

# Tuotekuvasto

Syksy 2025  
Out of Home – Finland







# SISÄLLYSLUETTELO

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Yhdessä kohti maailmaa, jossa ihmiset ja kahvi voivat kasvaa ..... | 4  |
| Kahvin matka pavusta kuppiin .....                                 | 6  |
| Vastuullisuus koko ketjussa .....                                  | 8  |
| 100 % sertifioitu .....                                            | 10 |
| Löfbergsin makupyörä .....                                         | 11 |
| Slow Roast tekee kahvista parempaa ja maukkaampaa .....            | 12 |
| Professional-kahvit .....                                          | 15 |
| Espressot .....                                                    | 20 |
| Erikoiskahvit .....                                                | 23 |
| Kapselit .....                                                     | 30 |
| Pikakahvit .....                                                   | 33 |
| Kylmäkahvit .....                                                  | 37 |
| Vähittäiskauppatuotteet .....                                      | 44 |
| Millaista kahvia tarjoat asiakkaillesi? .....                      | 48 |
| Yleisimmät espressojuomat .....                                    | 50 |
| Kahvikoulutus .....                                                | 52 |
| Yhteystiedot Out of Home .....                                     | 54 |





# YHDESSÄ KOHTI MAAILMAA, JOSSA IHMISET JA KAHVI VOIVAT KASVAA

VÄLITTÄMINEN JA INTOHIMO OVAT OLLEET MUKANA ALUSTA ALKAEN – JO YLI 100 VUOTTA.  
LÖFBERGSILLÄ OLEMME YLPEITÄ HYVÄSTÄ LIIKETOIMINTAPERINTEESTÄMME.

Olemme työskennelleet hyvän maun parissa jo vuodesta 1906, jolloin isoisän isä perusti Löfbergsin. Vastuu ihmisistä ja ympäristöstä on ollut meille itsensänselvyyss yhtä kauan. Se on se, mikä saa meidät nousemaan aamuisin ja mitä haluamme välittää sinulle ja kaikille, joita kohtaamme. Haluamme, että Löfbergsin kahvi olisi paras mahdollinen kahvi. Kahvi, jossa on paras maku – perheytykseltä, joka haluaa olla mukana luomassa maailmaa, jossa sekä ihmiset että kahvi voivat kasvaa.

Emme Löfberg्सillä koskaan tingi kahvin mausta. Se voi olla tummapaahtoista ja vahvaa. Tai keskipaahtoista, jossa on vivahteita toffeesta ja hasselpähkinästä. Ehkä makeaa ja pehmeää, jossa on häivähdys nougaata ja marsipaania. Pitkien ja läheisten suhteiden ansiosta viljelijöihin ympäri maailmaa voimme valita Löfbergsin kahviin kaikkein parhaimmat pavut.

Kun pavut saapuvat meille Ruotsiin, ne paahdetaan huolellisesti ja tarkasti. Paahdaminen on käsityötä, joka perustuu omistautumiseen, kokemukseen ja asiantuntemukseen.

Jokaisen kupillisen taustalla, jonka paahdamme, jauhamme, keitämme ja maistamme, on suurempi visio, unelma ja yli 100 vuoden historia ruotsalaisesta kahvikulttuurista ja -perinteestä.

Intohimo hyvään kahviin on ollut olemassa vuodesta 1906, ja olemme aina pyrkineet olemaan kehityksen kärjessä. Seuraamme TikTok-trendejä, tutkimme makuinnovaatioita ja olemme mukana luomassa tulevaisuutta.

Mutta ollaksemme nopeita, meidän täytyy myös uskaltaa pysähtyä ja ajatella pitkällä tähtäimellä – itsemme, tämän päivän ja huomisen kahvinystävien vuoksi. Se tarkoittaa, että kun keität päivän ensimmäisen pannullisen, voit aina olla varma, että juomasi kahvi sekä maistuu hyvältä että tekee hyvää.

Kathrine Löfberg, hallituksen puheenjohtaja  
ja neljännen sukupolven kahvinpaahdaja









# Kahvin matka pavusta kuppiin



## Uudet taimet

Uusia pikkutaimia täytyy hoitaa hellästi. Ne ovat herkkiä auringon paahteelle ja altistuvat helposti erilaisille taudeille. Yhdestä puusta saadaan noin puoli kiloa paahdettua kahvia.



## Istutus

Noin kuuden kuukauden kuluttua taimet viedään ulos taimitarhaan, ja muutaman kuukauden kuluttua siitä ne voidaan siirtää viljelmälle. Puu on tuottoisimmillaan 7–8 vuoden kuluttua.



## Sato

Marjat korjataan useimmiten käsin. Sen jälkeen valitaan märkä tai kuiva menetelmä kulloistenkin vaatimusten ja makutoiveiden mukaan.



## Sekoittaminen

Raakakahvia säilytetään säkeissä tai suurissa silloissa ennen käyttöä. Yhdessä kahvisekoituksessa voi olla 5–6 eri kahvilaatua sesongin ja halutun maun mukaan.



## Paahtaminen

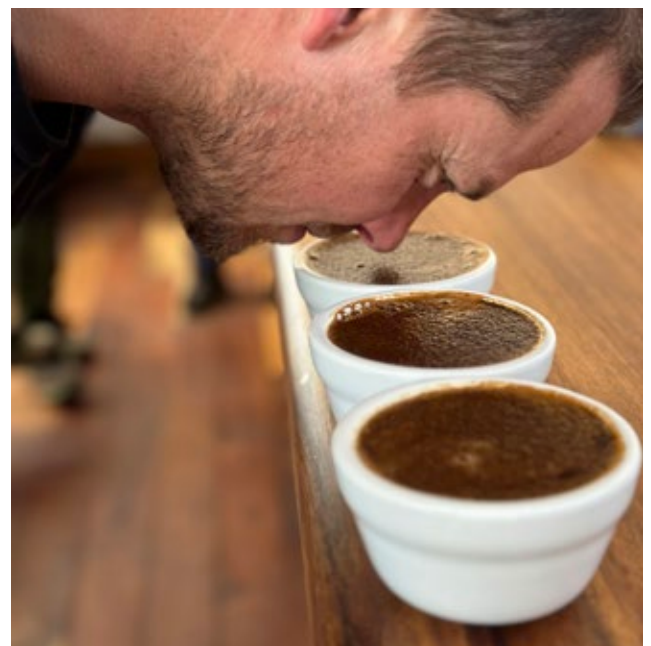
Raakakahvi kuumennetaan noin 200-asteiseksi suurissa paahtokoneissa. Kahvin aromit kehittyvät juuri paahtamisen aikana.



## Asiakkaalle

Teemme toimituksissa yhteistyötä tukkuliikkeiden kanssa ja koordinoimme toimituksia suuriin varastotermiinaaleihin ympäristövaikutustemme minimoimiseksi.





## Maistelu

Koemaistamme pavut ennen kaupantekoa ja sen jälkeen. Karlstadissa sijaitsevassa makulaboratoriossamme testaamme noin 300 kupillista päivässä laadun varmistamiseksi.



## Kuljetus

Kahvi lähtee viljelymaista laivoilla ja tulee perille paahittimoomme junalla. Irtolastikonntien ansiosta säästämme useita kuljetuksia vuodessa.



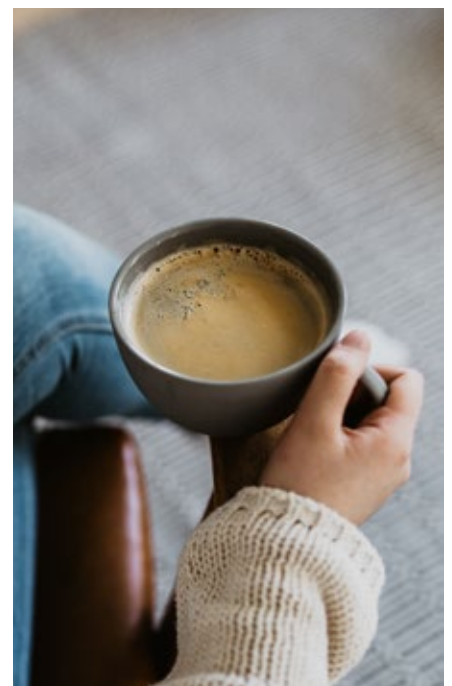
## Valmistus

Muista, että kahvi hapettuu avatussa pakkauksessa herkästi. Käytä valmistukseen aina kylmää, raikasta vettä ja annostele noin 50g kahvia vesilitraa kohti.



## Kahvi

Nyt voit nauttia oikein hyvän kupillisen kahvia. Kokeile rohkeasti erilaisia sekoituksia, paahtoasteita ja valmistustapoja, niin löydät oman suosikkisi.





# Vastuullisuus koko ketjussa

Perheyriksenä olemme aina katsoneet eteenpäin – itse asiassa jo vuodesta 1906, jolloin Löfbergs perustettiin. Kiitos kaikille sitoutuneille yhteistyökumppaneille ja vastuullisille kahvinjuojille, voimme jatkaa työtä oikeudenmukaisten ehtojen, ilmastoystävällisten ratkaisujen ja kahvintuotannon puolesta, joka antaa sekä ihmisille että kahville mahdollisuuden kasvaa. Kun valitset meidän kahvimme, olet mukana rakentamassa kestävää tulevaisuutta!

”Koulutus ja tuki, jota saan, merkitsevät minulle valtavasti. Aiemmin viljelin kahvia – nyt olen intohimoinen kahvinviljelijä.”

**Emilio Gonzalés, kahvinviljelijä Kolumbiassa**



”Jäljitettävyyden on tärkeä osa hankintamalliamme, ja sen ansiosta voimme seurata kehitystä sekä räätälöidä vastuullisuustoimenpiteitämme.”

**Martin Löfberg, hankintapäällikkö, Löfbergs**





# 40 miljoonaa kruunua kahvin pienviljelijöille

Löfbergs on yksi maailman suurimmista luomu- ja reilun kaupan sertifioitujen kahvin ostajista ja paahdajista. Vuonna 2024 Löfbergsin toiminta tuotti yli 40 miljoonaa kruunua lisäbonuksia kahvinviljelijöille.



## 12 miljoonaa reilua kahvikuppia aamuisin

Joka päivä! Se on määrä, jonka paahdamme ja joka tarvitaan herättämään Ruotsin (ja muutaman muun maan) väestö joka aamu.



## 100 % jäljitettävää kahvia

Ostamme huolellisesti valittuja papuja, joiden alkuperä on täysin jäljitettävissä suoraan viljelysmaasta. Tämä mahdollistaa sen, että voimme varmistaa reilut ehdot kahvinviljelijöille ja sen, että kahvi viljellään kestäväällä tavalla.



## Projektit tukevat 190 000 kahvinviljelijää

Kehityshankkeemme parantavat sekä mahdollisuuksia että elinoloja viljelysmaissa. International Coffee Partners -yhteistyön ja coffee&climate-ohjelman kautta olemme tukeneet yli 190 000 kahvinviljelijää.



## Kymmenen vuotta Löfbergsin perheen säätiön kanssa

Säätiö perustettiin vuonna 2014 edistämään kestävästä kehitystä kahvinviljelijämaissa. Kymmenen vuotta myöhemmin voimme katsoa taaksepäin useisiin onnistuneisiin projekteihin Etelä-Amerikassa ja Afrikassa.



## 100 % fossiilivapaat merikuljetukset

Pienikin merimatka voi tehdä suuren eron. Siksi aloimme vuonna 2024, ensimmäisenä ruotsalaisena kahvipaahdajana, käyttää fossiilivapaita merikuljetuksia. Tämä vähensi hiilidioksidipäästöjämme 1 400 tonnilla.



## Kestävää pakkauskehitystä

Hyvä kahvi ansaitsee fiksut pakkaukset. Keskittymällä uusiutuviin ja kierrätettäviin materiaaleihin kehitämme vastuullisia ja resurssitehokkaita ratkaisuja, jotka vähentävät ilmastovaikutuksia.

## Jäljitettävyys – tärkeä osa vastuullisuustyötä

EU:n metsäkatoasetus (EUDR) asettaa korkeat vaatimukset läpinäkyvyydelle ja tiedon jakamiselle toimitusketjun kaikkien toimijoiden välillä. Tämä antaa Löfbergsille vahvan kilpailuedun: olemme jo monia muita toimijoita edellä jäljitettävyyden osalta.





# 100 % sertifioitu

Merkitsemällä kaikki kahvimme merkeillä Luomu, Reilu kauppa tai Rainforest Alliance, haluamme auttaa sinua osallistumaan kestäväan kehitykseen. Kun valitset Löffbergsin, saat aina hyvää ja vastuullista kahvia, eikä sen tarvitse olla sen vaikeampaa.

Suuri osa kestävyystyöstämme pitää sisällään sertifioituilla viljelmillä tuotetun kahvin kysynnän ja kulutuksen lisäämistä. Vuonna 1995 toimimme ensimmäisen kontin luomukahvia Ruotsiin. Olemme nykyisin yksi maailman suurimmista luomuviljelyn ja Reilun kaupan kahvien maahantuojista.

Nykyisin koko tuotevalikoimamme on sertifioitu. Se on yksi tapa tehdä asiat sinulle helpoksi. Valitessasi Löffbergsin, valitset aina hyvää ja kestäväällä tavalla tuotettua kahvia.



## Rainforest Alliance Certified™

Rainforest Alliance on kansainvälinen voittoa tavoittelematon luonnonsuojelu-organisaatio, joka sertifioi tuottajaitoja. Sen tärkeimpänä tehtävänä on biologisen monimuotoisuuden säilyttäminen ja kestävien ansaintamahdollisuuksien luominen kahvinviljelijöille.

Rainforest Alliance haluaa vaikuttaa ympäristön pahimpiin uhkiin: metsien hakkuuseen, kasvavaan viljelyyn, karjatalouteen ja matkailuun. Rainforest Alliance sertifioidut tilat eivät saa hävittää metsiään. Viljelijöiden on pienennettävä kasvihuonekaasupäästöjään ja lisättävä kahvinviljelmien sitoman hiilen määrää. Heidän on tehtävä töitä paikallisen ympäristön hyvinvoinnin ja ekosysteemin suojelemisen eteen ja vähennettävä energian-, veden- ja kemikaalien kulutusta.

Rainforest Alliance toimittaa viljelijöille luonnonvarojen vaalimisessa tarvittavat työkalut ja keinot. Organisaatio varmistaa, että sertifioitavat tilat täyttävät asetetut standardit luonnonsuojelun sekä viljelijöiden ja yhteisöjen oikeuksien ja hyvinvoinnin osalta. Rainforest Alliance sertifioitu maan- ja metsänviljely varjelee luontoa, eläimiä ja ekosysteemejä. Ohjelma takaa työntekijöille ja viljelijöille kohtuulliset palkat ja hyvät asuinolot. Lisäksi järjestö pyrkii edistämään paikallisia terveydenhuolto- ja koulutuspalveluja.



## Luomu

Luomukahvi on tuotettu luonnonmukaisesti. Sen viljelyssä käytetään vain luonnollisia lannoitteita. Kasvinsuojeluaineita, väkilannoitteita, hyönteismyrkkyjä tai muita torjunta-aineita ei käytetä. Luomu-sertifioitujen tuotteiden tulee olla niin luonnonmukaisia kuin mahdollista ja ne on tuotettu aina ylimääräisiä kemikaaleja välttämällä.

Luomusertifikaatilla varmistetaan ettei mikään vaihe tuotannossa vahingoita ympäristöä, ihmisiä tai eläimiä.

Keinotekoisia säilöntäaineita tai torjunta-aineita ei hyväksytty viljelyssä, jotta niitä ei päätyisi loppukäyttäjän elimistöön. Näin ollen Luomu-sertifioidut tuotteet eivät ole millään tavalla vahingollisia terveydelle tai hyvinvoinnille.



## Reilu kauppa

Reilun kaupan järjestö on riippumaton, kolmannen osapuolen valvoma kansainvälinen järjestö, joka on luotu parantamaan kehitysmaiden pienviljelijöiden ja suurtilojen työntekijöiden hyvinvointia ja asemaa.

Reilu kauppa kahvin viljelijät muodostavat yhdessä pieniä kahviosuuskuntia. Viljelijät saavat myymästään kahvista Reilun kaupan takuuhinnan ja sen päälle Reilun kaupan lisähinnan, jonka käytöstä päättävät osuuskunnan jäsenet yhdessä. Varat voidaan käyttää tuotannon tehostamiseen tai viljelijöitä ja heidän perheitään hyödyttäviin hankkeisiin, kuten koulutukseen ja terveydenhuoltoon.

Lisäksi suuremmilla osuuskunnilla voi olla myös parhaan satokauden aikana työvoimaa, jolloin Reilu kauppa turvaa myös heidän oikeuksiaan. Lapsityövoiman käyttö on kielletty. Tuotannossa on noudatettava tiukkoja ympäristösäännöksiä, joilla suojataan sekä viljelijöitä että luontoa.





# Löfbergsin makupyörä

Kiinnostus kahviin ja sen makuihin on kasvussa.

Makuelämys on helppo pukea sanoiksi ainutlaatuisen makupyörämme avulla, jonka kahviasiantuntijamme Anna Nordström on laatinut valikoimamme pohjalta. Makupyörän avulla voit selvittää kahvin perusmaut, vivahteet ja ominaisuudet. Se perustuu SCA:n (Speciality Coffee Association) laatimaan kansainväliseen standardiin.



# Slow Roast tekee kahvista parempaa ja maukkaampaa



Nykyään Löfbergillä on kaksi huippumodernia paahtimoa Karlstadissa. Toinen on erikoistunut jauhetun kahvin valmistukseen ja toinen kokonaisiin papuihin.

Kokonaisia papuja käsittelevä paahtimo otettiin käyttöön vuonna 2021. Siellä paahdetaan huolellisesti valittuja kahvipapuja slow roast -menetelmällä. Se tarkoittaa prosessia, jossa käytetään matalampaa lämpötilaa pidemmän ajan kuluessa. Samalla tuotanto siirtyy vihreään energiaan, ja paahtetut pavut pakataan ilmastoystävällisiin pakkauksiin.

Paahtimo on sertifioitu Miljöbyggnad Silver -tasolla, mikä tarkoittaa erityisen korkeita vaatimuksia muun muassa materiaalivalinnoille, energiatehokkuudelle ja työympäristölle. Paahtimossa työskentelee todellisia kahvinystäviä, joilla on runsaasti kokemusta, tietoa ja intohimoa hyvää kahvia kohtaan.

Lisäksi meillä on oma maistajatiimi, joka maistaa päivittäin jopa 300 kupillista kahvia. Kaikki tämä tehdään sen varmistamiseksi, että maku, laatu ja vastuullisuus täyttävät ne korkeat vaatimukset, joita sekä paikalliset että kansainväliset asiakkaamme asettavat.





Huolellisesti valitut pavut, joilla on täydellinen jäljitettävyyys – viljelty vastuullisesti, ihmisiä ja ympäristöä kunnioittaen

---

Slow Roast -menetelmä takaa parhaan maun ja laadun

Siirtyminen vihreään energiaan

---

Kasvipohjaiset, uusiutuvat pakkaukset

---

Ympäristösertifioitu rakennus









## Professional

Tarjoamme laajan valikoiman kahvia työpaikoille, kahviloihin, hotelleihin ja ravintoloihin. Meiltä löytyy eri paahtoasteet, jauhatusvaihtoehdot ja pakkauskoot. Tuotteidemme avulla kahvin valmistaminen on helppoa ja voit olla varma, että kahvi maistuu aina herkulliselta.



# Professional Light

Tässä vaaleapaahtoisessa kahvissa on raikkaan hedelmäinen aromi ja pitkä, miellyttävä jälkimaku. Kahville on tyypillistä pyöreä maku, ja siinä voit aistia pähkinän, maitosuklaan ja hunajan aromeja.



## ALKUPERÄ

Rainforest Alliance Certified™: Brasilia, Kolumbia, Etelä ja Keski-Amerikka, Itä-Afrikka ja Aasia.

| Paino                          | Kokonaiset pavut | Jauhatus 1.5 | Jauhatus 2.0 |  | Me EAN koodi                                                                          |
|--------------------------------|------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 g<br>(6x1000 g)           | 20417            |              |              | •                                                                                     |  |
| 500 g Tiiliskivi<br>(12x500 g) |                  | 20309        |              | •                                                                                     |  |
| 230 g<br>(26x230 g)            |                  |              | 20327        | •                                                                                     |  |
| 125 g<br>(48x125 g)            |                  | 20308        |              | •                                                                                     |  |
| 100 g<br>(60x100 g)            |                  | 20314        |              | •                                                                                     |  |
| 80 g<br>(75x80 g)              |                  | 20311        |              | •                                                                                     |  |

# Professional Dark

Täyteläinen, aromaattisen pehmeä kahvi,  
jossa voit maistaa tummien marjojen ja vaniljan makua.  
Pitkässä jälkimaussa voit aistia suklaisuutta.

PAAHTOASTE

3

1 2 ③ 4 5



## ALKUPERÄ

Rainforest Alliance Certified™: Brasilia, Kolumbia, Etelä ja Keski-Amerikka, Itä-Afrikka ja Aasia.  
Reilu kaupp/Luomu: Peru, Nicaragua ja muu Etelä- ja Keski-Amerikka.

| Paino                | Kokonaiset pavut | Jauhatus 1.5 | Jauhatus 2.0 |  |  |  | Me EAN koodi                                                                          |
|----------------------|------------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 g<br>(6x1000 g) | 20418            |              |              |                                                                                   | •                                                                                 | •                                                                                   |    |
| 500 g<br>(12x500 g)  |                  | 20239        |              |                                                                                   | •                                                                                 | •                                                                                   |   |
| 250 g<br>(24x250 g)  |                  | 20263        |              |                                                                                   | •                                                                                 | •                                                                                   |  |
| 230 g<br>(26x230 g)  |                  |              | 20326        |                                                                                   | •                                                                                 | •                                                                                   |  |
| 125 g<br>(48x125 g)  |                  | 20220        |              |                                                                                   | •                                                                                 | •                                                                                   |  |
| 100 g<br>(60x100 g)  |                  | 20245        |              |                                                                                   | •                                                                                 | •                                                                                   |  |
| 80 g<br>(75x80 g)    |                  | 20310        |              |                                                                                   | •                                                                                 | •                                                                                   |  |
| 1000 g<br>(6x1000 g) | 20413            |              |              | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |  |
| 500 g<br>(12x500 g)  |                  | 20228        |              | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |  |
| 250 g<br>(24x250 g)  |                  | 20261        |              | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |  |
| 230 g<br>(26x230 g)  |                  |              | 20328        | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |  |
| 125 g<br>(48x125 g)  |                  | 20256        |              | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |  |
| 100 g<br>(60x100 g)  |                  | 20270        |              | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |  |
| 80 g<br>(75x80 g)    |                  | 20312        |              | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |  |



# Professional Exclusive

Tummapaahaton kahvi hedelmäisellä aromikkuudella ja tummien marjojen sävyillä. Pitkässä, miellyttävässä jälkimaussa voit aistia kaakaon aromeja.

Suodatinkahvin lisäksi Löffbergs Exclusive soveltuu erinomaisesti käytettäväksi espressopapuna. Espressona Exclusive antaa runsaan creman ja sen hienot aromit pääsevät oikeuksiinsa.

PAAHTOASTE

5

1 2 3 4 ⑤



## ALKUPERÄ

Reilu kauppa/Luomu: Peru, Nicaragua ja muu Etelä- ja Keski-Amerikka.

| Paino  | Kokonaiset pavut |  |  | Me EAN koodi                                                                                             |
|--------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 g | 20415            | •                                                                                   | •                                                                                    | <br>7 310050 204154 |

# Löfbergs Professional kahvi annostelusäästö

|                                                                                                                  | Tyypillisesti Suomessa käytetty kahvi |                          | Löfbergs Professional kahvi |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| <br>Lasipannukeitin             | Annospussi                            | Valmista kahvia          | Annospussi                  | Valmista kahvia                 |
|                                                                                                                  | 100g/125g                             | 9–10 kuppia<br>(175 ml)  | <b>80g</b>                  | <b>10–11 kuppia</b><br>(175 ml) |
|                                                                                                                  |                                       |                          |                             |                                 |
| <br>Termoskeitin*<br>2,2–2,5 L | Annospussi                            | Valmista kahvia          | Annospussi                  | Valmista kahvia                 |
|                                                                                                                  | 125g/135g                             | 11–13 kuppia<br>(175 ml) | <b>100g</b>                 | <b>13–14 kuppia</b><br>(175 ml) |
|                                                                                                                  |                                       |                          |                             |                                 |
| <br>Termoskeitin*<br>5–5,7 L  | Annospussi                            | Valmista kahvia          | Annospussi                  | Valmista kahvia                 |
|                                                                                                                  | 300g                                  | 29 kuppia<br>(175 ml)    | <b>250g</b>                 | <b>32 kuppia</b><br>(175 ml)    |
|                                                                                                                  |                                       |                          |                             |                                 |
| <br>Säiliökeitin 5 L*         | Annospussi                            | Valmista kahvia          | Annospussi                  | Valmista kahvia                 |
|                                                                                                                  | 300g                                  | 27 kuppia<br>(175 ml)    | <b>230g</b>                 | <b>27 kuppia</b><br>(175 ml)    |
|                                                                                                                  |                                       |                          |                             |                                 |
| <br>Säiliökeitin 10 L*        | Annospussi                            | Valmista kahvia          | Annospussi                  | Valmista kahvia                 |
|                                                                                                                  | 600g                                  | 54 kuppia<br>(175 ml)    | <b>2x230 = 460g</b>         | <b>54 kuppia</b><br>(175 ml)    |
|                                                                                                                  |                                       |                          |                             |                                 |





## Espressot

Kunnon espresso on vahvaa, täyteläistä ja aromikasta. Espresso-sekoituksemme on huolella tehty vaativaan makuun.



## SABROSO

Pyöreä ja tasapainoinen espresso, jossa on hedelmäistä hapokkuutta ja kevyen pähkinäinen jälkimaku.

Kahvi on saanut sekä luomu- että Reilun kaupan sertifiointin ja sisältää vain. Etelä- ja Keski-Amerikasta käsin poimittuja arabica-papuja.



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 20409  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## CONTESSA

Täyteläinen ja kermainen espresso kuivattujen hedelmien vivahteilla. Pitkässä ja intensiivisessä jälkimaussa tumman suklaan sävyjä.

Kahvi on saanut Rainforest alliance sertifiointin ja se sisältää vain Etelä-Amerikasta ja Itä-Afrikasta käsin poimittuja arabica-papuja.



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 20505  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## PITCH BLACK

Voimakas, tummapahtoinen espresso, jonka maussa voit aistia mausteista aromikkuutta, tupakan ja kaakaon vivahteita.

Kahvi on saanut Rainforest Alliance sertifiointin ja sisältää vain Etelä- ja Keski-Amerikasta ja Ugandasta käsin poimittuja arabica-papuja.



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 20401  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me







## Erikoiskahvit

Erikoiskahvi on yllisin Out of Home -tuotesarjan tuotteista. Jotta kahvi täyttäisi tuotesarjan vaatimukset, sen pitää olla erityisen hyvän makuista, alkuperältään jäljitettävää ja syntynyt kiehtovan ja kiinnostavan tarinan pohjalta.



# CUMBIA

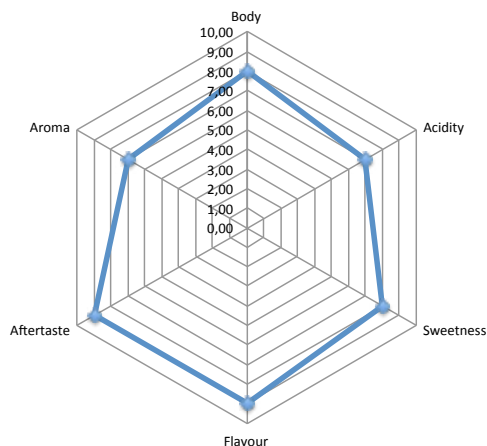
SOVELTUVUUS: ESPRESSO, PRESSO, CHEMEX



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 25005  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## Erikoiskahvi



Kolumbian ainutlaatuiset alueet ja maaperä tarjoavat kaiken mitä voimme toivoa. Tässä kahvisekoituksessa löytyy runsasta täyteläisyyttä, syvää marjan makeutta, selvää hapokkuutta ja ääretön aromirikkaus. Kaikki tämä yhdistyy ainutlaatuisen, tasapainoisen eleganssiin. Pohja tähän sekoitukseen tulee Red Ecolsierran osuuskunnasta, läheltä Karibian rantalinjaa. Tämän alueen pavuissa on kaikkea, mitä rakastamme Kolumbiassa. Tämän Red Ecolsierasta tulevan kahvilaadun happokkuus on hivenen miedompi, jolloin se sopii erinomaisesti espressoon. Kehittääksemme haluamamme makubalanssin, olemme lisänneet sekoitukseen papuja Asobagrin osuuskunnasta Guatemalasta ja Sidaman osuuskunnasta Etiopiasta. Toivomme todella, että kolumbialainen kahvi, kuten maan muut suuruudet kansantanssi ja musiikkityyli Cumbia, tulee valloittamaan maailman tартtuvalla tahdillaan.

### MAA

Kolumbia, Guatemala, Etiopia.

### ALUEET

Sierra Nevada, Huehuetenango, Sidamo.

### OSUUSKUNTA

Red Ecolsierra, Asobagri, Sidama.

### AROMI

Kaakao.

### MAKU

Täyteläinen kahvi, jossa makeita rusinan, mantelin ja lakritsan vivahteita.

### PROSESSI

Märkä menetelmä Aurinkokuivattu teltakankaan alla ja avonaisilla terasseilla.

### ESPRESSO

Paahto on optimoitu espressolle ja maistuu erinomaisesti myös suodatinkahvina.

### KORKEUS

900-2 000 m mpy.

### JOHTAVAT ALALAJIT

Caturra, Bourbon, Vialobos, alkuperäis-arabica.

### MUUTA

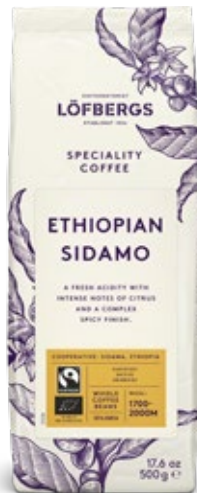
100 % arabica. Kokonaisia kahvipapuja. Reilu kauppa- ja Luomu sertifioitu

### SOPII

Leivonnaisille ja jälkiruuille jossa täyteläisiä suklaanmakuja. Sopii hyvin lakritsan kanssa. Avecit kanssa kuten konjakki, calvados, grappa ja kypsytetty rommi.

# ETHIOPIAN SIDAMO

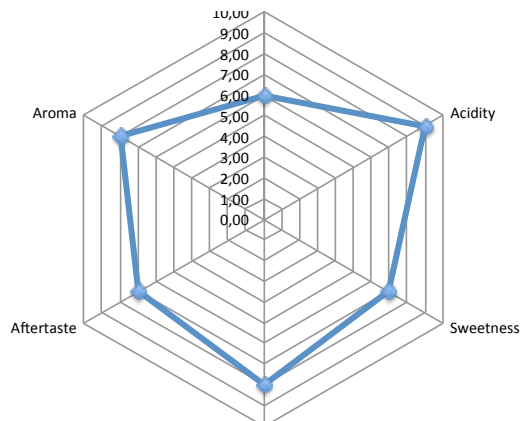
SOVELTUVUUS: ESPRESSO



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 25003  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## Erikoiskahvi



Tämän laadun etiopialaiset kahvipavut tarjoavat erehtymättömään ja intensiiviseen sitruksien tuoksun. Kahvintuntijoiden kesken etiopialainen Sidamo -kahvi on siksi tunnettu yhtenä kahvimaailman kaikkein ainutlaatuisimpana persoonallisuutena. Tähän mennessä etiopialaiset kahvipavut ovat olleet hyvin harvinaisia espressokahvissa mutta tosiasia on, että juuri espressokoneessa sitrusaromit pääsevät maksimaalisesti kukkaan. Ne tiivistyvät ja säilyvät espressoannoksen päällä olevassa cremassa. Tuoksuttele juuri valmistunutta espressoannosta, niin ymmärrät. Ei tarvitse olla ammattilainen innostuakseen. Sidamon alueen ylängöllä Etelä-Etiopiassa viljellään pavut pienten perhemaatilojen osuuskunnissa. Viljely tapahtuu käyttäen ikivanhoja, ekologisista menetelmiä. Pavut kasvavat korkealla ja poimitaan käsin. Heti poimimisen jälkeen hedelmäliha poistetaan pesumenetelmällä ja pavut kuivataan auringossa.

**MAA**  
Etiopia.

**ALUEET**  
Sidamo.

**OSUUSKUNTA**  
Sidama.

**AROMI**  
Suklaa.

**MAKU**  
Kahvi hienostuneella mausteisuudella ja raikkaalla hapokkuudella sekä intensiivisillä sitrussävyillä.

**PROSESSI**  
Märkä menetelmä, aurinkokuivattu "African bedsillä".

**ESPRESSO**  
Paahto on optimoitu espressolle ja maistuu erinomaisesti myös suodatinkahvina.

**KORKEUS**  
1 700-2 000 m mpy.

**ALALAJIT**  
Alkuperäis-arabica.

**MUUTA**  
100 % arabica. Kokonaisia kahvipapuja. Reilu kauppa – ja Luomu sertifioitu.

**SOPII**  
Leivonnaisille ja jälkiruokille joissa on maitosuklaata tai kevyitä, hapokkaita makuja. Mielellään jälkiruokia joissa on trooppisia hedelmiä. AVECIT kuten kypsytetty rommi, calvados ja viski.



# MOUNTAIN HIGH

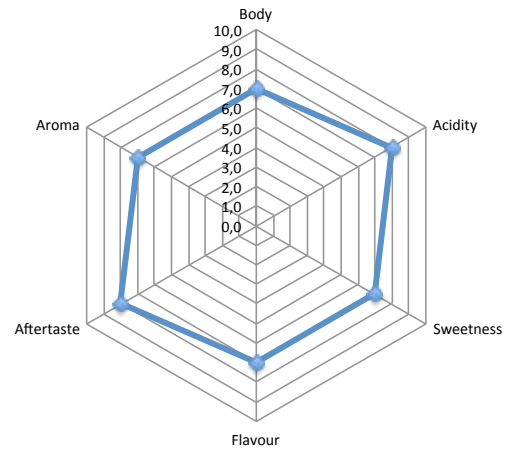
SOVELTUVUUS: SUODATINKAHVI, PRESSO, CHEMEX



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 25010  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## Erikoiskahvi



Mountain High on erittäin tasapainoinen ja aromaattinen kahvi, josta on helppo pitää. Pavut muistuttavat aika paljon kolumbialaista kahvia, jossa on reilu täyteläisyys ja hapokkuus. Peru oli aikaisemmin aika tuntematon kahvimaa, mutta on viime vuosina tullut tunnetuksi ammattimaiten kahvintuntijoiden kesken.

Kahvi tulee muun muassa Cajamarcasta, joka on saavuttamaton alue korkealla Andien itäisillä vuoristorinteillä. Maanviljelijät ovat intiaanien alkuperää ja heillä on pieniä maatiloja. Useimmat ovat perustaneet yhdessä kahviosuukuntia ja sertifioineet itsensä Reilun kaupan viljelijöinä.

Paitsi perulaisia papuja, se sisältää myös kahvia Keski-Amerikkalaisesta Hondurasista. Laadun jonka olemme valinneet, on paras mahdollinen, niin kutsuttu "Strictly High Grown" koska se viljellään yli 1 300 m korkeudessa. Mitään keinolannoitetta tai torjunta-aineita ei käytetä ja kahvipavut ovatkin merkitty sekä Luomu- että Reilun kaupan sertifioinneilla.

### MAA

Peru, Honduras.

### ALUEET

Cajamarca, Montecillos.

### OSUUSKUNTA

Pienimuotoisia perhetiloja osuuskunnissa.

### AROMI

Kukkainen.

### MAKU

Voimakas raikkaalla hedelmällisyydellä, joka antaa intensiivisen makusensaatiota.

### PROSESSI

Märkä menetelmä. Aurinkokuivattu avonaisilla terasseilla ja parabolisten telttojen alla.

### KORKEUS

1 300–1 800 m mpy.

### JOHTAVAT ALALAJIKKEET

Caturra, Catuai, Typica, Pacas.

### MUUTA

100 % arabica. Kokonaisia kahvipapuja. Luomu ja Reilu kauppa sertifioitu.

### SOPII

Leivonnaisten ja jälkiruokien kanssa joissa on suklaan, mantelin ja pähkinän vivahteita. AVECINA esimerkiksi calvados ja kypsytetty rommi.

# SANTANA

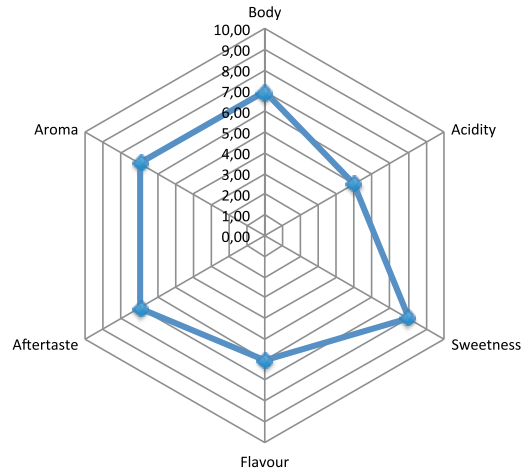
SOVELTUVUUS: SUODATINKAHVI, PRESSO, CHEMEX



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 25006  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## Erikoiskahvi



Santana de Vargem on pieni kylä Minas Gerais osavaltion sydämessä, Brasiliassa. Tämä on yksi maailman klassisimpia kahvialueita. Suurin osa pavuista tulee COOPASV-kahviosuuskunnalta, jolla on Reilun kaupan sertifiointi ja joka on tunnettu varsin korkeasta laadusta.

Täällä kahvipensaat kasvavat hedelmällisessä maaperässä, rehevässä ja aaltoilevassa maisemassa. Maku saa vaikutuksensa monista eri tekijöistä, esimerkiksi maaperästä ja trooppisesta yläköilmastosta. Suurin osa kahvista poimitaan käsin ja kuivataan Brasilialaisen auringon alla.

Tämän herkullisen kahvin maku on pyöreä, pehmeä ja täyteläinen, siinä voit aistia toffeen, tupakan ja mantelin vivahteita ja jälkimaussa löytyy tummaa suklaata.

**MAA**  
Brasilia.

**ALUEET**  
Sul de Minas.

**OSUUSKUNTA**  
COOPASV.

**AROMI**  
Manteli.

**MAKU**  
Pyörä, pehmeä ja täyteläinen kahvi toffee, tupakan ja mantelin sävyillä. Pitkä jälkimaku tumman suklaan sävyillä.

**PROSESSI**  
Luonnollinen.

**KORKEUS**  
1 000-1 200 m mpy.

**SERTIFIKOINTI**  
Fairtrade.

**MUUTA**  
100% arabica.

**SOPII**  
Leivonnaisille ja jälkiruuille jossa suklaata tai pähkinöitä.



# CARNIVAL

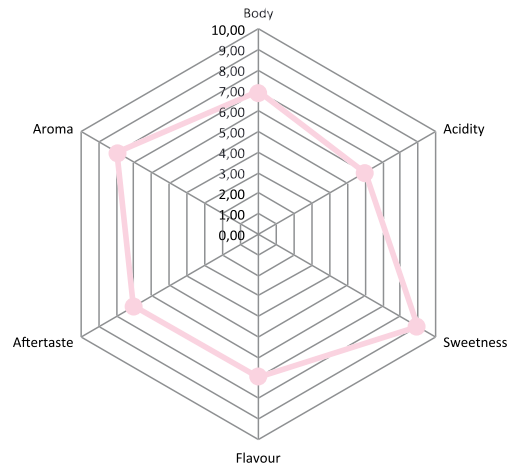
SOVELTUVUUS: ESPRESSO, SUODATINKAHVI, PRESSO, CHEMEX



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 25004  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## Erikoiskahvi



Carnival on täyteläisen makea ja herkullinen Brasilialainen kahvi, jossa maistuu nougat ja marsipaani.

Brasilia on ollut maailman suurin kahvintuottajamaa jo yli sadan vuoden ajan. Se ei ole yllättävää, kun otetaan huomioon brasilialaisten kahvipapujen makeus ja tasapaino, josta saadaan herkullinen espresso tai suodatinkahvi. Carnival valmistetaan Reilu kauppa sertifioitujen COOPASV-osuuskunnan luonnonmukaisesti kasvatetuista kahvipavuista ja muutamien muiden pienempien, huolellisesti valikoitujen osuuskuntien kahvipavuista. Kahvin maku on ominainen tälle alueelle, siinä on ainutlaatuista, monipuolista aromikkuutta ja runsaasti makeutta.

Jotta olemme saaneet luotua entistä aromikkaamman ja mielenkiintoisemman tästä sekoituksesta, olemme lisänneet siihen Ethiopian Sidamo kahvin tuoretta hedelmäisyyttä, Sumatran Mandheling kahvin herkkää mausteisuutta Indonesiasta ja Kolumbialaisen kahvin erehtymätöntä aromikkuutta. Tuloksena on makea, pehmeä ja täyteläinen kahvi, jossa on matala hapokkuus ja nougatin sekä marsipaanin aromeja.

### MAA

Brasilia, Etiopia, Kolumbia, Indonesia.

### ALUEET

Minas Gerais, Sidamo, Sumatra.

### OSUUSKUNTA

Pienimuotoisia perhetiloja osuuskunnissa.

### AROMI

Manteli.

### MAKU

Makea, pyöreä ja tasapainoinen sekoitus, jossa nougatin ja marsipaanin vivahteita.

### PROSESSI

Märkä- ja luonnollinen menetelmä.

### ESPRESSO

Paahdettu erityisesti espressolle, mutta se maistuu erinomaisesti myös suodatinkahvina ja muilla valmistustavoilla tehtynä.

### KORKEUS

900-2000 m mpy.

### ALALAJIT

Mundo Novo, Native Arabica, Caturra, Bourbon.

### MUUTA

100% Arabicaa, kokonaisia kahvipapuja. Reilu kauppa sertifioitu.

### SOPII

Erityisesti kevyille leivonnaisille ja jälkiruoille, joissa on suklaata ja pähkinöitä. Avecit kuten konjakki, calvados tai viski.

# POWER

SOVELTUVUUS: ESPRESSO



ME EAN



Kokonaiset pavut  
Paino: 500 g  
Tuotenro: 25001  
Me: 8x500 g  
Lava: 48 Me



## Erikoiskahvi



Kuten nimi Power viittaa, tämä kahvi on voimakkain ja mahtavin espressosekoituksemme. Luotu niille, jotka haluavat maksimaalista makua, aromikkuutta ja voimakkuutta. Tätä kahvia ei ole tarkoitettu heikkohermoisille, sen maku todellakin täyttää koko suun ja tunne jatkuu koko kehossasi.

Power on parhaimmillaan espressona, mutta on myös herkullinen myös muilla valmistustavoilla tehtynä!

Olemme halunneet luoda kahvin, joka ei ole vain voimakas ja vaativa makuelämys, vaan myös mielenkiintoinen, aromaattinen ja moderni. Runsaiden makutestiemme ansiosta olemme valinneet tähän yhden voimakkaimmista kahvipavuista "monsuunille altistetun" Monsooned Malabarin Intiasta. Jotta tässä kahvissa olisi vielä runsaammin makua ja rotevuuutta, olemme sekoittaneet siihen raikkaan aromaattista, täyteläistä kahvipapua, joka tulee Guatemalan Huehuetenangosta.

Valmistamalla espressona tämän kahvin, voit maistaa kahdenlaisen eri makuelämyksen. Ensin voit maistaa voimakkaan, kuivan ja nahkamaisen täyteläisyyden, nautit Monsooned Malabarista. Jos sen jälkeen aistit tuoreen, intensiivisen kukkaisuuden ja hedelmäisen aromaattisuuden, olet löytänyt Guatemalalaisen kahvipavun.

### MAA

Intia, Guatemala.

### ALUEET

Karnataka, Huehuetenango.

### OSUUSKUNTA

Pienimuotoisia perheitä osuuskunnissa.

### AROMI

Tupakka.

### MAKU

Tässä täyteläisessä sekoituksessa on hedelmäinen hapokkuus, ja siinä maistuu voimakkaasti suklaa ja tupakka.

### PROSESSI

Märkämenetelmä, jonka jälkeen pavut kuivataan ilmastavasti monsuunituulien puhaltaessa.

### ESPRESSO

Paahto tehty erityisesti espressolle, mutta se maistuu erinomaisesti myös suodatinkahvina ja muilla valmistustavoilla tehtynä.

### KORKEUS

900-1800 m mpy.

### ALALAJIT

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

### MUUTA

100% Arabica, kokonaisia kahvipapuja. Rainforest Alliance sertifioitu.

### SOPII

Erityisesti mausteisille leivonnaisille ja suklaisille jälkiruokille. AVECIT kuten arrakkipunssi, konjakki ja ikäännytetty rommi.





## Kapselit

Löfbergsin erikoiskahvikapseleissa on samaa hyvää kahvia kuten kokonaisissa pavuissa. Kapseliratkaisulla saat aina erittäin hyvän tuloksen ja maun – esim espresso, cappuccino tai oikealla paineella valmistettu musta kahvi. Koneet ovat helppokäyttöisiä joten koulutustarve on vähempi kuin silloin kun käyttää manuaalista konetta. Kapseliratkaisu sopii kun halutaan helppokäyttöinen erikoiskahvitarjonta.



## CUMBIA

LUE LISÄÄ SIVULTA 24.



ME EAN



Kapselit  
Paino: 8 g  
Tuotenro: 10607  
Me: 96x8 g  
Lava: 176 Me

## MOUNTAIN HIGH

LUE LISÄÄ SIVULTA 26.



ME EAN



Kapselit  
Paino: 8 g  
Tuotenro: 10608  
Me: 96x8 g  
Lava: 176 Me







## Pikakahvit

Pikakahvi on erittäin kätevä ja käytännöllinen tuote, josta saat nopeasti hyvää kahvia suurillekin asiakasmäärille. Pikakahvit soveltuvat myös käytettäväksi useimmissa pikakahviautomaateissa.





## MELODI

### PIKAKAHVI AUTOMAATILLE

Pehmeä, tasapainoinen ja täyteläinen kahvi, jossa hedelmäisiä aromeja sekä mieto jälkimaku. Kahvi on kotoisin Etelä- ja Keski-Amerikasta.

Sisältö: 100 % arabica.



Paino: 250 g  
Tuotenro: 20704  
Me: 10x250 g  
Lava: 36 Me

ME EAN



Paino: 25 g  
Tuotenro: 20706  
Me: 100x25 g  
Lava: 30 Me

ME EAN



## ARIA

### PIKAKAHVI AUTOMAATILLE

Tummapahtoinen kahvi, jossa intensiivinen kahviaromi ja pitkä, miellyttävän hedelmäinen jälkimaku. Soveltuu juotavaksi myös espressona. Kahvi on kotoisin Etelä- ja Keski-Amerikasta. Tämä pakastekuivattu pikakahvi sisältää osan erittäin hienoksi jauhettua kahvia, ja siksi siinä on erityisen hienostunut aromi ja rakenne.

Sisältö: 100% arabica



Paino: 250 g  
Tuotenro: 20713  
Me: 10x250 g  
Lava: 36 Me

ME EAN



## CORUS

### PIKAKAHVI AUTOMAATILLE

Tasapainoinen kahvi jossa selkeä täyteläisyys ja pitkä miellyttävä jälkimaku. Kahvi on kotoisin Etelä-Amerikasta.

Sisältö: 100% arabica.



Paino: 250 g  
Tuotenro: 20708  
Me: 10x250 g  
Lava: 36 Me

ME EAN





## FAIR FRESH



Löfbergs Fair Fresh on kevyesti paahdettu tasapainoinen kahvi Arabica-pavuista.



Paino: 100 g  
Tuotenro: 10344  
Me: 6x100 g  
Lava: 175 Me

ME EAN



## DECAF



Löfbergs Decaf kofeiiniton pikakahvi on herkullinen, pakastekuivattu kahvi. Maultaan tämä keskipaahtoinen kahvi on pehmeän aromikas ja täyteläinen. Decaf on Rainforest Alliance sertifioitu.



Paino: 80 g  
Tuotenro: 10345  
Me: 6x80 g  
Lava: 174 Me

ME EAN



## KAHVIANNOSTIKKU



Löfbergs kahviannostikku on hyvänmakuinen ja vaivaton kahviratkaisu hotellihuoneissa, kokoustiloissa, toimistoissa ja kaikissa paikoissa, joissa ei ole muuta kahviratkaisua.

Valmiin annostikun ansiosta kahvinvalmistus on nopeaa, helppoa ja hygieenistä. Tarvitset vain kuumaa vettä.

Korkealaatuinen ja harmoninen kahvi elegantilla jälkimaulla. Kahvi tulee Etelä- ja Keski-Amerikasta ja sillä on Reilun kaupan sekä Luomu sertifioinnit, 100 % Arabica kahvi.



Paino: 2 g  
Tuotenro: 20714  
Me: 500x2 g  
Lava: 60 Me

ME EAN









## Kylmäkahvit

Kylmäkahveistamme löytyy sekä valmiita jääkahveja että kylmäuutettu Cold Brew -kahvi, josta voit itse valmistaa jääkahvijuoman.



# ICE Jäähavit



## ICE LATTE MACCHIATO

ICE Latte Macchiato on makea ja miedonmakuinen kahvijuoma runsaalla maidolla.

**Aineosat:** Maito (3 % rasvaa) vesi, sokeri, arabicakahvi, sakeuttamisaine, guarkumi, happamuudensäätöaine, trinitriumsitraatti.

**Kofeiinipitoisuus:** noin 50 mg/purkki  
**Energiapitoisuus/100 ml:** 72 kcal  
**Energiapitoisuus/pakkaus:** 165 kcal



ME EAN



Tuotenro: 10517  
Sisältö: 230 ml  
Me: 12x230 ml  
Lava: 168 Me



## ICE ESPRESSO + MILK

ICE Espresso tarjoaa hieman enemmän kahvinmakua. Makea, täyteläinen ja hyvin herkullinen juoma, jossa hieno espresson aromi.

**Aineosat:** Maito (7,7 % rasvaa) vesi, sokeri, arabicakahvi, sokerisiirappi sakeuttamisaine, guarkumi, happamuudensäätöaine, trinitriumsitraatti, luontaisia aromeja.

**Kofeiinipitoisuus:** noin 50 mg/purkki  
**Energiapitoisuus/100 ml:** 83 kcal  
**Energiapitoisuus/pakkaus:** 190 kcal



ME EAN



Tuotenro: 10518  
Sisältö: 230 ml  
Me: 12x230 ml  
Lava: 168 Me



## ICE CHOCO LATTE

ICE Choco Latte on herkullinen jäähavi, jossa suklaan makua. Ei lisättyä sokeria. Vähälaktoosinen.

**Aineosat:** 85% vähälaktoosinen maito, 14 % arabicakahvi, vähärasvainen kaakaojauhe, luontainen aromi, sakeuttamisaine, happamuudensäätöaine, makeutusaine.

**Kofeiinipitoisuus:** noin 51 mg/purkki  
**Energiapitoisuus/100 ml:** 58 kcal  
**Energiapitoisuus/pakkaus:** 133 kcal



ME EAN



Tuotenro: 10513  
Sisältö: 230 ml  
Me: 12x230 ml  
Lava: 168 Me



## ICE SALTED CARAMEL

ICE Salted Caramel on herkullisen täyteläinen kahviuoma jossa maistuu makea karamelli ja ripaus suolaa.

**Ainesosat:** 78 % maitoa, 16 % arabicakahvi (vesi, kahvi), sokeri, sakeuttamisaine, guarkumi, happamuudensäätöaine trinitriumsitraatti, luontaisia aromeja

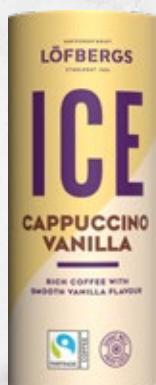
**Kofeiinipitoisuus:** noin 52 mg/purkki  
**Energiapitoisuus/100 ml:** 73 kcal  
**Energiapitoisuus/pakkaus:** 308 kcal



ME EAN



Tuotenro: 10535  
 Sisältö: 230 ml  
 Me: 12x230 ml  
 Lava: 168 Me



## ICE CAPPUCCINO VANILLA

Uutuus! Herkullinen, klassinen cappuccino, kermaisella vaniljan aromikkuudella.

**Ainesosat:** 53 % kahvi (vesi, kahviuute), 35 % maito, sokeri, kerma, karamellisoitu sokerisiirappi, happamuuden säätöaine (natriumfosfaatti), sakeuttamisaine (guarkumi, karrageeni), aromi, vanilja-aromi, suola.

**Kofeiinipitoisuus/purkki:** noin 83 mg  
**Energiapitoisuus/100 ml:** 72 kcal  
**Energiapitoisuus/pakkaus:** 165 kcal



ME EAN



Tuotenro: 10509  
 Sisältö: 230 ml  
 Me: 12x230 ml  
 Lava: 168 Me



## ICE SALTED CARAMEL LATTE, 1 L

ICE Salted Caramel on herkullisen täyteläinen kahviuoma jossa maistuu makea karamelli ja ripaus suolaa.

**Ainesosat:** 78 % maito 12 %, arabicakahvi (vesi, arabica kahviuute), sokeri, sakeuttamisaine (guarkumi), happamuudensäätöaine (trinitriumsitraatti), luontaiset aromit.

**Kofeiinipitoisuus:** noin 180 mg/purkki  
**Energiapitoisuus/100 ml:** 71 kcal  
**Energiapitoisuus/pakkaus:** 710 kcal



ME EAN



Tuotenro: 10521  
 Sisältö: 1 L  
 Me: 8x1 L  
 Lava: 48 Me



# COLD BREW KYLMAUUTETTU KAHVI

Korkealaatuista kahvia uutetaan 16 tuntia kylmään veteen. Tulokseksi saadaan hiukan makeampi ja pyöreämpi kahvinmaku ilman karvautta. Kylmäuutetun kahvin voit nauttia sellaisenaan jäiden kera mutta parhaimmillaan se on tarjoiltuna maidon ja jäiden kera. Voit lisätä haluamasi makusiirapin tai käyttää osana juomasekoituksissa.



## COLD BREW COFFEE 1L

Löfbergs Cold Brew Coffee on luomu sertifioitu kahvi täysin ilman lisäaineita. Voidaan nauttia sellaisenaan tai tarjoillaan jäiden kanssa. Cold Brew kahvia voi sekoittaa myös maidon kanssa jääkahviksi tai käyttää kahvidrinkeissä.



ME EAN



Tuotenro: 10699  
Sisältö: 1 L  
Me: 8x1 L  
Lava: 48 Me

# Näin helposti syntyy Cold Brew juoma!

**1.**

Täytä muki  
jääpaloilla

**2.**

Lisää 20ml  
makusiirappia



**3.**

Kaada mukiin  
1dl maitoa tai  
kaurajuomaa

**4.**

Lisää 1dl Cold Brew  
kahvia ja nauti!





# Cold Brew -reseptit



## COLD BREW SUKLAA LATTE

- 20 ml suklaakastiketta
- Jääpaloja
- 20 ml suklaasiirappia
- 1 dl maitoa
- 1 dl Löffberg Cold Brew kahvia

### TEENÄIN

Valuta suklaakastike lasin reunoille.  
Täytä lasi jääpaloilla.  
Lisää suklaasiirappi.  
Lisää maito.  
Lisää Cold Brew kahvi.

## JOS HALUAT TEHDÄ VIIMEISTELLYN VERSION, LISÄÄ

- 40 ml kermavaahtoa
- 10 ml suklaakastiketta
- Raastettua suklaata tai suklaarouhetta

### TEENÄIN

Pursota juoman päälle kermavaahto.  
Koristele suklaakastikkeella.  
Ripottele päälle suklaarouhetta.



## COLD BREW VANILJA LATTE

- Jääpaloja
- 20 ml vaniljasiirappia
- 1 dl maitoa
- 1 dl Löffberg Cold Brew kahvia

### TEENÄIN

Täytä lasi jääpaloilla.  
Lisää vaniljasiirappi.  
Lisää maito.  
Lisää Cold Brew kahvi.

## JOS HALUAT TEHDÄ VIIMEISTELLYN VERSION, LISÄÄ

- 40 ml kermavaahtoa
- Strösseleitä

### TEENÄIN

Pursota juoman päälle kermavaahto.  
Ripottele päälle strösseleitä.



## COLD BREW KAREMELLI LATTE

- 20 ml karamellikastiketta
- Jääpaloja
- 20 ml karamellisiirappia
- 1 dl maitoa
- 1 dl Löffberg Cold Brew kahvia

### TEENÄIN

Valuta karamellikastike lasin reunoille.  
Täytä lasi jääpaloilla.  
Lisää karamellisiirappi.  
Lisää maito.  
Lisää Cold Brew kahvi.

## JOS HALUAT TEHDÄ VIIMEISTELLYN VERSION, LISÄÄ

- 40 ml kermavaahtoa
- 10 ml karamellikastiketta
- Karamelli- tai toffeerouhetta

### TEENÄIN

Pursota juoman päälle kermavaahto.  
Koristele karamellikastikkeella.  
Ripottele päälle karamelli- tai toffeerouhe.





# Vähittäiskauppakahvit

Kahvi ei ole vain kahvia. Me Löffbergsillä olemme erikoistuneet yli sadanvuoden ajan hyvään kahviin. Meiltä löytyy sopiva tuote ja paahtoaste jokaiselle kahvin ystävälle.

## Jauhettu kahvi



### Löfbergs Crescendo 500 g

Voimakasarominen, tummaakin tummempi kahvi, jossa pitkä, intensiivinen jälkimaku.

Paahtoaste: 5  
Tuotenro: 10126  
ME: 12



### Löfbergs Kharisma 500 g

Tummapahtoinen, herkullinen kahvi, jossa intensiivisiä aromeja ja pähkinäisiä sävyjä.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 10169  
ME: 12



### Löfbergs Jubileum 500 g

Kevyesti tummaksi paahtettu kahvi, jossa kukkaisia sävyjä ja pyöreää makeutta.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 10130  
ME: 12



### Löfbergs Magnifika 500 g

Kevyesti tummapahtoinen, tasapainoinen kahvi, jossa miellyttäviä kaakaon sävyjä.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 10175  
ME: 12



### Löfbergs Medium Roast 500 g

Herkullinen ja tasapainoinen kahvi, jossa kukkaisat sävyt ja kaakaon aromeja.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 10153  
ME: 12



### Löfbergs Inferno Extra Dark Roast 450 g

Täyteläinen ja intensiivinen kahvi, jossa on tumman suklaan makua.

Paahtoaste: 5+  
Tuotenro: 10184  
ME: 12



### Löfbergs Prezzo 500 g

Pressopannuille ja perkolaattoreille tarkoitettu keskipahtoinen kahvi, jossa tasapainoinen yhdistelmä pyöreän hedelmäistä happamuutta ja miellyttävää makeutta.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 10158  
ME: 12



## Jauhettu kahvi – Next Generation Coffee Lovers



### NGCL Organic Medium Roast 450 g

Keskipahtoinen kahvi, jossa makean marjan ja maitosuklaan sävyjä.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 10179  
ME: 12



### NGCL Organic Dark Roast 450 g

Tummapahtoinen kahvisekoitus, jossa metsämarjojen ja tumman suklaan sävyjä.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 10119  
ME: 12



### NGCL Fika Dark Roast 450 g

Pehmeä ja herkullinen tummapahtoinen kahvi, jonka pitkässä jälkimaussa kaakaon aromeja.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 10358  
ME: 12



### NGCL Brazil 450 g

Brasilialaisista Arabica-helmipavuista jauhettu keskipahtoinen kahvi, jossa voi aistia makeutta ja pähkinäisyyttä.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 10353  
ME: 12



## Jauhettu kahvi – Fairtrade



### Löfbergs FAIR Medium Roast 450 g

Keskipahtoinen tasapainoinen kahvi, jossa voi aistia hedelmäisyyttä.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 10177  
ME: 12



### Löfbergs FAIR Dark Roast 450 g

Voimakas tummapahtoinen kahvi, jossa rikkaat aromit ja hyvä täyteläisyys.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 10178  
ME: 12







### Löfbergs Crescendo 400 g

Voimakasarominen tumma kahvi intensiivisellä jälkimaulla.

Paahtoaste: 5  
Tuotenro: 11222  
ME: 8



ra.org



### Löfbergs Kharisma 400 g

Tummapaahntoinen kahvi, intensiiviset aromit ja pähkinäiset sävyt.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 11219  
ME: 8



ra.org



### Löfbergs Jubileum 400 g

Kevyen tummapaahntoinen, kukkaisat sävyt ja pyöreää makeutta.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11220  
ME: 8



ra.org



### Löfbergs Magnifika 400 g

Kevyesti tummapaahntoinen, miellyttävät kaakaon sävyt.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11221  
ME: 8



ra.org



### Löfbergs Espresso 400 g

Vahva ja täyteläinen espressokahvi, jossa on erottuvia leivän ja suklaan sävyjä.

Paahtoaste: 5  
Tuotenro: 11223  
ME: 8



ra.org



### Löfbergs Medium Roast 400 g

Tasapainoinen keskipaahdettu kahvi, jonka jälkimaussa on makean kaakaon sävyjä.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11235  
ME: 8



ra.org



### Löfbergs Inferno 400 g

Täyteläinen ja intensiivinen kahvi, jossa on tumman suklaan makua.

Paahtoaste: 5+  
Tuotenro: 11284  
ME: 8



ra.org

## Kokonaiset pavut 400 g – Next Generation Coffee Lovers



### Löfbergs Organic Medium Roast 400 g

Ekologisesti viljelty keskipaahtoinen kahvi, jossa on maitosuklaan ja marjojen sävyjä.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 11227  
ME: 8



### Löfbergs Organic Dark Roast 400 g

Tummapaahtoinen, ekologisesti viljelty, hienoarominen ja tumman suklainen kahvi.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 11228  
ME: 8



### Löfbergs Brazil Medium Roast 400 g

Pyöreä ja pehmeä maku, jossa karamellin ja hasselpähkinän sävyjä.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11248  
ME: 8



### Löfbergs Fika Dark Roast 400 g

Pehmeä tummapaahtoinen kahvi, jossa hienovaraisia kaakaon sävyjä.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 11249  
ME: 8



## Kokonaiset pavut 1 kg



### Löfbergs Medium Roast 1 kg

Keskipaahtoinen kestopuosikki kilon pakkauksessa.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 11251  
ME: 4



### Löfbergs Espresso 1 kg

Runsasarominen espressokahvi isossa pakkauksessa.

Paahtoaste: 5  
Tuotenro: 11252  
ME: 4



### Löfbergs Kharisma 1 kg

Tummapaahtoinen suosikki kilon pakkauksessa.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 11253  
ME: 4



### Löfbergs Brazil 1 kg

Pyöreä ja pehmeä maku, jossa karamellin ja hasselpähkinän sävyjä.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11254  
ME: 4





# MILLAISTA KAHVIA TARJOAT ASIAKKAILLESISI?

Oletko miettinyt, kuinka voisit kehittää kahvin myyntiäsi kannattavammaksi?

Kahvin myynnin tehostamiseksi on olemassa erilaisia mahdollisuuksia ja me haluamme auttaa siinä!

1. Suodatinkahvivalikoima, mikä olisi sinun asiakkaillesi paras? Vaalea paahto, tumma paahto vai kenties erikoiskahvisarjastamme valittu sesongin paahto?
  2. Ehkäpä kahvilassasi tai ravintolasi a la carte listalla olisikin kannattavaa tarjota herkullisia presso-kahveja? Pressopannulla tehtynä erikoiskahvisarjamme special-kahvit pääsevät oikeuksiinsa ja luovat asiakkaillesi ainutlaatuisia kokemuksia.
  3. Espresso-pohjaisten kahvien tarjontaan meiltä löytyy useita erilaisia espressopapuja. Mikä espressoistamme on juuri sinun asiakkaillesi oikea valinta? Otetaanko vahva ja roteva Power, makea ja mehevä Carnival vai jo useiden rakastama Cumbia? Vaihtoehtoja löytyy useita.
  4. Kylmät kahvijuomat lisäävät hurjasti suosiotaan niin meillä kuin maailmallakin. Cold brew kylmäuutetusta kahvista valmistetut kahvidrinkit ovat helppoja, herkullisia, näyttäviä. Ne ovat hyvän katetuoton tuova kahviratkaisu, jolla lisäät helposti erikoiskahvivalikoimaasi ja parannat myyntiäsi. Muista myös ICE-kylmäkahvi valikoimamme, ne ovat helposti mukaan napattavia juomia ja piristävä lisä kahvivalikoimaasi!
- Myyntimme auttaa sinua valitsemaan yritykseesi juuri oikeanlaisen kahviratkaisun ja kahvivalikoiman, jolla sinä kehität kahvikauppaasi ja tarjoat asiakkaillesi jotain parempaa!

## KAHVIMENU

Kun yrityksellesi on rakennettu oikeanlainen kahvituotevalikoima, se on myös tuotava asiakkaille esille. Usein ei panosteta tarpeeksi kahvituotteiden esilletuomiseen. Näyttävä kahvimenu on sisällöltään selkeä mutta samalla sen pitää olla houkutteleva, trendikäs ja myyvä.

### KAHVIMENU /COFFEE MENU *lämmiin /hot*

#### SUODATINKAHVI / BREW COFFEE

Vaalea paahto  
/ Light roast

Tumma paahto  
/ Dark roast

Sesongin paahto  
/ Seasonal roast

180 / large  
473 ml

normaali / medium  
355 ml

pieni / small  
237 ml

#### PRESSO KAHVIT / FRENCH PRESS

Pieni / Small Presso 0,3 L 1-2 hlö/pax

Iso / Large Presso 1 L 2-4 hlö/pax



#### ERIKOISKAHVIVALIKOIMA / SPECIALITY COFFEE

| KAHVI/COFFEE     | ORIGIN                                |
|------------------|---------------------------------------|
| Santana          | Brazil                                |
| Cumbia           | Colombia, Guatemala, Ethiopia         |
| Carnival         | Brazil, Ethiopia, Colombia, Indonesia |
| Mountain High    | Peru, Honduras                        |
| Ethiopian Sidamo | Ethiopia                              |



### KAHVIMENU /COFFEE MENU *kylmä /cold*

#### COLD BREW COFFEE

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Vanilla          | Marshmallow     |
| Caramel          | Popcorn         |
| Salted Caramel   | Citrus Lemonade |
| Chocolate        | Orange          |
| Chocolate Mint   | Apple           |
| Chocolate Cookie | Raspberry       |



#### ICE COFFEE



|                        |
|------------------------|
| ICE Latte Macchiato    |
| ICE EspressoMilk       |
| ICE Salted Caramel     |
| ICE Cappuccino Vanilla |
| ICE Choco Latte        |



## ESPRESSOMENU

Espressomenun sisältöön kannattaa myöskin panostaa! Espressopohjaisten erikoiskahvien suosion lisääntyessä myös erilaisten juomien kysyntä laajenee. Yhä useammin asiakas saattaa valita myös Espresso Macchiaton, Cortadon tai olisiko Flat White maistuva? Siksi kannattaa miettiä millaisen kahvimenun rakennat!

Maistuisiko herkullinen, kuuma Caramel Latte vai valitsisinko kylmän Vanilja jäälatten?

Special Lattet lisäävät myyntiä ja ovat herkullisia. Joko kuumana tai kylmänä!

## ESPRESSOMENU /ESPRESSO MENU

|                    | NORMAALI<br>/ MEDIUM | ISO<br>/ LARGE |                                                                                                             |
|--------------------|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espresso           | •                    | •              | <br>espresso               |
| Ristretto          | •                    |                |                                                                                                             |
| Americano          | •                    | •              | <br>americano             |
| Espresso Macchiato | •                    | •              | <br>espresso<br>macchiato |
| Cortado            | •                    |                |                                                                                                             |
| Cappuccino         | •                    | •              | <br>cappuccino           |
| Caffe Latte        | •                    | •              | <br>caffe latte          |
| Latte Macchiato    | •                    | •              | <br>latte<br>macchiato   |
| Flat White         | •                    | •              |                                                                                                             |
| Caffe Mocha        | •                    | •              |                                                                                                             |

 = vaahdotettu maito  
/steamed milk

 = höyrytetty maito  
/foamed milk

 = espresso

### SPECIAL ESPRESSO LATTE

Vanilla Latte  
Caramel Latte  
Salted Caramel Latte  
Chocolate Latte  
Chocolate Mint Latte  
Chocolate Cookie Latte  
Hazelnut Latte  
White Chocolate Latte

kuumana  
tai kylmänä!  
hot or cold!





# ESPRESSOPOHJAISET ERIKOISKAHVIT

## ESPRESSO

Juoman pituus n.30-35ml, tehty 8-10g espressopavuista.

## RISTRETTO

Juoman pituus n. 20ml, tehty 8-10g espressopavuista.

## AMERICANO

Espresso, jonka päälle lisätään kuumaa vettä n. 1-2 kertaa espresson määrä.

## LUNGO

Espresso, joka valutetaan pitkänä kahvijauheen läpi, n. 80-100ml.

## ESPRESSO MACCHIATO

Espresso, jonka päälle annostellaan lusikallinen kuumaa maitovaahtoa.

## CORTADO

Tuplaespresson päälle kuumennettua maitoa, pintaan lyhyt vaahto. Espresso 1/2 osaa ja maitoa 1/2 osaa.

## CAPPUCCINO

Espresson päälle vaahdotettua maitoa. Espresso 1/3 osaa ja vaahdotettua maitoa 2/3 osaa.

## CAFE LATTE

Espresson päälle kuumennettua maitoa ja lyhyt maitovaaho. Espresso 1/5 osaa, kuuma maito 3/5 osaa ja vaahdotettu maito 1/5.

## LATTE MACCHIATO

Lasiin kaadetaan ensin vaahdotettu/höyrytetty maito, odotetaan 10-20 sek, jonka jälkeen päälle kaadetaan espresso. 2/5 osaa höyrytetty maito ja 2/5 vaahdotettu maito ja 1/5 espresso.

## FLAT WHITE

Tuplaespresso, jonka päälle lisätään ohueksi vaahdotettua maitoa. Tuplaespresso 1/3 osaa ja ohut maitovaaho 2/3 osaa. Isoon Flat Whiteen kaksi kertaa tuplaespresso ja käytetään suurta kuppia.

## CAFFE MOCHA

Kuppiin ensin suklaakastike 15-20ml, jonka päälle espresso ja sen päälle ohueksi vaahdotettua maitoa. Espresso 1/3 osaa ja maitovaaho 2/3 osaa.

## AFFOGATO

Cappuccinokuppiin pallo maitojäätelöä tai vaniljajäätelöä, jonka päälle valutetaan espresso. Voit maustaa halutessasi myös punssilla tai mantelilikööriä.









# Kahvikoulutus

Me haluamme auttaa sinua kehittämään kahvin valmistusta sekä kahvin myyntiä entistä paremmaksi. Oikein valmistettu kahvi, oikein tarjoiltu kahvi ja oikea markkinointi auttavat parantamaan huomattavasti kahvin myyntiä. Henkilökunnan osaaminen on ensiarvoisen tärkeää ja esimerkiksi erikoiskahvien valmistus on helppoa ja mukavaa kun siihen saa riittävän opastuksen. Koulutuksiemme avulla voit kehittyä ja laajentaa omaa tietämystäsi kahvista.

Koulutuksistamme on useita eri tasoja ja kokonaisuuksia, ne räätälöidään aina asiakaskohtaisesti:

## Löfbergs e-Academy

E-Academy on kolmeosainen nettipohjainen koulutusohjelma jossa voit itse opiskella kahvin pavun historiasta ja viljelystä vastuulliseen toimintaan ja kannattavaan kahvikauppaan asti.



## Asiakkaan luona tapahtuva koulutus

Asiakkaan luona tapahtuva koulutus on sekä kahvi- että laitekoulutusta. Tuttu ympäristö, tutut laitteet ja juuri oikeat, asiakkaan valitsemat kahviratkaisut ovat helpointa kouluttaa omassa toimipaikassasi. Koulutuksessa voimme

huomioida paikalliset haasteet, toiveet ja mahdollisuudet, ja se räätälöidään aina tarpeidesi mukaisesti.



# Kahvikoulutus Vantaan Varistossa

Löfbergsille on valmistunut koulutus- ja kokoustilat Vantaan Varistoon, osoitteeseen Riihimiehentie 3.

Modernissa koulutustilassamme voimme kouluttaa ryhmiä kaikkiin kahvilatarpeisiin ja siellä on mahdollista myös testata erilaisia kahviratkaisuja. Koulutustilassamme löytyy erilaisia suodatinkahvilaitteistoja, presso, chemex, aeropress, perkolaattori ja erilaisia kahvimyllyjä, ym. Erilaisilla espressokoneilla ja espressomyllyillä voimme kouluttaa valmistamaan espressopohjaisia erikoiskahveja. Kahvitasting eli cupping ja kaikkien erikoiskahviemme maistaminen ja myös testaaminen eri valmistusmenetelmillä. Kylmäkahvien koulutusosassamme pääset harjoittelemaan ja maistelemaan erilaisia kylmäkahveja sekä tutustumaan erilaisiin kylmäkahviratkaisuihin.

Lisätietoa kahvikoulutuksistamme saat omalta edustajaltasi!





# YHTEYSTIEDOT OUT OF HOME

## LÖFBERGS FINLAND OY

Konttori ja koulutuskeskus  
Riihimiehentie 3  
01760 Vantaa

[asiakaspalvelu.fi@lofbergs.se](mailto:asiakaspalvelu.fi@lofbergs.se)  
[www.lofbergs.fi](http://www.lofbergs.fi)

## MYynti

Janne Koskinen  
Pääkaupunkiseutu, Länsi-Uusimaa, Kanta-Häme, Pirkanmaa, Varsinais-Suomi, Satakunta  
+358 41 504 9730  
[janne.koskinen@lofbergs.se](mailto:janne.koskinen@lofbergs.se)

Jari Jousimo  
Pääkaupunkiseutu, Itä-Uusimaa, Kymenlaakso, Etelä-Karjala  
+358 40 486 4040  
[jari.jousimo@lofbergs.se](mailto:jari.jousimo@lofbergs.se)

Pekka Sysmälinen  
Ketjut, Keski-Uusimaa, Etelä-Savo, Päijät-Häme  
+358 44 784 4000  
[pekka.sysmalainen@lofbergs.se](mailto:pekka.sysmalainen@lofbergs.se)

Mari Sipola  
Pohjois-Pohjanmaa, Lappi  
+358 40 064 0192  
[mari.sipola@salessupport.fi](mailto:mari.sipola@salessupport.fi)

Sanna Mäkinen  
Head of OoH  
+358 45 720 1277  
[sanna.makinen@lofbergs.se](mailto:sanna.makinen@lofbergs.se)