

Tuotekuvasto

Kevät 2026
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	13
Espressot	18
Erikoiskahvit	21
Kapselit	26
Pikakahvit	29
Kylmäkahvit	33
Millaista kahvia tarjoat asiakkaillesi?	40
Yleisimmät espressojuomat	42
Yhteystiedot Out of Home	44





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 Löfbergsillä 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.



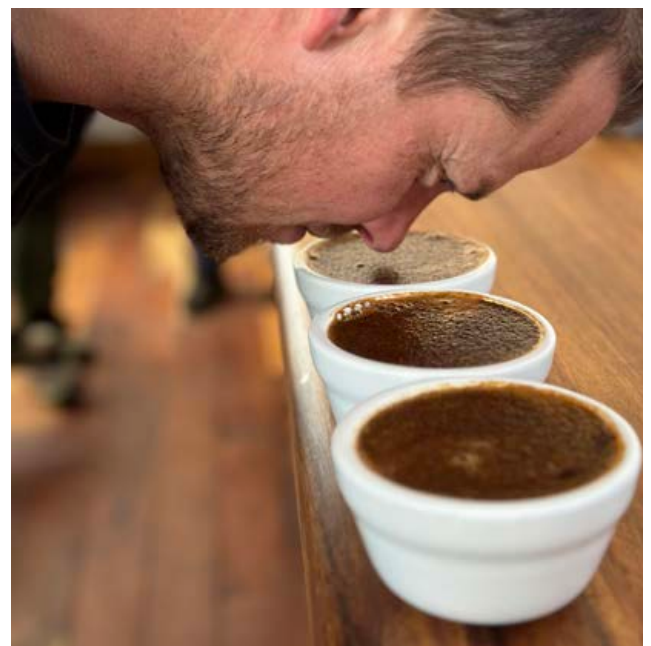
Paahtaminen

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



3,4 miljoonaa euroa kahvin pienviljelijöille

Löfbergs on yksi maailman suurimmista luomu- ja reilun kaupan sertifioidun 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.

Jäljitettävyyden – 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 Löfbergsin, 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 Löfbergsin, valitset aina hyvää ja kestäväällä tavalla tuotettua kahvia.



Rainforest Alliance Certified™

Rainforest Alliance on kansainvälinen voittoa tavoittelematon luonnonsuojelu-organisaatio, joka sertifioi tuottajajaloja. 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 sertifioitujen 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-sertifioitujen tuotteet eivät ole millään tavalla vahingollisia terveydelle tai hyvinvoinnille.

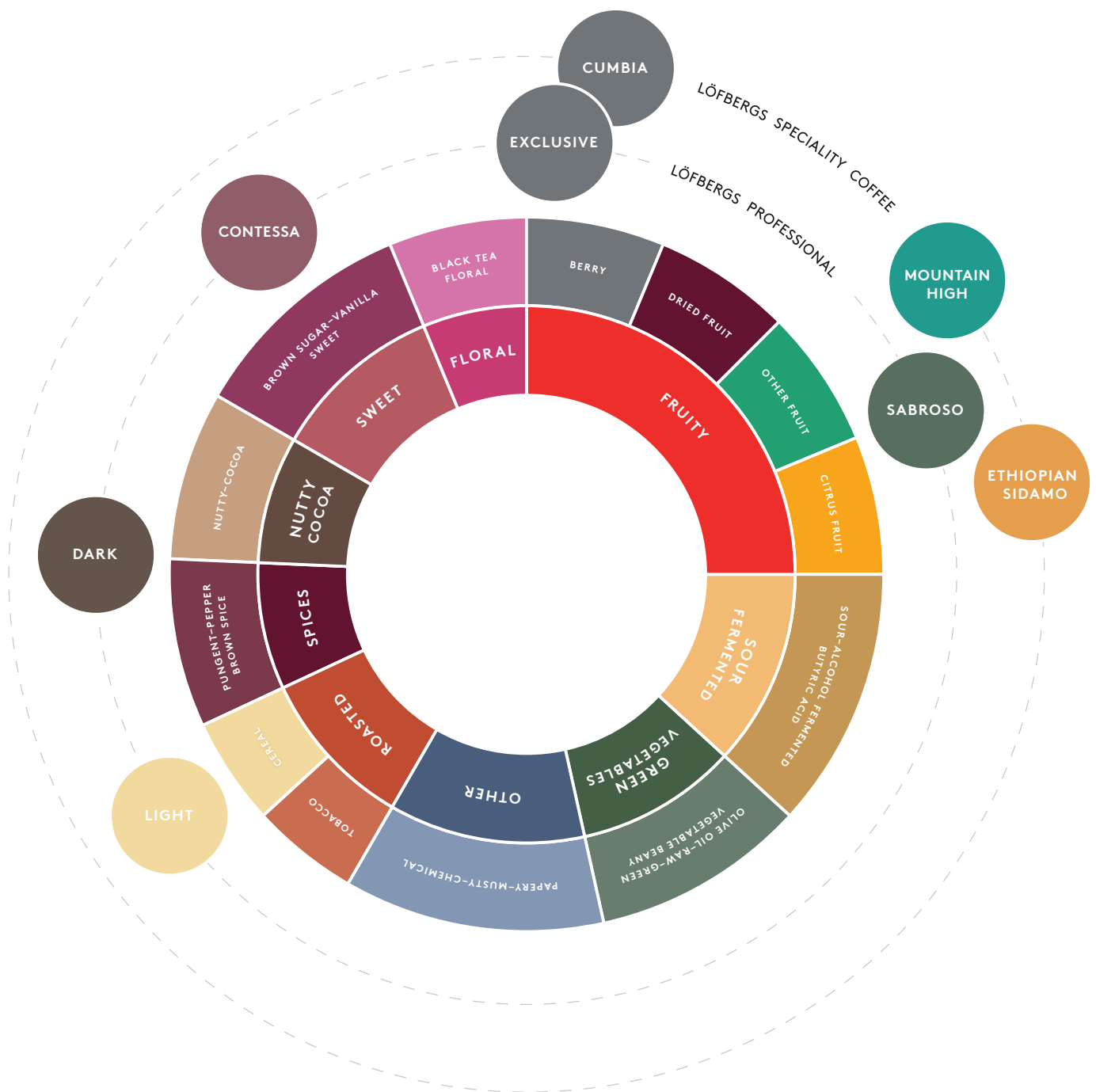


Reilu kauppa

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.



Löfbergin 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.





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 (6x1000 g)	20417			•	
500 g Tiiliskivi (12x500 g)		20309		•	
230 g (26x230 g)			20327	•	
125 g (48x125 g)		20308		•	
100 g (60x100 g)		20314		•	
80 g (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 (6x1000 g)	20418				•	•	
500 g (12x500 g)		20239			•	•	
250 g (24x250 g)		20263			•	•	
230 g (26x230 g)			20326		•	•	
125 g (48x125 g)		20220			•	•	
100 g (60x100 g)		20245			•	•	
80 g (75x80 g)		20310			•	•	
1000 g (6x1000 g)	20413			•			
500 g (12x500 g)		20228		•			
250 g (24x250 g)		20261		•			
230 g (26x230 g)			20328	•			
125 g (48x125 g)		20256		•			
100 g (60x100 g)		20270		•			
80 g (75x80 g)		20312		•			

Professional Exclusive

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

Suodatinkahvin lisäksi Löfbergs 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	•	•	 7 310050 204154

Löfbergs Professional kahvi annostelusäästö

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

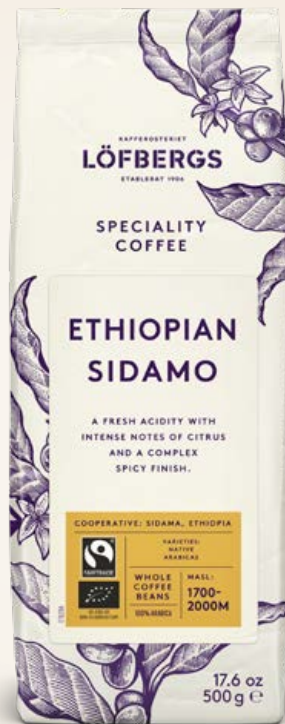


ME EAN



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





Erikoiskahvit

Erikoiskahvi on yllellisin 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



7 310050 250052

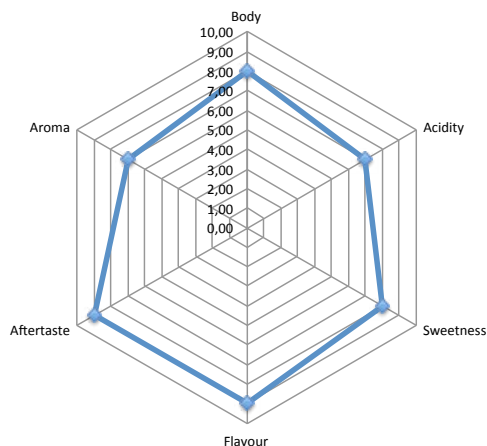
Kokonaiset pavut

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 Cimbria, 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

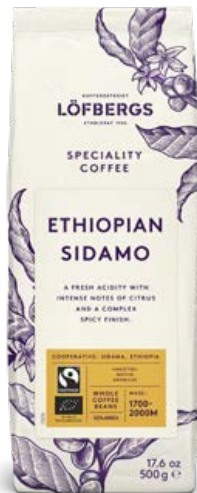
100 % arabica. Kokonaisia kahvipapuja. Reilu kauppa- ja Luomu sertifioitu

SOPII

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

ETHIOPIAN SIDAMO

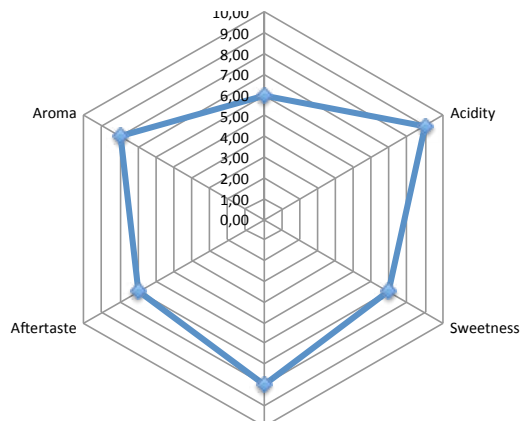
SOVELTUVUUS: ESPRESSO



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. Tuokuttele 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

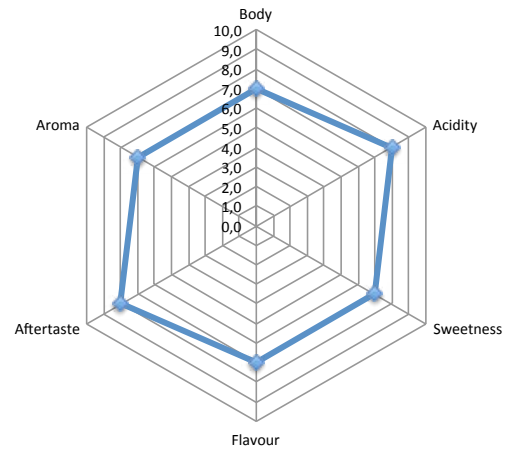
SOVELTUVUUS: SUODATINKAHVI, PRESSO, CHEMEX



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 perheitä 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.





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 manualista 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 Jäähahvit



ICE LATTE MACCHIATO

ICE Latte Macchiato on makea ja miedonmakuinen kahvijuoma runsaalla maidolla.

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

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, trinatiiriumsitraatti, 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 CREAMY COOKIE

ICE Creamy Cookie on herkullinen kahvijuoma, jossa yhdistyvät täyteläinen espresso ja herkullinen suklaakeksin maku.

Aineosat: 85 % laktoositon maito, 14,5 % kahvi (vesi, kahviuute), rasvaton kaakaojauhe, sakeuttamisaineet (selluloosa, natriumkarboksimeetyyliselluloosa, pektiini), laktaasi, aromit, happamuudensäätöaine (natriumkarbonaatti), makeutusaine (asesulfaami K).

Kofeiinipitoisuus: noin 51 mg/purkki
Energiapitoisuus/100 ml: 59 kcal
Energiapitoisuus/pakkaus: 133 kcal



ME EAN



Tuotenro: 10507
 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 Löffbergs 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 Löffbergs 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 Löffbergs 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.

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 erikoiskahvi-sarjastamme 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. Espressoalhaisten 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 kahvi juomat lisäävät hurjasti suosiotaan niin meillä kuin maailmallakin. Cold brew kylmäuutetusta kahvista valmistetut kahvidrinkit ovat helppoja, herkullisia, näyttäviä. Ne ovat hyvän katetuoton tuova kahviratkaisu, jolla lisäävät 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



iso / 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

Caramel

Salted Caramel

Chocolate

Chocolate Mint

Chocolate Cookie

Marshmallow

Popcorn

Citrus Lemonade

Orange

Apple

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 / MEDIUM	ISO / LARGE
Espresso	•	•
Ristretto	•	
Americano	•	•
Espresso Macchiato	•	•
Cortado	•	
Cappuccino	•	•
Caffe Latte	•	•
Latte Macchiato	•	•
Flat White	•	•
Caffe Mocha	•	•



SPECIAL ESPRESSO LATTE

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



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.





YHTEYSTIEDOT OUT OF HOME

LÖFBERGS FINLAND OY

Konttori ja koulutuskeskus
Riihimiehentie 3
01760 Vantaa

asiakaspalvelu.fi@lofbergs.se
www.lofbergs.fi

MYynti

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

Jari Jousimo
Pääkaupunkiseutu, Itä-Uusimaa, Kymenlaakso, Etelä-Karjala
+358 40 486 4040
jari.jousimo@lofbergs.se

Pekka Sysmälinen
Ketjut, Keski-Uusimaa, Etelä-Savo, Päät-Häme
+358 44 784 4000
pekka.sysmalainen@lofbergs.se

Mari Sipola
Pohjois-Pohjanmaa, Lappi
+358 40 064 0192
mari.sipola@salessupport.fi

Sanna Mäkinen
Head of OoH
+358 45 720 1277
sanna.makinen@lofbergs.se