

Tuotekuvasto

Syksy 2026
Out of Home – Finland



KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT 1906

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
Professional Kahvit	13
Professional Espresso	18
Specialty Coffee -erikoiskahvit	21
Kapselit	26
Pikakahvit	29
Kylmäkahvit	33
Millaista kahvia tarjoat asiakkaillesi?	40
Yleisimmät espressojuomat	42
Kahvikoulutus	43
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 kuivamenetelmä 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



”Jäljitettävyyys 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 3,4 miljoonaa euroa 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 kestävää 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

Merkitemällä kaikki kahvimme merkeillä Luomu, Reilu kauppa tai Rainforest Alliance, haluamme auttaa sinua osallistumaan kestäväan kehitykseen. Kun valitset Löfbergsin, saat aina hyvää ja sertifioitua 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 maahantuojaista.

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 voitto 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 kahviviljelmien 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 metsäviljely 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 välttäen.

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

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



ROC

Uudistavan luomuviljelyn ROC-sertifikaatti (Regenerative Organic Certified®) menee perinteisiä luomustandardeja pidemmälle: kemiallisten torjunta-aineiden ja synteettisten lannoitteiden kieltämisen lisäksi ROC edistää uudistavia viljelymenetelmiä, jotka keskittyvät maaperän hyvinvointiin, luonnonmonimuotoisuuteen, eläinten hyvinvointiin sekä sosiaalisiin olosuhteisiin.



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

PROFESSIONAL-SARJA

Kiinnostus kahviin ja sen makuun 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 (Specialty Coffee Association) laatimaan kansainväliseen standardiin.





Professional Kahvit

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 tyyppillistä pyöreä maku, ja siinä voit aistia pähkinän, maitosuklaan ja hunajan aromeja.



ALKUPERÄ

Rainforest Alliance: Etelä- ja Keski-Amerikka ja Itä-Afrikka.

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: Etelä- ja Keski-Amerikka ja Itä-Afrikka.

Reilu kauppa ja luomu: Peru, Nicaragua, Honduras 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

Tummapaahntoinen kahvi hedelmäisellä aromikkuudella ja tummien marjojen vivahteilla. 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 ja luomu: Peru, Nicaragua, Honduras ja muu Etelä- ja Keski-Amerikka.

Paino	Kokonaiset pavut			Me EAN koodi
1000 g	20415	•	•	 7 310050 204154

Löfbergs Professional Kahvit annostelusäästö

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



Professional Esspressot

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 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 Etelä- ja Keski-Amerikasta ja Intiasta käsin poimittuja arabica-papuja.



ME EAN



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



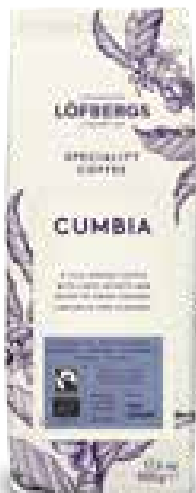


Specialty Coffee -erikoiskahvit

Specialty Coffee on ylellisin 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

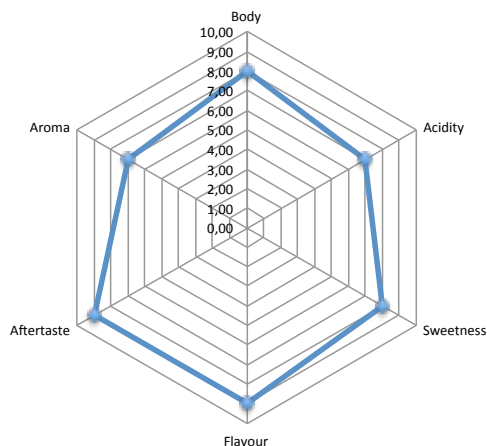
SOVELTUVUUS: ESPRESSO, PRESSO, CHEMEX



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, kirkasta hapokkuutta ja ääretöntä aromikkuutta. Kaikki tämä yhdistyy ainutlaatuiseen, tasapainoiseen eleganssiin. Pohja tähän sekoitukseen tulee Red Ecolsierran osuuskunnasta, läheltä Karibian rantalinjaa. Tämän alueen pavuissa on kaikkea, mitä rakastamme Kolumbiassa. Tämän Red Ecolsierasta tulevan kahvilaadun hapokkuus on hieman 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 tarttuvalla 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 lakritsin vivahteita.

PROSESSI

Märkämenetelmä ja aurinkokuivattu telttakankaan 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

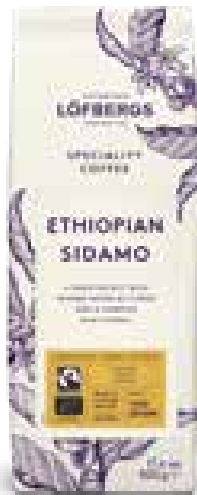
100 % arabica. Kokonaisia kahvipapuja. Reilu kauppa- ja Luomusertifioitu.

SOPII

Leivonnaisille ja jälkiruokille, joissa on täyteläisiä suklaan makuja. Sopii hyvin lakritsin kanssa. Aveciksi käyvät esimerkiksi konjakki, calvados, grappa ja kypsytetty rommi.

ETHIOPIAN SIDAMO

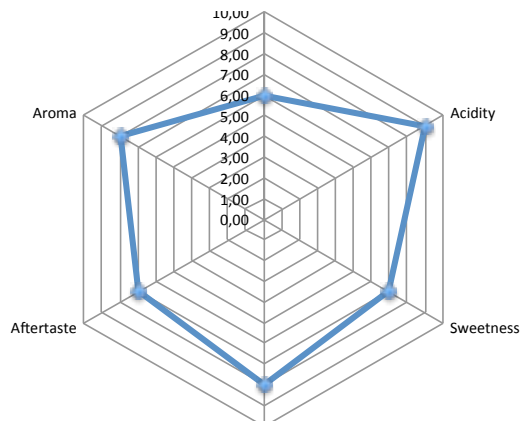
SOVELTUVUUS: ESPRESSO



ME EAN



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



Erikoiskahvi



Tämän alueen etiopialaiset kahvipavut tarjoavat erehtymättömän ja intensiivisen sitruksien tuoksun. Kahvintuntijoiden kesken etiopialainen Sidamo-kahvi on tunnettu yhtenä kahvimaailman kaikkein ainutlaatuisimmista persoonallisuuksista. Tähän mennessä etiopialaiset kahvipavut ovat olleet hyvin harvinaisia espressossa, mutta tosiasia on, että juuri espressokoneessa sitrusaromit puhkeavat optimaalisesti kukkaan. Ne tiivistyvät espressoannoksen päällä olevassa cremassa ja säilyvät siinä pitkään. Tuoksuttele vasta uutettua espressoa, niin tiedät, mistä on kyse. Ei tarvitse olla ammattilainen innostuakseen. Sidamon alueen ylängöllä Etelä-Etiopiassa kahvia viljellään pienten perhemaatilojen osuuskunnissa. Viljely tapahtuu käyttäen ikivanhoja, ekologisista menetelmiä. Pavut kasvavat korkealla ja ne 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 afrikkalaisilla kuivaustelineillä.

ESPRESSO

Paahto on optimoitu espressolle ja maistuu erinomaisesti myös suodatinkahvina.

KORKEUS

1 700-2 000 m mpy.

ALALAJIT

Alkuperäis-arabica.

MUUTA

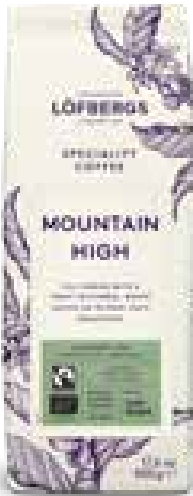
100 % arabica. Kokonaisia kahvipapuja. Reilu kauppa – ja Luomu sertifioitu.

SOPII

Leivonnaisille ja jälkiruokille, joissa on maitosuklaata tai kevyitä, hapokkaita makuja. Mielellään jälkiruokia, joissa on trooppisia hedelmiä. AVECiksi käyvät esimerkiksi kypsytetty rommi, calvados ja viski.

MOUNTAIN HIGH

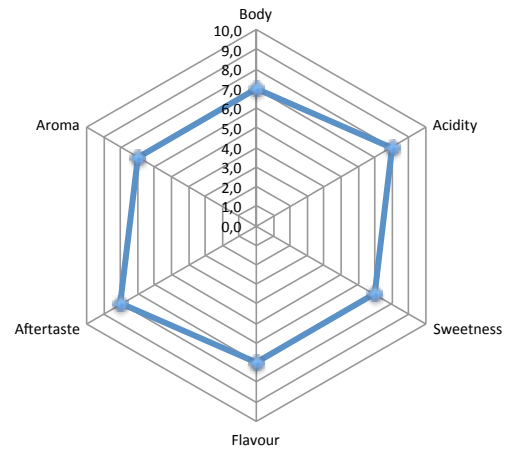
SOVELTUVUUS: SUODATINKAHVI, PRESSO, CHEMEX



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 kolumbialaista kahvia, jossa on reilu täyteläisyys ja hapokkuus. Peru oli aikaisemmin lähes tuntematon kahvimaa, mutta on viime vuosina tullut tunnetuksi kahvialan ammattilaisten kesken. Kahvi tulee muun muassa Cajamarcasta, joka on saavuttamaton alue korkealla Andien itäisillä vuoristorinteillä. Maanviljelijät kuuluvat alueen alkuperäiskansoihin, ja heillä on pieniä maatiloja. Useimmat ovat perustaneet yhdessä kahviosuuskuntia ja sertifioineet itsensä Reilun kaupan viljelijöinä. Paitsi perulaisia papuja, kahvi sisältää myös kahvia Keski-Amerikkalaisesta Hondurasista. Valitsemamme laatu 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

Täyteläinen suutuntuma raikkaalla hedelmäisyydellä, joka antaa intensiivisen makuelämyksen.

PROSESSI

Märkämenetelmä. Aurinkokuivattu avonaisilla terasseilla ja parabolisten telttojen alla.

KORKEUS

1 300–1 800 m mpy.

JOHTAVAT ALALAJIKKEET

Caturra, Catuai, Typica, Pacas.

MUUTA

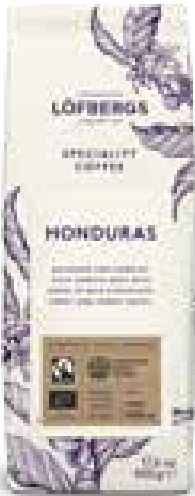
100 % arabica. Kokonaisia kahvipapuja. Luomu- ja Reilu kauppa -sertifioitu.

SOPII

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

HONDURAS

SOVELTUVUUS: SUODATINKAHVI, PRESSO, CHEMEX



ME EAN



Kokonaiset pavut
Paino: 500 g
Tuotenro: 25011
Me: 8x500 g
Lava: 48 Me



Erikoiskahvi



Pehmeä ja tasapainoinen kahvi, jossa on hienostuneita maitosuklaan, hunajan ja metsämarjojen vivahteita. Honduras tunnetaan kahvimaana erityisesti monimuotoisista mikroilmastoistaan. Maan länsiosassa, josta meidän kahvimme on peräisin, viljellään kaikkein laadukkaimpia kahvilajikkeita. Täällä monet perheet viljelevät kahvia muiden viljelykasvien rinnalla pienillä tiloillaan, jotka ovat järjestäytyneet osuuskunniksi. Tilat periytyvät usein sukupolvelta toiselle. Hondurasilainen erikoiskahvimme on silkkisen pehmeä, ja sen maussa on aistittavissa metsämarjoja, hunajaa sekä maitosuklaata. Luomu- ja Reilun kaupan sertifikaattien lisäksi kahvilla on myös uudistavan luomuviljelyn ROC-sertifikaatti (Regenerative Organic Certified®). Tämä sertifiointi menee perinteisiä luomustandardeja pidemmälle: kemiallisten torjunta-aineiden ja synteettisten lannoitteiden kieltämisen lisäksi ROC edistää uudistavia viljelymenetelmiä, jotka keskittyvät maaperän hyvinvointiin, luonnon monimuotoisuuteen, eläinten hyvinvointiin sekä sosiaalisiin olosuhteisiin.

MAA

Honduras.

ALUE

Copán.

OSUUSKUNTA

Cafico.

AROMI

Suklaa.

MAKU

Tasapainoinen kahvi, jossa on hienostuneita maitosuklaan, hunajan ja metsämarjojen vivahteita.

KORKEUS

1 100–1 900 m mpy.

PROSESSI

Pesty.

SISÄLTÖ

Kokonaisia kahvipapuja. 100 % arabica. Reilun kaupan, Luomu- ja uudistavan luomuviljelyn (ROC) sertifioitu.

SOPII

Leivonnaisille sekä marjaisille tai suklaisille jälkiruokille. AVECiksi esimerkiksi calvados ja konjakki.

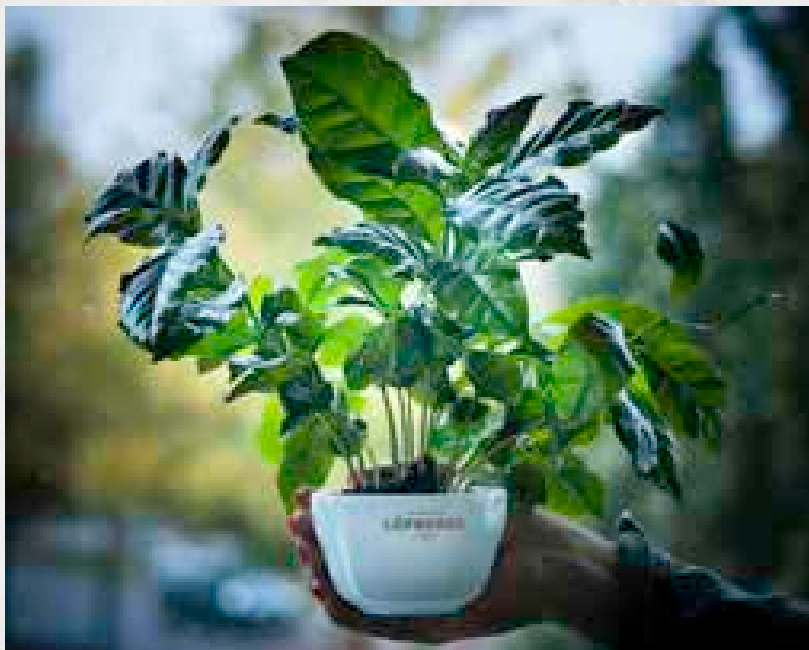
HITAASTI PAAHDETTU

Huolellisesti ja hitaasti pidemmän aikaa paahdettu kahvi, jotta maku kehittyy optimaaliseksi.



Kapselit

Löfbergsin erikoiskahvikapseleissa on samaa hyvää kahvia kuin kokonaisissa pavuissa. Kapseliratkaisulla saat aina laadukkaan lopputuloksen oli kyseessä sitten espresso, cappuccino tai oikealla paineella valmistettu musta kahvi. Laitteet ovat helppokäyttöisiä, joten koulutustarve on vähäisempi kuin manuaalista konetta käytettäessä. 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, jolla 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 myös 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 luomun sertifiointit, 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, trinitriumsitraatti.

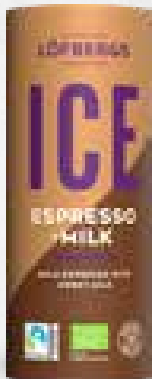
Kofeiinipitoisuus: noin 50 mg/purkki
Energiapitoisuus/100 ml: 72 kcal
Energiapitoisuus/pakkaus: 165 kcal



ME EAN



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



ICE ESPRESSO + MILK

ICE Espresso tarjoaa hieman enemmän kahvin makua. 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 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, natriumkarboksimetyyliselluloosa, 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.

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

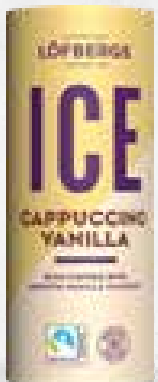
Kofeiinipitoisuus: noin 52 mg/purkki
Energiapitoisuus/100 ml: 73 kcal
Energiapitoisuus/pakkaus: 308 kcal



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.

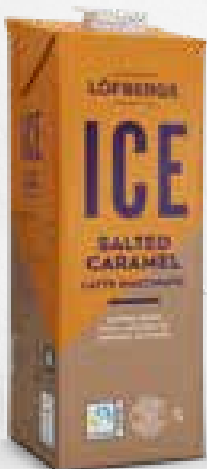
Kofeiinipitoisuus/purkki: noin 83 mg
Energiapitoisuus/100 ml: 72 kcal
Energiapitoisuus/pakkaus: 165 kcal



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.

Aineosat: 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 kylmässä vedessä. Tulokseksi saadaan hieman makeampi ja pehmeämpi kahvin maku ilman karvautta. Voit nauttia kylmäuutetun kahvin sellaisenaan jäiden kanssa, mutta parhaimmillaan se on tarjoiltuna maidon ja jäiden kera. Voit myös lisätä joukkoon haluamaasi makusiirappia tai käyttää kahvia osana juomasekoituksia.



COLD BREW COFFEE 1 L

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 20 ml
makusiirappia



3.

Kaada mukiin
1 dl maitoa tai
kaurajuomaa

4.

Lisää 1 dl 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

TEE NÄIN

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

TEE NÄIN

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

TEE NÄIN

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

JOS HALUAT TEHDÄ VIIMEISTELLYN VERSION, LISÄÄ

- 40 ml kermavaahtoa
- Strösseleitä

TEE NÄIN

Pursota juoman päälle kermavaahto.
Ripottele päälle strösseleitä.

COLD BREW KARAMELLI LATTE

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

TEE NÄIN

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

TEE NÄIN

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

Millaista kahvia tarjoat asiakkaillesi?

Oletko miettinyt, miten voisit tehdä kahvinmyynnistäsi entistä kannattavampaa? Tarjoamme monipuolisia ratkaisuja kahvinmyynnin tehostamiseen – ja olemme apunasi joka vaiheessa!

1. Suodatinkahvivalikoima: Mikä vaihtoehto sopii parhaiten asiakkaillesi? Vaalea paahto, tumma paahto vai kenties erikoiskahvisarjamme sesonkituote?
2. À la carte -lista: Kannattaisiko kahvilassasi tai ravintolassasi tarjota laadukkaita pressokahveja? Pressopannulla valmistetut erikoiskahvisarjamme Speciality-kahvit pääsevät oikeuksiinsa ja luovat asiakkaillesi ainutlaatuisia elämyksiä.
3. Espresso-pohjaiset kahvit: Valikoimastamme löytyy useita erinomaisia espressopapuja. Mikä vaihtoehtoistamme on juuri oikea sinun asiakkaillesi? Makea ja sitruksinen Sidamo, täyteläinen ja hedelmäinen Carnival vai monien rakastama Cumbia? Vaihtoehtoja on useita.
4. Kylmät kahvijuomat: Kylmien kahvijuomien suosio kasvaa kohisten meillä ja maailmalla. Cold brew -kylmäuutetusta kahvista valmistetut kahvijuomat ovat helppoja, herkullisia ja näyttäviä. Ne ovat erinomaisen katteen tuova ratkaisu, jolla laajennat helposti erikoiskahvivalikoimaasi ja kasvatat myyntiäsi. Muista myös valmis ICE-kylmäkahvivalikoimamme – ne ovat mukaan otettavia, virkistäviä juomia ja täydellinen lisä valikoimaasi!

Myyntitiimimme auttaa valitsemaan yrityksellesi juuri oikeanlaisen kahviratkaisun ja tuotevalikoiman, jonka avulla kasvatat liikevaihtoa ja tarjoat asiakkaillesi parasta mahdollista laatua!

KAHVIMENU

Kun yrityksellesi on rakennettu oikeanlainen kahvituotevalikoima, se on tuotava myös houkuttelevasti esille. Usein kahvituotteiden esillepanoon ei panosteta tarpeeksi. Näyttävän kahvimenun tulee olla selkeä, mutta samalla trendikäs ja myyvä.

KAHVIMENU / COFFEE MENU *lämmin / 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 ja laatuun kannattaa panostaa! Espressopohjaisten erikoiskahvien suosion kasvaessa myös asiakkaiden vaatimustaso nousee ja erilaisten juomien kysyntä lisääntyy. Yhä useammin perinteisen kahvin sijaan asiakas valitsee listalta Espresso Macchiaton, Cortadon tai Flat Whiten. Siksi on tärkeää miettiä tarkkaan, millaisen kahvimenun rakennat.

Tarjoatko asiakkaillesi ylellisen, kuuman Caramel Latten vai virkistävän, kylmän Vanilja Cold Brewn? Maustetut Special Lattet ovat erinomainen keino kasvattaa myyntiä ja tarjota herkullisia elämyksiä – 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 (Single/Sinkkushotti)

Valmistettu 8–10 grammasta espressopapuja, juoman tilavuus n. 25–30 ml.

ESPRESSO (Double/Tuplashotti)

Valmistettu 16–20 grammasta espressopapuja, juoman tilavuus n. 50–60 ml. tilavuus n. 25–30 ml.

RISTRETTO

Espressoa lyhyempi ja tiiviimpi uutto.

Valmistettu 8–10 grammasta espressopapuja, juoman tilavuus n. 15–20 ml.

AMERICANO

Tuplaespresso, jonka päälle lisätään kuumaa vettä (kokonaistilavuus n. 150–200 ml).

LUNGO

Pidemmäksi uutettu espresso, jossa vesi valutetaan kokonaisuudessaan kahvin läpi (n. 80–100 ml).

ESPRESSO MACCHIATO

Espresso, jonka päälle annostellaan lusikallinen samettista maitovaahtoa.

CORTADO

Tuplaespresson päälle kaadetaan höyrytettyä maitoa ja ohut maitovaahto. Suhde on 1/2 espressoa ja 1/2 maitoa.

CAPPUCCINO

1/3 espressoa, 1/3 kuumaa maitoa ja 1/3 paksua maitovaahtoa.

CAFE LATTE

Espresso, runsaasti kuumaa maitoa ja pinnalla ohut kerros maitovaahtoa. Suhde: 1/5 espressoa, 3/5 kuumaa maitoa ja 1/5 maitovaahtoa.

LATTE MACCHIATO

Lasiin kaadetaan ensin höyrytetty maito ja ohut maitovaahto, minkä jälkeen päälle kaadetaan varovasti espresso, jotta juomaan muodostuu kauniit kerrokset. Suhde: 1/5 espressoa, 3/5 kuumaa maitoa ja 1/5 maitovaahtoa.

FLAT WHITE

Tuplaespresso, jonka päälle kaadetaan tasaisen ohutta, mikrovaahdotettua maitoa. Tarjoillaan perinteisesti n. 150–180 ml kupista, jotta kahvin maku pysyy vahvana ja tasapainoisena.

CAFFE MOCHA

Kuppiin annostellaan ensin 15–20 ml suklaakastiketta, jonka päälle valmistetaan espresso. Juoma viimeistellään höyrytetyllä maidolla ja ohuella vaahdolla. Suhde: 1/3 espressoa ja suklaata, 2/3 maitoa ja maitovaahtoa.

AFFOGATO

Klassinen jälkiruokakahvi: cappuccinokuppiin annosteltu pallo vanilja- tai maitojäätelöä, jonka päälle kaadetaan kuuma espresso. Voidaan maustaa tilkalla likööriä.





Kahvikoulutus Vantaan Varistossa

Löfbergsille on valmistunut uusi koulutus- ja kokoustila Vantaan Varistoon, osoitteeseen Riihimiehentie 3. Modernissa koulutustilassamme voimme kouluttaa ryhmiä kaikkiin kahvialan tarpeisiin. Tilassa on mahdollista testata erilaisia kahviratkaisuja, ja varusteluun kuuluu laaja valikoima suodatinkahvilaitteita: Pressopannu, Chemex, AeroPress, perkolaattori sekä erilaisia kahvimyllyjä.

Erilaisilla espressokoneilla ja espressomyllyillä opastamme valmistamaan laadukkaita espressopohjaisia erikoiskahveja. Koulutuksessa tulevat tutuiksi niin cupping eli kahvin maistelu kuin eri valmistusmenetelmien testaaminen. Kylmäkahvien koulutusosiossa pääset harjoittelemaan ja maistelevaan erilaisia kylmäkahveja sekä tutustumaan monipuolisiin kylmäkahviratkaisuihimme.

Lisätietoa kahvikoulutuksistamme saat omalta edustajaltasi!

Miksi kouluttautua?

Me haluamme auttaa sinua kehittämään kahvin valmistusta ja tekemään kahvinmyynnistä entistä kannattavampaa. Oikein valmistettu kahvi, oikein tarjoiltuna ja oikein markkinoituna auttaa parantamaan kahvin myyntiä huomattavasti. Henkilökunnan osaaminen on ensiarvoisen tärkeää: kun esimerkiksi erikoiskahvien valmistus on helppoa ja mukavaa, se myös välittyy asiakkaalle. Koulutustemme avulla voit kehittää ja laajentaa omaa tietämystäsi kahvista.

Koulutuksista löytyy useita eri tasoja ja kokonaisuuksia, ja ne räätälöidään aina asiakaskohtaisesti.

Asiakkaan luona tapahtuva koulutus

Asiakkaan luona tapahtuva koulutus on sekä kahvi- että laitekoulutusta. Tuttu ympäristö, tutut laitteet ja juuri teille valitut kahviratkaisut tekevät kouluttautumisesta helppoa omassa toimipaikassasi. Koulutuksessa voimme huomioida paikalliset haasteet, toiveet ja mahdollisuudet, ja se räätälöidään aina täysin tarpeidesi mukaiseksi.

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, Päijät-Häme
+358 44 784 4000
pekka.sysmalainen@lofbergs.se

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

Pauliina Nyrhinen
Barista Trainer
+358 40 827 1200
pauliina.nyrhinen@lofbergs.se

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