



ZINZINO ESPRESSO valmistajana ROMBOUTS & MALONGO:

Zinzinon valikoimaan kuuluvat kahvipodit valmistaa Rombouts & Malongo, joka on Euroopan ylellisin paahtimo. Se on perustettu Antwerpenissa, Belgiassa vuonna 1896. Malongo on sen Nizzassa, Ranskassa sijaitseva sisaryhtiö. Yritys on edelleen perheomistuksessa ja ylpeä perinteistään ja intohimostaan kahvia kohtaan.

Käytämme kahvissamme vain parhaita arabica-papuja. Korkealla vuoristossa sijaitsevien viljelmien kasvuolosuhteet ovat usein todella hyvät, mikä merkitsee parempaa makua ja laatua. Työntekijät poimivat käsin vain kypsät marjat, sillä ne takaavat parhaan maun. Jos haluamme vahvempaa kahvia, käytämme ensiluokkaisia robusta-papuja. Lopuksi kahvipapuja paahdetaan 20 minuutin ajan alhaisessa, noin 230 asteen lämpötilassa, jotta kaikki aromit tulevat esiin.

Meille valmistetaan pieneen espressoon, 4–10 cl, soveltuvia podeja ja isoon espressoon, 10–14 cl, soveltuvia podeja. Yhdestä podista saatavaan valmiin kahvin määrään vaikuttaa se, miten kahvi on jauhettu.

Kahvipodit myydään 12 kappaleen laatikoissa tai isoissa 192 kappaleen pakkauksissa.

PREMIUM-KAHVIMME

ITALIAN ESPRESSO

Zinzinon Italian espresso on sekoitus maailman parhaita arabica-papuja. Se sisältää 20 prosenttia robusta-papua antaen kahville voimakkaan maun, joka on aidon italialaisen espresson tunnusmerkki. Kahvi on täyteläisyydeltään runsas ja kermainen, ja vaikka siinä on italialaisen espresson kitkeryyttä, jälkimaku on pyöreä ja elegantti ja hennosti maaperään vivahtava. Zinzino Italian Espresso sopii erinomaisesti lyhyisiin espressoihin tai maitopohjaisiin kahviuomiin, sillä korkealaatuisen kahvin maut ja aromit, joissa on häivähdys vihreää puuta, maistuvat hyvin maidonkin läpi. Zinzino Italian Espresso on täydellinen valinta Välimeren kulttuurin ystävälle, joka haluaa nopean espresson tai nautiskella kahvista hyvän aterian jälkeen.

PIENI

4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○

AROMI ○○○○○

JÄLKIMAKU ○○○○○



FAIRTRADE ESPRESSO

Zinzino Fairtrade Espresso valitaan parhaat pavut Reilun kaupan sertifioidin saaneilta viljelmiltä. Tämä ainutlaatuinen sekoitus on uskomattoman makea, ja sen suutuntu-ma on siirappimainen. Maussa on häivähdys kaakaota, hasselpähkinää ja kuivattuja hedelmiä. Hitaasti paahdetussa Zinzino Fairtrade Espressossa on voimakas maku sekä miellyttävä ja pitkä jälkimaku. Erinomainen kahvi, joka sopii nautittavaksi tumman suklaan kanssa.

PIENI

4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○

AROMI ○○○○○

JÄLKIMAKU ○○○○○



FRENCH ESPRESSO

Tämä todellinen "kahvintuntijoiden kahvi" valmistetaan kokonaan arabica-pavuista, jotka ovat peräisin parhaimmista keski- ja eteläamerikkalaisista viljelmiltä. Keskivahvan kahvin maku on erityisen pehmeä ja pyöreä, ja sen täyteläisyys on todella runsas ja kermainen. Kahville on ominaista voimakas maku ja aromaattisuus, joissa on aavistus toffeeta ja hasselpähkinää. Hapokkuuden ja kitkeryyden tasapaino antaa herkullisen ja pitkän jälkimaun, jossa on aavistus punaisia marjoja. Sopii nautittavaksi ruoan jälkeen yhdessä hyvän jälkiruoan kanssa, jossa on pähkinän makua.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○

AROMI ○○○○○

JÄLKIMAKU ○○○○○



BRAZILIAN ESPRESSO

Valmistetaan pelkästään arabica-pavuista. Kahvissa käytetään yksinomaan Brasiliassa viljeltyä ja käsin poimittua arabica sul de minas-papua. Kahvintuntijoiden mukaan papulajike on Brasilian paras. Kahvi on melko vahvaa, täyteläisyydeltään kermaista ja pehmeää. Siinä on runsaasti greipin, maa- ja saksanpähkinöiden sekä savun makuja ja aromeja, jotka kaikki tekevät jälkimausta pitkän, pyöreän ja herkullisen. Kahvi on terävän kitkerä, mutta tasapainoisen hapokas. Se sopii hyvin suklaajälkiruokien, kermaisten leivosten ja muiden pehmeiden kakkujen seuraksi.

ISO

10–14 cl

VAHVUUS ○○○○○

AROMI ○○○○○

JÄLKIMAKU ○○○○○



COLOMBIAN ESPRESSO

Colombian Espresso valmistetaan Kolumbian parhaista arabica-pavuista, jotka kasvavat ylätasangoilla 5 000 metrin korkeudessa merenpinnasta. Kahvin maku on mieto ja pyöreä, siinä on hieman täyteläisyyttä ja aavistus kitkeryyttä. Happamuutta on enemmän, mikä antaa kahville hedelmäisen maun ja aromin, jossa on häivähdyksiä punaisista marjoista, mustaherukoista ja karhunvatukoista. Jälkimaku on mieto. Suosittelemme nauttimaan kahvin ruoan jälkeen yhdessä jälkiruokien, jäätelön tai leivonnaisten kanssa, joissa on punaisia hedelmiä tai marjoja.

PIENI

4–10 cl

VAHVUUS ○○○○○

AROMI ○○○○○

JÄLKIMAKU ○○○○○



COFFEE POD ROYAL BLEND

Kahvipodien ainutlaatuisella Royal Blend-sekoituksella ison kahvin valmistus käy nopeasti ja helposti espressokeittimillämme. Jokaisessa podissa on karkeaksi jauhettua kahvijauhetta, jolloin yhdestä podista saa 20 cl kahvia. Maku muistuttaa perinteistä suodatinkahvia, mutta päälle tulee ihastuttava crema – aivan kuten muillakin erinomaisilla espressopodeillamme. Royal Blend valmistetaan sekoituksesta huolella valittuja arabica-papuja, jotka kasvavat Brasilian, Nicaraguan ja Guatemalan ylätasangoilla. Kahvi sisältää myös 10 prosenttia etiopialaista robusta-papua. Maussa on häivähdys mantelia ja suklaata, ja ihastuttava aromi on herkän mausteinen.

RASIA

20 cl

VAHVUUS ○○○○○

AROMI ○○○○○

JÄLKIMAKU ○○○○○



KAHVIMME

HALUAISITKO ISON VAI PIENEN ESPRESSON?

Valikoimaamme kuuluu sekä pieneen että isoon espressoon soveltuvia podeja. Yhdestä podista saatavaan valmiin kahvin määrään, 4 cl tai 10 cl, vaikuttaa se, miten kahvi on jauhettu. Pienissä espressopodeissa on erittäin hienoksi jauhettua kahvia, joka on tiiviisti pakattu ja jonka läpäsäilymiseen menee vedeltä kauan. Isoille espressoille tarkoitetut podit sisältävät karkeampaa kahvijauhetta, joiden läpi vesi virtaa helpommin.

ERI PAVUJISTA ERILAISTA KAHVIA

Kahvia valmistetaan pääasiassa kahdesta eri pavusta, arabicasta ja robustasta. Arabica-papu on hienostunut papu, josta saadaan mietoa mutta aromikasta kahvia. Arabica kasvaa korkealla trooppisilla alueilla. Eri paahottomme ja makumme perustuvat 100-prosenttiseen arabicaan. Robusta-pavulla saadaan vahvempaa kahvia, jonka maku on jyrkempi ja hieman kitkerämpi. Robusta-papuja käytetään vain vahvimmissa espressosekoituksissa.

KAHVINTOIMITTAJA

Kahvimme tulee Romboutsin kahvitalosta, joka on perustettu Antwerpenissa, Belgiassa vuonna 1896. Malongo on Romboutsin Nizzassa, Ranskassa sijaitseva sisaryhtiö. Yritys on edelleen perheomistuksessa ja ylpeä perinteistään ja intohimostaan kahvia kohtaan. Yrityksen visiona on toimittaa laadukkainta ja tarkkaan valikoitua, pienten viljelmien kahvia – mielellään maultaan ainutlaatuista Reilun kaupan kahvia. Käsien poimitut pavut käsitellään märkäteknikalla, viedään tarkistettavaksi säkki kerrallaan, paahdetaan hitaasti ja lopuksi pakataan. Toimintatapa on tehnyt Romboutsista Belgian kuningashuoneen hovitoimittajan, ja samaa kahvia käyttävät myös ylelliset hotellit ja lentokentät ympäri maailmaa esimerkiksi Pariisissa, New Yorkissa, Tokiossa ja Dubaissa.

REILU KAUPPA

Rombouts & Malongo oli ensimmäinen Reilun kaupan kanssa yhteistyötä tekevä paahtimo. Yhteistyö alkoi vuonna 1992, mistä lähtien Rombouts & Malongo on ollut Reilun kaupan kahvin johtava paahtimo Euroopassa. Se on sitoutunut Reiluun kauppaan vahvasti alusta alkaen. Yrityksellä on tiiviit suhteet tuottajaosuuskuntiin, joiden toimintaa yrityksen edustajat vierailevat tarkastamassa vuosittain. Tavalliset osuuskunnat vain ostavat pavut. Rombouts & Malongo on tukenut vuodesta 2007 lähtien Malongo Foundation-säätiötä, jonka tarkoituksena on tukea terveydenhuoltohankkeita, suojella lapsia ja ratkaista yhteiskunnallisia ongelmia paikallisten Reilun kaupan organisaatioiden kanssa. Säätiö tukee vuosittain Reilun kaupan osuuskuntien projekteja, jotka liittyvät esimerkiksi luomuviljelyyn ja paikallisiin kuljetusjärjestelmiin.

HYVISSÄ KÄSISSÄ, KUN EI ENÄÄ KÄYTÖSSÄ

Zinzino kuuluu jokaisessa maassa, jossa se myy kahvituotteita, pienten sähkölaitteiden palautuksista ja romuttamisesta vastaavaan paikalliseen organisaatioon. Zinzino maksaa näille organisaatioille, jotta ne varmistavat, että kahvinkeitin käsitellään turvallisesti ja ympäristön kannalta hyvin, kun niitä ei enää käytetä.

PAKKAUSMATERIAALIEN KERÄYS JA KIERRÄTYS

Zinzino kuuluu paikalliseen organisaatioon, jos sellainen on, ja ilmoittaa ja maksaa tuotteissa käytettyjen erilaisten pakkausmateriaalien keräämisestä ja kierrätyksestä. Esimerkiksi Ruotsissa tällainen organisaatio on FTI. Joissain maissa ilmoitamme ja maksamme paikallisille viranomaisille ja tuemme näin maan omaa kierrätysjärjestelmää.

EI KEMIAALLISIA LANNOITTEITA EIKÄ TORJUNTA-AINEITA

Zinzino on Ruotsin Reilun kaupan jäsen ja tukee paikallisesti periaatetta kasvattaa kahvi ja tee ilman kemiallisia lannoitteita ja torjunta-aineiden käyttöä.

YMPÄRISTÖSERTIFIOITU

Rombouts & Malongo on Euroopan ainoa kahvipaahtimo, jolla on kansainvälisen ISO 14001-standardin mukainen ympäristösertifiointi. Podit valmistetaan Malongon tehtaassa, joka haki ISO 14001-sertifiointia vuonna 2008 saadakseen vahvistuksen ympäristötyölleen, jota oli tehty 1990-luvulta lähtien.

Sertifiointiin sisältyy kaikki viljelmien valitsemisesta ja kuljetuksista tehtaan toimintaan ja pakkausmateriaaleihin. Siinä huomioidaan myös jätteiden kierrätysmenetelmät sekä veden ja lämmön käyttö.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISET PODIT

Ei riitä, että kahvi tulee sertifioidulta viljelmältä. Paahtamisen jälkeen kahvi pakataan podeihin, jotka valmistetaan valkaisemattomasta suodatinpaperista. Podit puolestaan yksittäispakataan PET-materiaalista valmistettuihin pakkauksiin. PET on tällä hetkellä ympäristöystävällisin materiaali, joka säilyttää aromit pitkään pakkauksen sisällä. Seuraava kehitysvaihe on uusi, paperista valmistettu yksittäispakkaus. Se on juuri tullut markkinoille ja korvaa PET:n tulevina vuosina.

