNABB OCH EFFEKTIV

Quantum 120

En supersnabb och effektiv maskin för varm choklad.

Passar utmärkt för platser med serveringstopp och många besökare. Brygger ända upp till 650 koppar i timmen och en hel kanna på bara 42 sekunder. Energieffektiv ECO stand-by. Snabb och enkel rengöring som bara tar upp till fem minuter i veckan.



Maskin		
	Quantum 120	Bolero Turbo
Beskrivning	Effektiv maskin för alla choklad älskare!	Maskin som kan tillfredsställa alla smaker och är lätthanterlig. Möjligt att välja mellan enheterna; kopp, mugg och kanna. Automatiskt rengöringsprogram.
Produkter	Liquid, Choklad	4 behållare för instantprodukter Ex. kaffe, mjölk, choklad och socker (2,4 L)
Dryckesurval	Choklad	Svart kaffe, Kaffe med mjölk, Espresso, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato, Varm choklad, Espresso Choco, Hett vatten
Kapacitet per timme (230V) (400V)	– Upp till 650 koppar	– Upp till 950 koppar
Serveringstid	8 sekunder/kopp 42 sekunder/kanna	11 sekunder/kopp
Storlek kopp	120 mm	247 mm
Storlek kanna	213 mm (uppfälld kopplattform) 263 mm (utan droppskål)	2000 ml
Mått (H x B x D)	850 x 260 x 521 mm	812 x 325 x 482 mm
Utrymmeskrav	863 x 260 x 526 mm	812 x 325 x 482 mm
Vikt (tom/i drift)	34/45 - kg	29,6/- kg
Elanslutning	1-fas: 230V 3-fas: 400V	3-fas: 400V – 10,5 kW
Elförbrukning (230V) (400V)	3,5 kW 8,4 kW	Ja/ Nej
Anslutning vatten/ avlopp	Ja/ Nej	Underskåp, vattenfilter (vid behov)
Tillbehör		5,3 minuter per vecka
Rengöring	13,4 minuter per vecka	12,1 minuter per vecka
Artikelnummer	64271011	64271363



SERVICE



INNEHÅLL

Möbler till din kaffelösning	102
Vår service	104
Service och support	106



FULLÄNDA KAFFEUPPLEVELSEN

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. Kaffemiljöer bygger och stärker sociala relationer på ett naturligt sätt.



MÖBLER TILL DIN KAFFELÖSNING

De fyra modulerna är av modern och elegant design och tillverkas i vattenavstötande material. Välj mellan två färgkombinationer och två storlekar. Vacker ryggplatta, som omringar och framhäver ditt kaffe med Gevalia-branding.

Möblerna inkluderar lådor inklusive fack för lagring av tillbehör samt två mugghållare som rymmer 115 pappermuggar i vardera, vilket gör att din kaffehörna alltid är snygg och inbjudande.

Kalkfilter, vattenkylare, rör och mer kan lagras i en låda och samtidigt vara lättillgängliga.



Höjd: 900 mm (inklusive ryggplatta 1920 mm)
Bredd: 600 eller 900 mm
Djup: 6600 mm



Skräddarsydd lådinsats till Pickwick te eller Tea Master Selection kan köpas till.



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.





*Vi kan vägen till
goda kaffeupplevelser*



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)
- Byte av vattenfilter

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.

HAR DU INGET SERVICEAVTAL?

Då har du ändå tillgång till vår hjälp men vi fakturerar dig för utförda besök samt även för reservdelar som behövs för reparationen av kaffemaskinen.

A coffee for every cup




PROFESSIONAL