

KAFFEROSTERIET  
**LÖFBERGS**  
ETABLERAT 1906



# Tuotekuvasto

Out of Home  
Finland

KAFFEROSTERIET  
**LÖFBERGS**  
ETABLERAT 1906

# SISÄLLYSLUETTELO

Kahvia vuodesta 1906 .....	4
Haasteiden, uusien toimintatapojen ja tulevaisuuden uskon vuodet .....	5
Kahvin tie pavusta kuppiin .....	6
Löfbergsin makupyörä .....	8
Professional Light .....	9
Professional Dark .....	10
100 % sertifioitu .....	11
Kohti fiksuja pakkauksia .....	12
Professional Exclusive .....	13
Suosittelava jauhatusaste ja annostus .....	15
Erikoiskahvit ja espressot .....	18
Millaista kahvia tarjoat asiakkaillesi? .....	26
Pikakahvi / Instant .....	30
ICE – Jääkahvit .....	32
Cold Brew – Kylmäuutetut kahvit .....	34
Tarvikkeet .....	40
Markkinointimateriaalit .....	43
Espresso Martini resepti.....	48
Kahvikoulutus .....	49
Kahvikoulutus Vantaan Varistossa .....	50
Kestävää kahvikauppaa .....	51
Löydä oma vahvuutesi .....	52
Yhteystiedot Out Of Home (Horeca) .....	55







# Kahvia vuodesta 1906

Olemme työstäneet hyvää makua vuodesta 1906 alkaen, jolloin Löfbergs perustettiin. Olemme edelleen ruotsalaisomisteinen perheyrittys ja pysymme aina sellaisena. Hyvä kahvi on parasta, mitä tiedämme. Intohimo hyvää kahvia kohtaan on myös kulkenut mukamme yli sadan vuoden ajan. Vastuun ottaminen ihmisistä ja ympäristöstä on ollut itsestäänselvyys aivan yhtä kauan. Nykyisin työskentelemme monenlaisten vastuiden parissa sekä viljelymaissa että täällä kotona. Esimerkiksi, olemme yksi maailman suurimmista Luomu- ja Reilun kaupan kahvin ostajista ja paahtajista. Me työskentelemme aktiivisesti voidaksemme yhä useammin valita hyvää kahvia sertifioiduilta viljelmiltä. Teemme tämän, jotta sinä voit aina olla varma, että kahvimme maistuu hyvältä sekä tekee hyvää.

Kestävyytyömme kattaa koko arvoketjun kahvipavusta -kuppiin. Haasteet ja mahdollisuudet näyttävät erilaisilta ketjun eri osissa. Ilmastokysymys ja kahvinviljelijöiden työllistymismahdollisuudet ovat kaksi tärkeintä asiaa kestävässä työssä. Tämä on myös ensisijainen asia tärkeysjärjestyksessämme, vaikka luonnollisesti toimimme paljon myös muiden asioiden parissa. Ostamme kaiken kahvin suoraan viljelymaista ja matkustamme noin 150 päivää vuodessa vierailen kahvinviljelijöiden luona. Käymme myös kahvinviljelmillä. Pitkät ja läheiset henkilösuhteet varmistavat laadun ja positiivisen kehityksen.

Vastuullisuustyötämme arvioidaan Ruotsin kahviyritysten joukossa Sustainable Brand Index 2016 tutkimuksen mukaisesti, joka on Skandinavian suurin tutkimus kestävästä tuotemerkeistä, johon 30 000 kuluttajaa on saanut kertoa mielipiteensä. Tutkimuksen mukaan Löfbergs koetaan vastuullisimpana toimijana alalla.

Olemme kehittäneet kahvipavun ympärille vastuullisen kierron aina pavusta kuppiin asti. Se alkaa kahvinviljelijöidemme hyvinvoinnista ja oikeanlaisen viljelyn kasvuolosuhteista sekä luonnosta huolehtien. Myös kahvisadon poimimisesta aina kahvimarjojen käsittelystä pavuiksi ja kuljetukseen asti.

Paahtoprosessista, pakkaus- varastointiprosesseista ja työntekijöiden hyvinvoinnista aina valmistettuun kahvikupilliseen. Käytämme vain uusiutuvaa energiaa ja kestäviä ratkaisuja. Kaikki pakkauksemme ovat kierrätettäviä ja ympäristöystävällisiä. Kaikki kahvimme on sertifioitua. Voimme ylpeänä katsoa taaksepäin tekemiämme ratkaisuja ja huomata niiden olleen oikeita. Mutta samalla etsimme jatkuvasti keinoja, joilla voimme parantaa entisestään toimintaamme. Tämän teemme rakkautella kahvinystävälle ja huomioiden myös jo seuraavat sukupolvet.



# Haasteiden, uusien toimintatapojen ja tulevaisuuden uskon vuodet

Keskustelimme kestävästä kehityksestä, kuluneista haasteellisista vuosista ja tulevaisuudesta hallituksen puheenjohtajan Kathrine Löfbergin (neljännen polven Löfberg) sekä konsernin uuden toimitusjohtajan Anders Fredrikssonin kanssa.

## Anders, mitä kestävä kehitys sinulle merkitsee?

”Kestävä kehitys on eittämättä aikamme tärkein kysymys. Se on ratkaiseva edellytys niin Löfbergin kuin kaikkien muidenkin yritysten toiminnan jatkumiselle. IPCC:n uusin raportti on selväsanainen. Meidän on toimittava nyt, ja elinkeinoelämällä on toimissa olennainen rooli. Vuonna 1906 perustettu Löfbergs on alusta lähtien ottanut paljon vastuuta yhteisöstä, ihmisistä ja ympäristöstä. Haluamme olla johtava toimija kestävä kehityksen tavoittelussa myös tulevaisuudessa.

Kestävä kehitys on eittämättä aikamme tärkein kysymys.

## Miten Löfbergs on edistänyt kestävä kehitystä?

Viime vuodet ovat olleet työntekijöille, asiakkaille, viljelijöille ja liiketoiminnallemme haastavaa aikaa. Samalla olemme kuitenkin ihmisinä ja yhtiönä oppineet erittäin paljon erittäin nopeassa ajassa ja tehneet toimintatapoihimme muutoksia, joihin olisi muutoin voinut mennä useita vuosia. Uuden tietämyksemme ja uusien toimintatapojemme turvin voimme vauhdittaa työtämme kestävä kehityksen puolesta. Olemme oppineet pitämään yhteyttä ja tekemään yhteistyötä digitaalisesti sekä etsimään uusia liiketoiminta- ja oppimiskanavia. Kestämättömiä toimintatapoja on mahdollista muuttaa nopeasti silloin, kun on pakko. Se oli hyvä opetus ja antoi meille toivoa siihen, miten voimme jatkaa ja vauhdittaa vastuullisuustyötämme kahvinviljelijän pavusta kuluttajan kahvikupilliseen asti.

Jälkikäteen tarkasteltuna Löfbergs keskittyi toimintavuosina 2020–2022 selviämään haasteellisista vuosista, ensin korona ja sen jälkeen Ukrainan sota, ja samalla uudistumaan sekä varmistamaan pitkän aikavälin kehityksen. Kuluneet vuodet merkitsivät myynnin nopeaa sopeuttamista muuttuneisiin kulutustottumuksiin. Etätyötä tekevät kahvinystävät ostivat kahvia verkosta ja alkoivat pitää kahvitaukoja uusilla tavoilla. Olemme sen vuoksi joutuneet tekemään muutoksia lennossa ja asennoitumaan ketterämmin. Sen sekä uskollisten kuluttajiemme ja asiakkaidemme ansiosta selviydimme vuosista varsin onnistuneesti, ja siitä meidän kannattaa olla ylpeitä. Uusi ja ilmastoölykäs paahtimo kokonaisille pavuille sekä uusiutuvan kaasun käyttöönotto jauhetun kahvin paahtamisessa edistivät merkittävästi tavoitettamme täysin fossiilivapaasta

kahvin paahtamisesta, ja olemme saaneet pienennettyä ilmastovaikutuksiamme merkittävästi. Kahvialan pakkausten kehityksessä, jossa Löfbergs on toiminut kantavana voimana, on edetty hyvää vauhtia kohti tavoitetta pelkästään uusiutuvien tai kierrätettyjen pakkausmateriaalien käytöstä. Olemme myös pyrkineet määrätietoisesti levittämään organisaatiossa tietämystä osallistamisesta ja siihen liittyvistä toimenpiteistä.

## Kathrine, 125 miljoonaa ihmistä maailmassa saa elantonsa kahvista. Miten kulunut vuosi on vaikuttanut kahvinviljelijöihin?

Pandemia on koetteli kahvinviljelijöitä ankarasti. Rajojen sulkeminen, logistiset haasteet, kuten maailmanlaajuinen konttipula, markkinoiden sulkeutuminen ja liikkumisrajoitukset vaikeuttivat pienimuotoista kahvinviljelyä harjoittavien yritysten toimintaa. Olemme huomanneet, että pitkäaikaiset ja tiiviit suhteemme osuuskuntien ja viljelijöiden kanssa ovat erityisen arvokkaita nykyisen kaltaisissa kriisitilanteissa, ja ne myös vähentävät oman liiketoimintamme sekä kahvinviljelijöiden haavoittuvuutta. Olemme myös panostaneet entistä vahvemmin kahvin pienviljelijöiden tukemiseen International Coffee Partners -ohjelman puitteissa. Mukaan on tähän mennessä saatu yli 105 000 kahvinviljelijää, joten tavoite 100 000 osallistujasta vuoteen 2023 mennessä saavutettiin etuajassa. Olemme voimakkaasti kehittäneet uusia digitaalisia tapoja tavoittaa ja tukea mukana olevia kahvinviljelijöitä. Olemme myös nähneet vuoden mittaan paljon todisteita työmme vaikutuksista. ICP-ohjelmassa mukana olevat kahvinviljelijät ovat selviytyneet



Hallituksen puheenjohtaja Kathrine Löfberg ja toimitusjohtaja Anders Fredriksson

pandemiasta ja suoriutuneet paremmin kuin monet muut. Coffee & Climate -hanke, jossa tuemme kahvinviljelijöitä ilmastonmuutokseen sopeutumisessa, on toinen työkalu, johon olemme panostaneet kuluneena vuonna vahvasti. Hanketta on tarkoitettu laajemmalle, jotta sen kautta voidaan tavoittaa ja tukea yhä useampia kahvinviljelijöitä maailmassa.

**Kahvi on uhattuna. Yhä harvempi nuori näkee tulevaisuutensa kahvinviljelyssä. Ilmastonmuutos iskee lujasti – esimerkkinä Brasilian pakkaset, jotka ovat nostaneet kahvin markkinahintaa. Miten Löffbergs aikoo varmistaa monille tärkeän aamukahvin saatavuuden ja tukea kahvinviljelijöiden seuraavaa sukupolvea? Olemme olleet perheyrittäjä vuodesta 1906 lähtien. Omistajina visioimme on tarjota hyviä hetkiä tuleville sukupolville – niin kahvinjuojille, kahvinviljelijöille, tavarantoimittajille kuin Löffbergin perheen tuleville sukupolville. Kaikki pyrkimyksemme tähtäävät siihen.**

Toinen esimerkki on se, että Löffbergs lähti ensimmäisenä kahvinpahtajana

mukaan digitaaliseen Era of We -alustaan, jonka tavoitteena on arvoketjun demokratisointi. Alusta tarjoaa kahvinviljelijöille käytännön mahdollisuuden tavoittaa kuluttajat suoraan ja saada kahvilleen enemmän arvoa. Uskomme, että Era of We -alustan perustaminen nähdään muutaman vuoden kuluttua isona ja merkittävänä askeleena kahvialan muuttamiseksi ja parantamiseksi.

#### **Miten edistätte vastuullisuutta hallituksessa?**

Vastuullisuus on liiketoiminnan keskiössä ja oikea tapa harjoittaa liiketoimintaa. Siksi on luonnollista, että vastuullisuus näkyy hallituksen strategisessa työssä ja päätöksenteossa. Seuraamme tietysti tilannetta ja arvioimme, miten tavoitteiden saavuttamisessa edistytään. Liiketoiminnan vastuullisuuden varmistaminen – niin taloudellisen tilanteen, ympäristön kuin yhteiskunnankin kannalta – on myös hallituksen antama keskeinen tehtävä toimitusjohtajalle.

#### **Anders, miten Löffbergs aikoo toimia vastuullisesti sinun johdollasi?**

Ainoa oikea tavoite on olla kahvialan johtava toimija vastuullisuusasioissa. Löffbergs aikoo olla eturintamassa edistämässä planeettamme kestävää tulevaisuutta. Meidän on uskallettava johtaa ja toimia esikuvana, ja yhdessä asiakkaiden ja kumppanien kanssa onnistumme siinä. Olemme tänä vuonna päivittäneet vastuullisen liiketoimintastrategiamme periaatteita, jotka perustuvat maailmanlaajuisiin tavoitteisiin, arvoihimme sekä liiketoiminnan keskeisiin riskeihin ja mahdollisuuksiin. Nämä periaatteet ohjaavat meitä kohti entistä tiukempia tavoitteita ja päämääriä.

Löffbergs aikoo olla eturintamassa edistämässä planeettamme kestävää tulevaisuutta.



# Kahvin tie 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 paahtettua 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.



## Maistelu

Koemaistamme pavut ennen kaupantekoa ja sen jälkeen. Karlstadissa sijaitsevassa makulaboratoriossamme testamme noin 400 kupillista päivässä laadun varmistamiseksi.



## Kuljetus

Kahvi lähtee viljelymaista laivoilla ja tulee perille paahtimoomme junalla. Irtolastikonttien ansiosta säästämme useita kuljetuksia vuodessa.



## Sekoittaminen

Raakakahvia säilytetään säkeissä tai suurissa siloissa 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 varastoterminaaleihin ympäristövaikutustemme minimoimiseksi.



## Valmistus

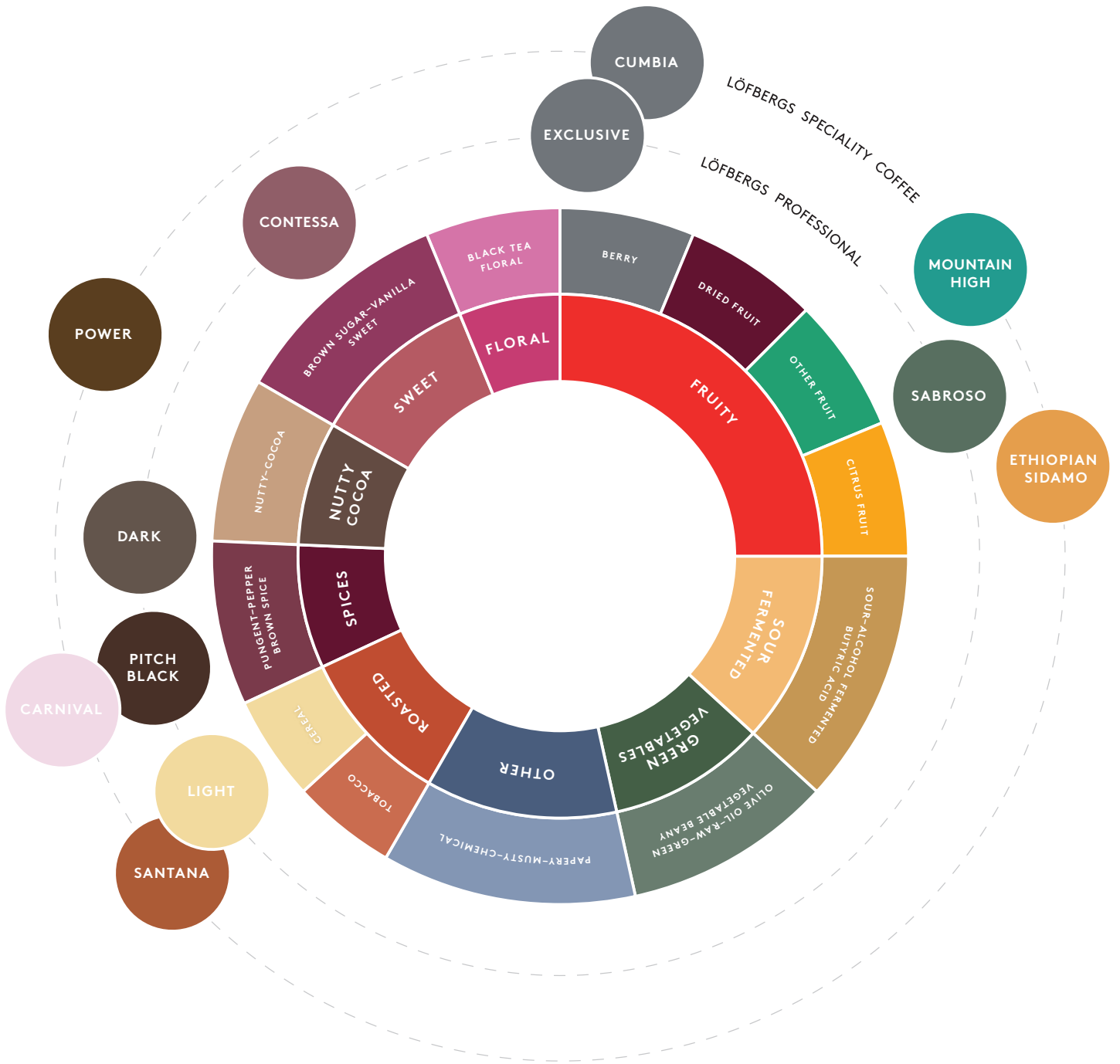
Muista, että kahvi hapettuu avatussa pakkauksessa herkästi. Käytä valmistukseen aina kylmää, raikasta vettä ja annostele noin 50 g kahvia vesilitraa kohti.



## Kahvi

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





# 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.










# Light

Tässä vaaleapaahtoosessa 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		•	
250 g (24x250 g)			20307	•	
125 g (48x125 g)		20308		•	
100 g (60x100 g)		20314		•	
80 g (75x80 g)		20311		•	

# 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 kauppa/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		•	•		
500 g (12x500 g)			20223	•	•		
250 g (24x250 g)		20263		•	•		
125 g (48x125 g)		20220		•	•		
100 g (60x100 g)		20245		•	•		
80 g (75x80 g)		20310		•	•		
1000 g (6x1000 g)	20413			•			
500 g (12x500 g)			20222	•			
500 g (12x500 g)		20228		•			
250 g (24x250 g)		20261		•			
125 g (48x125 g)		20256		•			
125 g (48x125 g)			20268	•			
100 g (60x100 g)		20270		•			
80 g (75x80 g)		20312		•			





# 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 vastuullista kahvia, eikä sen tarvitse olla sen vaikeampaa.

Suuri osa kestävyystyöstämme pitää sisällään sertifioiduilla viljelmillä tuotetun kahvin kysynnän ja kulutuksen lisäämistä. Vuonna 1995 toimme ensimmäisen kontin luomukahvia Ruotsiin. Olemme nykyisin yksi maailman suurimmista luomuviljelijyn 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 tuottajajiloja. 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 kahviljelmien 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 sertifioidut 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-sertifioidujen 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 hyväksytä 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.



## Kohti fiksuja pakkauksia

Pakkauksen päätehtävä on tietenkin suojata kahvia ja säilyttää sen maku ja aromit. Oikea pakkaus voi kuitenkin olla paljon enemmän.

Löfbergs lopetti 30 vuotta sitten alumiinin käytön kahvipakkauksissa ensimmäisenä Euroopassa. Vaikka pakkausten osuus ilmastovaikutuksistamme on nykyisin erittäin pieni, pyrimme aktiivisesti kehittämään uusia, älykkäitä ja entistä ympäristöystävällisempiä ratkaisuja.

Olemme pitkään etsineet vaihtoehtoja fossiilipohjaiselle muoville ja lisänneet uusiutuvien materiaalien osuutta pakkauksissamme jatkuvasti. Nykyisin käyttämistämme materiaaleista 73 %\* on uusiutuvia tai kierrätettäviä. Meillä on kuitenkin suuret tavoitteet ja haluamme tehdä enemmän

Tavoitteena on, että vuoteen 2030 mennessä kaikki pakkauksemme on valmistettu uusiutuvasta tai kierrätetystä materiaalista. Tämä on edellytys kiertomallille, jossa pakkausmateriaaleja voidaan ja niitä pitääkin käyttää yhä uudelleen.

AA Massatase perustuu jatkuvan tuotannon volyymeihin. Biopohjaisen muovin osuus pakkauksissa kasvaa sitä mukaa kun fossiilisen muovin osuus pienenee. Ratkaisu on kolmannen osapuolen sertifioima ISCC-järjestelmän (International Sustainability and Carbon Certification) mukaisesti.

- 1993** Lopetimme alumiinin käytön kahvipakkauksissa ensimmäisenä Euroopassa.
- 1998** Vähensimme muovilaminaattikerrosten määrää kolmesta kahteen.
- 2015** Lanseerasimme ICE Coffee -tuotteen kierrätettävässä Cartocan-kartonkipurkissa.
- 2016** Toimimme ensimmäisenä Ruotsissa markkinoille kompostoitavat kahvikapselit Nespresso®\*-laitteisiin.
- 2018** Aloitettiin fossiilisen muovin korvaaminen uusiutuvalla raaka-aineella.
- 2023** Lanseerattiin uudenlaiset kahvipakkaukset monolaminaatista, joka luo edellytykset kiertomallille.

*\* Nespresso® on kolmannen osapuolen rekisteröity tavaramerkki, joka ei millään tavoin liity AB Anders Löfbergiin.*

**2030**

**100%**

**Kaikki pakkaukset ovat kierrätettäviä ja valmistettu uusiutuvasta tai kierrätysmateriaalista.**



# Exclusive

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

Suodatinkahvin lisäksi Löffbergs Exclusive soveltuu erinomaisesti käytettäväksi espressopapuna. Espresso 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



## Suositteltava jauhatusaste ja annostus

Valmistus- tapa	Jauhatusaste ( $\mu$ = micrometri)	Kahvin annostus / veden määrä	Uuttoaika
Espresso	300-400 $\mu$ tuntuu kuin O'boy kaakaojauhe	8-10 g / single 14-18 g / tupla	20-30 sek
Lasi- pannukkeitin	600-800 $\mu$ tuntuu kuin kidesokeri	80 g / 1,9 L	4-6 min
Presso- kannu	700-900 $\mu$ tuntuu kuin raakasokeri	50 g / 1 L	3-4 min
Säiliö- suodatinlaite 5 L	600-800 $\mu$ tuntuu kuin kidesokeri	250 g / 5,7 L	6-8 min
Säiliö- suodatinlaite 10 L	700-900 $\mu$ tuntuu kuin raakasokeri	500 g / 11,4 L	10-15 min
Pannu- kahvi	1100-1300 $\mu$ tuntuu kuin keskikarkea merisuola	55 g / 1 L	N. 5 min





**Haluatko tarjoilla laadukasta ja herkullista kahvia ja tarjota samalla mieleenpainuvan kokemuksen asiakkaallesi?**



## SUODATINKAHVIMYLLY

Tarjoo asiakkaallesi korkealaatuinen ja unohtumattoman makuelämyksen tuottava suodatinkahvi erikoiskahvisarjastamme. Suodatinkahvimyllystä saat jauhettua tuoksuvan tuoreen kahvin suoraan asiakkaallesi!



## PRESSO-KAHVI

Meidän pressokahviratkaisulla saat tehtyä helposti ja tarkasti jokaisen pressokannullisen suoraan asiakkaallesi. Tuoksuva ja korkeatasoinen pressokahvi luo ainutlaatuisen makuelämyksen.



## Annostelusäästö! Kumman sinä valitset, vaalean vai tumman?

Tyypillisesti 100g – nyt 80g!

### Nyt vaalea- ja tummapaahito uusissa 80g annospusseissa!

80g on optimaalinen annoskoko lasipannukeittimille. Annostelusäästö 20-35%, jos käytössäsi nyt 100g tai 125g annospussit, vertaa annoshintaa!



ra.org

#### Löfbergs Professional Light

Myyntierä: 75x80g

Tuotenumero: 20311

Jauhatuskarkeus: 1.5 puolikarkea

Paahtoaste: 1

Vaaleapaahitoinen kahvi raikkaan hedelmäisellä aromilla ja pitkällä, miellyttävällä jälkimaulla.



ra.org

#### Löfbergs Professional Dark

Myyntierä: 75x80g

Tuotenumero: 20312

Jauhatuskarkeus: 1.5 puolikarkea

Paahtoaste: 3

Tummapaahitoinen ja runsas arominen kahvi, jonka pehmeässä jälkimaussa suklaaisuutta.



#### Löfbergs Professional Dark

Myyntierä: 75x80g

Tuotenumero: 20310

Jauhatuskarkeus: 1.5 puolikarkea

Paahtoaste: 3

Tummapaahitoinen ja runsas arominen kahvi, jonka pehmeässä jälkimaussa suklaaisuutta.



# ERIKOISKAHVIT JA ESPRESSOT



## ERIKOISKAHVIT

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

Erikoiskahvi on valmistettu täydellisissä olosuhteissa kasvatetuista pavuista, jotka on kerätty, pesty ja kuivattu huolellisesti valikoidun käytännön mukaisesti. Näin kahville kehittyy ainutlaatuinen ja erityinen luonne ja persoonallinen maku, joka korostuu edelleen tasapainoisen paahdon ja täydellisen kahvinvalmistuksen myötä.

Erikoiskahvien alkuperä pystytään aina selvittämään tiettyyn alueeseen tai tilaan asti. Single Origin-kahvit tulevat yhdestä alkuperämaasta, mikä tarkoittaa sitä, että kahvi tulee samalta alueelta. Single Estate-kahvit taas tulevat yhdeltä ja samalta tilalta.



## ESPRESSOT

Miten herkullista onkaan kunnan espresso. Vahvaa, täyteläistä ja aromikasta.

Löffbergs tunnetaan myös korkeatasoisista espressokahveista. Runsaissa aromeissa voit tuntea vuoristoseutujen helmeilevän rikkautta, Afrikan auringon paahdetun kuin myös Etelä-Amerikan kiihkeän rytmin.

Espresso-sekoituksemme on huolella tehty täyttämään juuri ne tarpeet, joita sinulla on. Me autamme sinua löytämään sen oikean!



# CUMBIA

SOVELTUVUUS: ESPRESSO, PRESSO, CHEMEX, SUODATINKAHLI



ME EAN



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



ME EAN



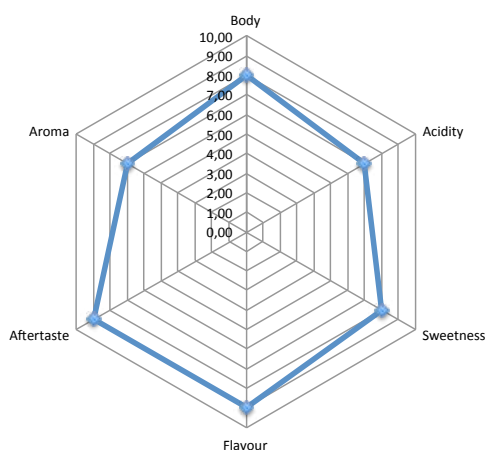
Kapselit  
Paino: 8 g  
Tuotenro: 10607  
Me: 96x8 g  
Lava: 176 Me

## 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 Ecolsierrasta tulevan kahvilaadun happokkuus on hivenen miedempi, jolloin se sopii erinomaisesti espressoon. Kehittääksemme haluamme makubalanssin, olemme lisänneet sekoitukseen papuja Asobagrín osuuskunnasta Guatemalasta ja Sidaman osuuskunnasta Etiopiasta. Toivomme todella, että kolumbialainen kahvi, kuten maan muut suuruudet kansantanssi ja musiikkityyli Cumbia, tulee valloittamaan maailman tarttuvalla tahdillaan.

### 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.



### MAA

Kolumbia, Guatemala, Etiopia.

### ALUEET

Sierra Nevada, Huehue-tenango, Sidamo.

### OSUUSKUNTA

Red Ecolsierra, Asobagri, Sidama.

### AROMI

Kaakao.

### MAKU

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

### PROSESSI

Märkä menetelmä, aurinkokuivattu telttakankaan alla ja avonaisilla terasseilla.

### ESPRESSO

Paahto on optimoitu espressolle mutta se maistuu erinomaiselle 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 konjakkii, calvados, grappa ja kypsytetty rommi.

# ETHIOPIAN SIDAMO

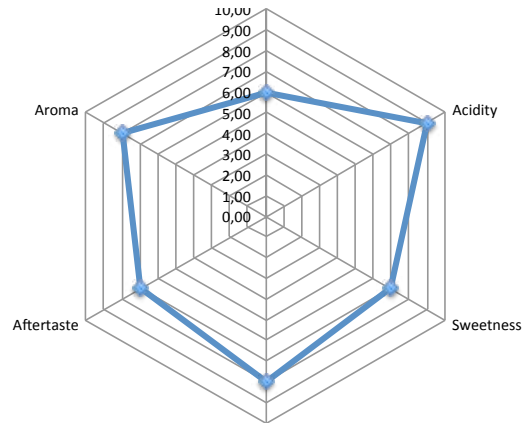
SOVELTUVUUS: ESPRESSO



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. Tuoksuttelee 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 jälkiruuille 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



ME EAN



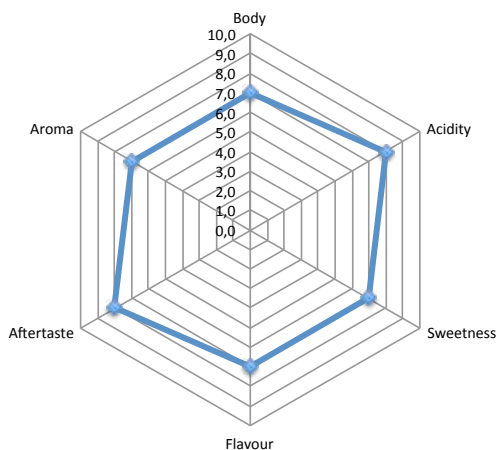
Kapselit  
Paino: 8 g  
Tuotenro: 10608  
Me: 96x8 g  
Lava: 176 Me

## 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 sertifiointeilla.



### MAA

Peru, Honduras.

### ALUEET

Cajamarca, Montecillos.

### OSUUSKUNTA

Pienimuotoisia perhetiloja osuuskunnissa.

### AROMI

Kukkainen.

### MAKU

Voimakas raikkaalla hedelmällisyydellä, joka antaa intensiivisen makusensaation.

### 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

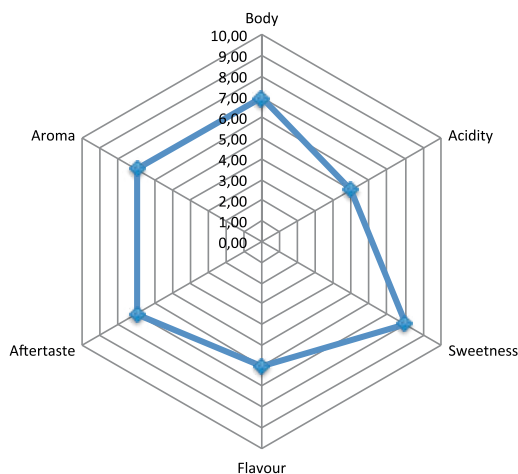
SOVELTUVUUS: SUODATINKAHVI, PRESSO, CHEMEX



ME EAN



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



## Erikoiskahvi



Santana de Vargem on pieni kylä Minas Geraisin 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 toffee, tupakan ja mantelin vivahteita ja jälkimaussa löytyy tummaa suklaata.

### MAA

Brasilia.

### ALUEET

Sul de Minas.

### OSUUSKUNTA

COOPASV.

### AROMI

Manteli.

### MAKU

Pyöreä, pehmeä ja täyteläinen kahvi toffee, tupakan ja mantelin sävyillä. Pitkä jälkimaku tumman suklaan sävyillä.

### PROSESSI

Luonnollinen.

### KORKEUS

1 000-1 200 m mpy.

### MUUTA

100% arabica. Reilu kauppa sertifioitu.

### SOPII

Leivonnaisille ja jälkiruuille jossa suklaata tai pähkinöitä.

# CARNIVAL

SOVELTUVUUS: ESPRESSO, PRESSO, CHEMEX, SUODATINKAHVI



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 sertifioitun 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 Etiopian 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 marsipaenin 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 marsipaenin 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

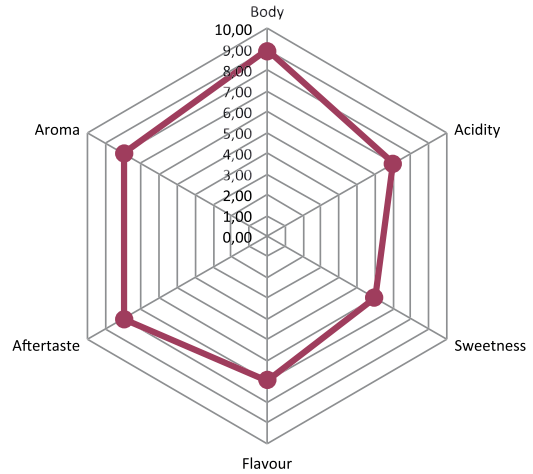
SOVELTUVUUS: ESPRESSO



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, aromikkua 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 jälkiruoille. AVECIT kuten arrakkipunssi, konjakki ja ikäännytetty rommi.





## 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-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 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

# 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 kahviuomat lisäävät hurjasti suosiotaan niin meillä kuin maailmallakin. Cold brew kylmäuutetusta kahvista valmistetut kahvidrinkit ovat helppoja, herkullisia, näyttäviä. Ne ovat hyvän katetuoton tuova kahviratkaisu, jolla lisää 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 kahvikappasi 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 /MEDIUM	ISO /LARGE
Espresso	•	•
Ristretto	•	
Americano	•	•
Espresso Macchiato	•	•
Cortado	•	
Cappuccino	•	•
Caffe Latte	•	•
Latte 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 vahto. 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 maitovahto. 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 maitovahto 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 maitovahto 2/3 osaa.

## AFFOGATO

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





# PIKAKAHVI / INSTANT

Kahviasiantuntijana haluamme pystyä tarjoamaan kahvia kaikkiin mahdollisiin tilanteisiin ja tilaisuuksiin. Pikakahvi on erittäin kätevä ja käytännöllinen tuote, josta saat nopeasti hyvää kahvia suurillekin asiakasmäärille. Pikakahvit soveltuvat myös käytettäväksi useimmissa pikakahviautomaateissa. Jos epäilet soveltuvuutta, ota yhteyttä meihin. Me tunnemme kahvin salat ja osamme siksi aina suositella makuusi, tarpeeseesi tai automaattiisi sopivaan kahvia.



## MELODI

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

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

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







## DECAF

Löfbergs Decaf kofeiiniton pikakahvi on herkullinen, pakastekuivattu kahvi. Maultaan tämä keskipahtoinen 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



## NÄIN TEET TRENDIKKÄÄN DALGONAN!

Ohjeesta tulee 4 annosta

1/2 dl sokeri, 1/2 dl pikakahvi ja 1/2 dl kuuma vesi. Lisää kaikki aineet sekaisin ja vaahdota esim. sähkövatkaimella voimakkaasti kunnes saat vaaleanruskean, ilmavan vaahdon. Täytä lasi jäällä, lisää maito ja päälle Dalgonavaahto – nauti!

# ICE JÄÄKAHVIT



Löfbergs Ice on valmis kahviuoma, joka myydään ja nautitaan kylmänä. Tuotteet ovat UHT-käsiteltyjä, joten ne voidaan säilyttää huoneenlämmössä. Tämä helpottaa varastointia ja logistiikkaa. Säilyvyys on kokonaiset 10 kuukautta. Ainutlaatuinen pahvipakkaus on uusi markkinoilla ja täysin kierrätettävä. Juomat valmistetaan itävaltalaiseen luomumaitoon.

Tyhjä pahvitölkki CartoCan® lajitellaan kartonkipakkauksena. Maistuu parhaimmalle hyvin jäähdytettyinä.



## ICE LATTE MACCHIATO

ICE Latte Macchiato on makea ja miedonmakuinen kahviuoma runsaalla maidolla.

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

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



ME EAN



Tuoteno: 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, trinatriumsitraatti, luontaisia aromeja.

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



ME EAN



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



## ICE CHAI LATTE

ICE Chai Latte Teepohjainen makea juoma, jossa maistuu kaneli, neilikka ja kardemumma. Vähälaktoosinen.

**Aineosat:** 82 % vähälaktoosinen maito, vesi, inverttisokerisiirappi 0,1 %, musta teeuute, inkivääriuute, muunneltu tärkkelys, happo (maitohappo), happamuudensäätöaine (natriumsitraatti, natriumkarbonaattit), kanelijauhe, mausteute (kardemumma, kaneli, pippuri, sitruunaruoho, neilikka), stabilointiaine (gellaanikumi), luontainen aromi.

**Energiapitoisuus/100 ml:** 58 kcal  
**Energiapitoisuus/pakkaus:** 133 kcal

ME EAN



Tuoteno: 10512  
Sisältö: 230 ml  
Me: 12x230 ml  
Lava: 168 Me





## ICE CHOCO LATTE

ICE Choco Latte on herkullinen jääkahvi, 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



Tuoteno: 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.

**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



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



## ICE CAPPUCINO VANILLA

Uutuus! Herkullinen, klassinen cappuccino, kermaisella vaniljan aromikkuudella.

**Ainesosat:** 53 % kahvi (vesi, kahviuute), 35 % maito, sokeri, kerma, karamellisoitu sokerisirappi, 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



Tuoteno: 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



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



# COLD BREW KYLMAUTETTU KAHVI

Korkealaatuista kahvia uutetaan 16 tuntia kylmään veteen. Tulokseksi saadaan hiukan makeampi ja pyöreämpi kahvinmaku ilman karvautta. Kylmäutetun 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 jäähkähviksi tai käyttää kahvidrinkeissä.

ME EAN



Tuoteno: 10699

Sisältö: 1 L

Me: 8x1 L

Lava: 48 Me

# Nopeasti ja helposti kylmä kahvidrinkki – vain 4 askelta

### 1.

Ota lasi

### 2.

Lisää jääpalat ja  
15 ml vaniljasiirappia

### 3.

Kaada lasiin  
n. 1 dl maitoa

### 4.

Lisää lopuksi n. 1 dl  
Cold Brew kahvia





### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

- 20 ml suklaakastike
- Jääpaloja
- 20 ml suklaasiirappi
- 1 dl maitoa
- 1 dl Löffbergs Cold Brew

#### TEE NÄIN

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



### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

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

#### TEE NÄIN

Pursota juoman päälle kermavaahto  
Koristele suklaakastikkeella  
Ripottele päälle suklaarouhetta



### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

- 20 ml caramelkastike
- Jääpaloj
- 20 ml caramelsiirappi
- 1 dl maitoa
- 1 dl Löffbergs Cold Brew

#### TEENÄIN

Valuta caramelkastike lasin reunoille  
Täytä lasi jääpaloilla  
Lisää caramelsiirappi  
Lisää maito  
Lisää Cold Brew kahvi



### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

- 40 ml kermavaahtoa
- 10 ml caramel kastike
- Caramel - tai toffeerouhetta tms

#### TEE NÄIN

Pursota juoman päälle kermavaahto  
Koristele caramelkastikkeella  
Ripottele päälle caramel/toffeerouhe





### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

- Jääpaloja
- 20 ml vaniljasiirappi
- 1 dl maitoa
- 1 dl Löffbergs Cold Brew

#### TEENÄIN

Täytä lasi jääpaloilla  
Lisää vaniljasiirappi  
Lisää maito  
Lisää Cold Brew kahvi



### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

- 40 ml kermavaahtoa
- Strösseleitä tms

#### TEENÄIN

Pursota juoman päälle kermavaahto  
Ripottele päälle strösseleitä



### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

- 10 ml suklaakastike
- Jäät
- 20 ml tiramisu siirappi
- 1 dl maitoa
- 1 dl Cold Brew
- 40 ml kermavaahtoa
- 40 ml kermavaahtoa
- 1 tl kaakaojauhe
- 1 kpl savoiardikeksi

#### TEENÄIN

Suklaakastike lasin reunoille, lisää lasi täyteen jäitä.  
Lisää tiramisusiirappi, maito ja cold brew. Pursota  
päälle kermavaahto, ripottele pinnalle kaakaojauhe  
ja lisää lopuksi savoiardikeksi.



### HALUTESSASI LISÄÄ PÄÄLLE

- 20 ml caramelkastike
- Jääpaloja
- 20 ml Popcorn siirappi
- 1 dl maitoa
- 1 dl Löffbergs Cold Brew
- 40 ml Kermavaahtoa
- 10 ml caramelkastike
- Popcorneja

#### TEENÄIN

Valuta caramelkastike lasin reunoille.  
Täytä lasi jääpaloilla Lisää popcornsiirappi.  
Lisää maito. Lisää Cold Brew kahvi. Pursota  
juoman päälle kermavaahto. Lisää päälle  
popcorneja koristele caramelkastikkeella.



### LIME COLD BREW

- Jääpalat
- 4 cl lime Verte siirappi
- 20 cl Cold brew
- 2 kpl lime lohko
- 1 kpl mintun oksa

#### EKO-OHJE:

Jäät lasiin, päälle siirappi ja kahvi. Koristele limelohkoilla ja mintun oksalla



### RAPARPERI COLD BREW

- Jääpaloja
- 4 cl raparperisiirappi
- 12 cl Cold Brew
- 10 cl Raspberry-Rhubarb Tonic (Fever)
- 1 kpl mintun oksa
- 1 kpl raparperin varsi (ei välttämätön)

#### EKO-OHJE:

Jäät lasiin, päälle siirappi, kahvi ja lopuksi tonic. Koristele mintun oksalla ja niin halutessasi raparperin varrella.



### SITRUS LEMONADE

- Jääpaloja
- 40 ml cloudy Lemonade siirappi
- 2 dl Löfbergs Cold Brew
- Sitruunalohko

#### TEENÄIN

Täytä lasi jääpaloilla  
Lisää Cloudy Lemonade siirappi  
Lisää Cold Brew kahvi  
Lisää sitruunalohko



### KANNULLINEN 2-4 HENKILÖLLE

- Jääpaloja
- 2 dl cloudy Lemonade siirappi
- 1 L Löfbergs Cold Brew
- Sitruunalohkoja
- Minttua tms koriste

#### TEENÄIN

Täytä kannu jääpaloilla  
Lisää Cloudy Lemonade siirappi  
Lisää Cold Brew kahvi  
Lisää sitruunalohkot ja koristele mintulla



### OMENA COLD BREW

- Jääpalat
- 4 cl vihreä omena siirappi
- 20 cl Cold Brew
- 2 kpl omenalohko
- 1 kpl mintun oksa

#### EKO-OHJE:

Jäät lasiin, päälle siirappi ja kahvi.  
Koristele omenalohkoilla ja mintun oksalla.



### COLD BREW SUKLAAKANNU

- 60 ml suklaakastike
- Jääpaloja
- 1 dl suklaasiirappi
- 5 dl maitoa
- 5 dl Löfbergs Cold Brew

#### TEE NÄIN

Valuta Suklaakastike kannun reunoille  
Täytä kannu jääpaloilla  
Lisää suklaasiirappi  
Lisää maito  
Lisää Cold Brew kahvi



### COLD BREW KAREMELLI KANNU

- 60 ml caramelkastike
- Jääpaloja
- 1 dl caramelsiirappi
- 5 dl maitoa
- 5 dl Löfbergs Cold Brew

#### TEE NÄIN

Valuta Caramelkastike kannun reunoille  
Täytä kannu jääpaloilla  
Lisää caramelsiirappi  
Lisää maito  
Lisää Cold Brew kahvi



### COLD BREW VANILJA KANNU

- Jääpaloja
- 1 dl vaniljasiirappi
- 5 dl maitoa
- 5 dl Löfbergs Cold Brew

#### TEE NÄIN

Täytä kannu jääpaloilla  
Lisää vaniljasiirappi  
Lisää maito  
Lisää Cold Brew kahvi



# Tarvikkeet



- 1 Cappuccinokuppi + lautanen, 190 ml | Tuotenro: 13004 | 6/ME | 34,00 €
- 2 Espresso kuppi + lautanen, 70 ml | Tuotenro: 13005 | 6/ME | 32,00 €
- 3 Posliinimuki, 260 ml | Tuotenro: 10904 | 6/ME | 21,00 €
- 4 Kahvimuki pinottava, 250 ml | Tuotenro: 10629 | 12/ME | 40,00 €
- 5 Lattelas, 310 ml | Tuotenro: 10907 | 12/ME | 34,00 €
- 6 Tiimalasi | Tuotenro: 11079 | 9,00 €
- 7 Take-away muki-ympäristöystävällinen YS, 118 ml  
Tuotenro: 13029 | 1000/ME | 71,00 €
- 8 Take-away muki-ympäristöystävällinen YS, 237 ml  
Tuotenro: 13031 | 1000/ME | 66,00 €
- 9 Take-away muki-ympäristöystävällinen YS, 355 ml  
Tuotenro: 13032 | 1000/ME | 85,00 €
- 10 Take-away muki-ympäristöystävällinen YS, 473 ml  
Tuotenro: 13043 | 1000/ME | 127,00 €

- 11 Löfbergs Hot Cup TS\*, 250 ml | 647/ltk | 92,00 €
- 12 Löfbergs Hot Cup TS\*, 350 ml | 448/ltk | 80,00 €
- 13 Löfbergs Hot Cup TS\*, 450 ml | 352/ltk | 75,00 €
- 14 Löfbergs Hot Cup TS, 592 ml | 312/ltk | 94,00 €
- 15 Sokeritikku, 3,5 g, Reilu kauppa sertifioitu  
Tuotenro: 11031 | 1000/ME | 28,00 €

ME = Myyntierä. YS = Yksinkertainen seinä. TS = Tupla seinä.

\* Future Smart Kasvipohjainen PE pinnoite.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

- 1 Esiliina pitkä musta, 700x880 mm | Tuotenro: 13026 | 35,00 €
- 2 Terästermoskannu, 1,3 litra | Tuotenro: 13006 | 6/ME | 160,00 €
- 3 Termoskannu Lila, 1 litra | Tuotenro: 10943 | 25,00 €
- 4 Lasikannu | Tuotenro: 10888 | 18,00 €
- 5 Servetti, 120x120 mm | Tuotenro: 13024 | 3000/ME | 60,00 €
- 6 Paperipussi | Tuotenro: 13010 | 180x100x230 mm | 300/ME | 150,00 €
- 7 Paperipussi | Tuotenro: 13009 | 240x100x320 mm | 250/ME | 150,00 €

- 8 Liitutaulu, 210x300 mm | Tuotenro: 10924 | 40,00 €
- 9 Liitutaulu kehyksillä, 500x700 mm | Tuotenro: 10914 | 45,00 €
- 10 Taulu jalkakäytävälle a-teline, 500x700 mm | 200,00 €
- 11 Tarvikeboksi, 200x300 mm | 10,00 €
- 12 Take away mukiteline - kolme kokoa

ME = Myyntierä.

Tarvikkeiden hinnat ovat voimassa toistaiseksi, ja voi muuttua tuoteluettelon käytön aikana.



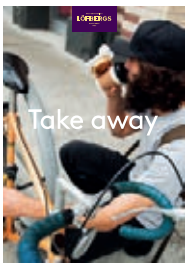
KÄFFEROSTERIEET  
**LÖFBERGS**  
ETABLERAT  
1908



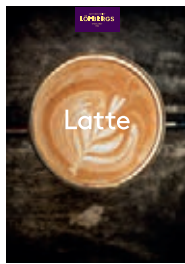
# Markkinointimateriaalit

Julisteet / A4

FIN001



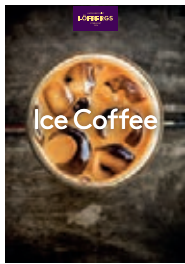
FIN002



FIN003



FIN004



FIN004



FIN006



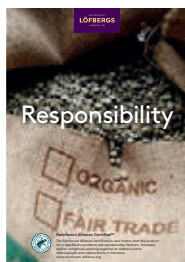
FIN007



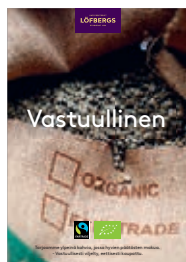
FIN008



FIN009



FIN010



FIN011



FIN012



FIN013



FIN014



FIN015



FIN016



FIN017



FIN018



FIN019



FIN020



FIN021



FIN022



FIN023



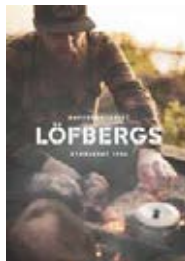
FIN024



FIN025



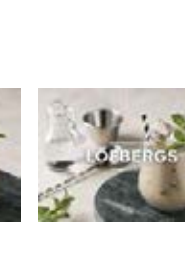
FIN026



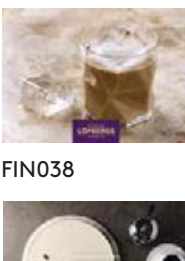
FIN027



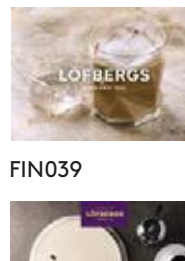
FIN028



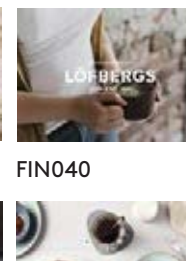
FIN029



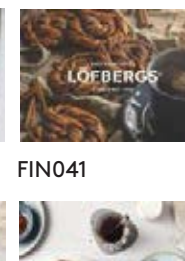
FIN030



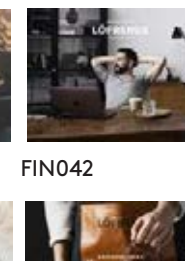
FIN030



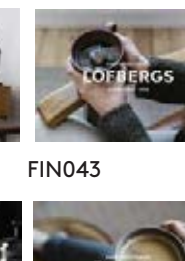
FIN034



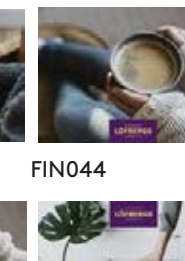
FIN035



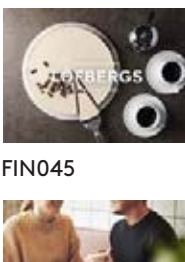
FIN036



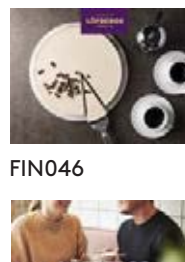
FIN037



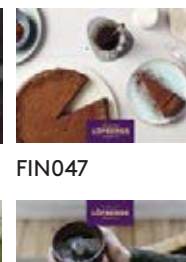
FIN038



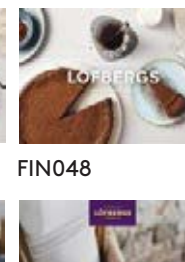
FIN039



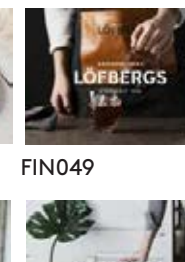
FIN040



FIN041



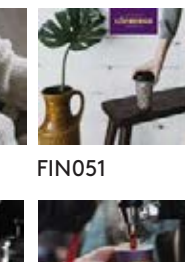
FIN042



FIN043



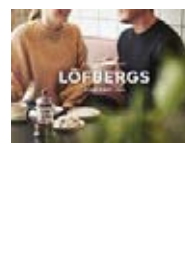
FIN044



FIN045



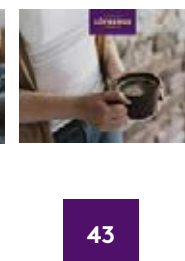
FIN046



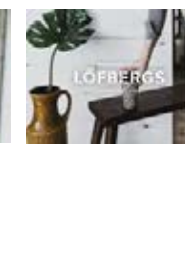
FIN047



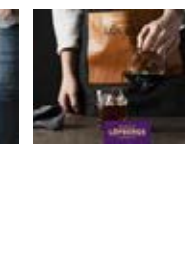
FIN048



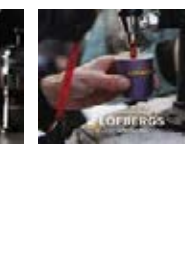
FIN049



FIN050



FIN051





# Markkinointimateriaalit

## Julisteet / A4

FIN052



FIN053



FIN054



FIN055



FIN056



FIN057



FIN058



FIN059



FIN060



FIN061



FIN062



FIN063



FIN064



FIN065



FIN066



FIN067



FIN068



FIN069



FIN070



FIN071



FIN072



FIN073



FIN074



FIN075



## Julisteet 50x70 / 70x50

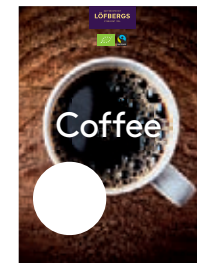
FIN076



FIN077



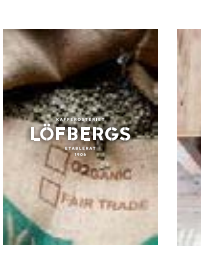
FIN078



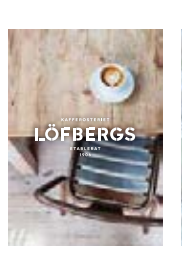
FIN079



FIN080



FIN081



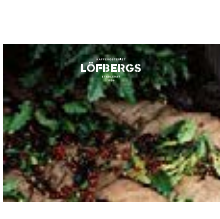
FIN082



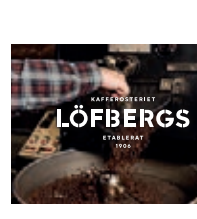
FIN083



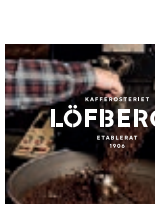
FIN084



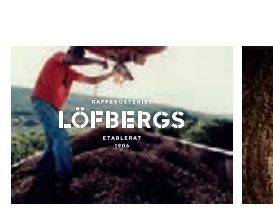
FIN085



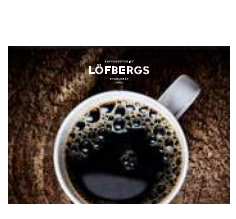
FIN086



FIN087



FIN088



FIN089



FIN090



FIN091



FIN092



# Markkinointimateriaalit

## Julisteet 70x50

FIN093



FIN094



FIN095



FIN096



FIN097



FIN098



FIN099



FIN100



FIN101

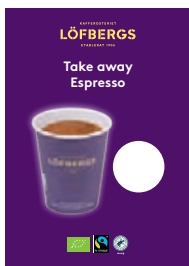


FIN102



## Julisteet / A4

FIN103



FIN104



FIN105



FIN106



FIN107



FIN108



FIN109



FIN110



FIN111



FIN112



FIN113



FIN114



FIN115



FIN116



FIN117





# Markkinointimateriaalit

## Tarrat

FIN118



FIN119



FIN120



FIN121



## Tarrat

FIN122



FIN123



## Pannukortti

FIN124



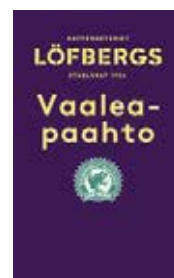
FIN125



FIN126



FIN127



FIN128



## Pöytäpuhuja

FIN129



FIN130



# Kylmät markkinointimateriaalit

Julisteet

FIN131



FIN132



FIN133



FIN134



FIN135



FIN136



FIN137



FIN138



FIN139



FIN140



FIN141



FIN142



FIN143



FIN144



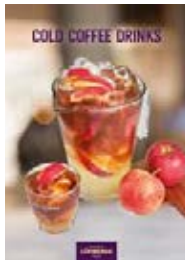
FIN145



FIN146



FIN147



FIN148



FIN149



FIN150



FIN151



FIN152



FIN153



FIN154



FIN155



FIN156



FIN157



FIN158



## ESPRESSO MARTINI RESEPTI

Laita vodka, kahlua, tuplaespresso ja teelusikallinen sokerilientä jääpalojen kanssa shakeriin. Ravista kunnolla. Siivilöi martinilasiin ja tarjoile!

- 5 cl vodkaa
- 1 cl Kahlua
- 1 tuplaespresso
- 1 tl sokeriliemi
- jääpaloja







## 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

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

Modernissa koulustilassamme voimme kouluttaa ryhmiä kaikkiin kahvilatarpeisiin ja siellä on mahdollista myös testata erilaisia kahviratkaisuja. Koulustilassamme 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!







# Kestävää kahvikauppaa

Tarjoiletko sertifioitua kahvia? Voimme auttaa sinua kertomaan asiakkaillesi, miten kahvimyyntisi vaalii ympäristöä ja tulevaisuutta. Kehystetty ekokuitti seinällä kertoo selvästi ja ytimekkäästi, miten vaikutat.



# Löydä oma vahvuutesi

Kahvi ei ole vain kahvia. Me Löfbergsillä olemme erikoistuneet yli 110 vuoden ajan hyvään kahviin. Yli satavuotisen tutkimusmatkamme aikana valikoimamme on jalostunut siten, että meiltä löytyy varmasti sopiva tuote ja paahtoaste jokaiselle kahvinystävälle. Liity matkaamme, kokeile rohkeasti ja löydä vahvuutesi!

## 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 paahdettu 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



## Jauhettu kahvi – Next Generation Coffee Lovers



### 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



### NGCL Brazil 450 g

Brasiliaalaisista Arabica-helmipavuista jauhettu keskippahtoinen kahvi, jossa voi aistia makeutta ja pähkinäisyyttä.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 10353  
ME: 12



### NGCL Organic Medium Roast 450 g

Keskippahtoinen kahvi, jossa makean marjan ja maitosuklaan sävyjä.

Paahtoaste: 2  
Tuotenro: 10179  
ME: 12



## Jauhettu kahvi – Next Generation Coffee Lovers



### 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



## 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



## Kokonaiset pavut



### Löfbergs Crescendo 400 g

Voimakasarominen tumma kahvi intensiivisellä jälkimaulla.

Paahtoaste: 5  
Tuotenro: 11222  
ME: 8



### Löfbergs Kharisma 400 g

Tummapahtoinen kahvi, intensiiviset aromit ja pähkinäiset sävyt.

Paahtoaste: 4  
Tuotenro: 11219  
ME: 8



### Löfbergs Jubileum 400 g

Kevyen tummapahtoinen, kukkaisat sävyt ja pyöreää makeutta.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11220  
ME: 8



### Löfbergs Magnifika 400 g

Kevyesti tummapahtoinen, miellyttävät kaakaon sävyt.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11221  
ME: 8



### Löfbergs Espresso 400 g

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

Paahtoaste: 5  
Tuotenro: 11223  
ME: 8



### Löfbergs Medium Roast 400 g

Tasapainoinen keskipaahdettu kahvi, jonka jälkimaussa on makean kaakaon sävyjä.

Paahtoaste: 3  
Tuotenro: 11235  
ME: 8



### Löfbergs Inferno 400 g

Täyteläinen ja intensiivinen kahvi, jossa on tumman suklaan makua.

Paahtoaste: 5+  
Tuotenro: 11284  
ME: 8







### Löfbergs Organic Medium Roast 400 g

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

Paahatoaste: 2  
Tuotenro: 11227  
ME: 8



### Löfbergs Organic Dark Roast 400 g

Tummapaahtoinen, ekologisesti viljelty, hienoarominen ja tumman suklainen kahvi.

Paahatoaste: 4  
Tuotenro: 11228  
ME: 8



### Löfbergs Brazil Medium Roast 400 g

Pyöreä ja pehmeä maku, jossa karamellin ja hasselpähkinän sävyjä.

Paahatoaste: 3  
Tuotenro: 11248  
ME: 8



### Löfbergs Fika Dark Roast 400 g

Pehmeä tummapaahtoinen kahvi, jossa hienovaraisia kaakaon sävyjä.

Paahatoaste: 4  
Tuotenro: 11249  
ME: 8



## Kokonaiset pavut



### Löfbergs Medium Roast 1 kg

Keskipaahtoinen keustosuosikki kilon pakkauksessa.

Paahatoaste: 2  
Tuotenro: 11251  
ME: 4



### Löfbergs Espresso 1 kg

Runsasarominen espressokahvi isossa pakkauksessa.

Paahatoaste: 5  
Tuotenro: 11252  
ME: 4



### Löfbergs Kharisma 1 kg

Tummapaahtoinen suosikki kilon pakkauksessa.

Paahatoaste: 4  
Tuotenro: 11253  
ME: 4



### Löfbergs Brazil 1 kg

Pyöreä ja pehmeä maku, jossa karamellin ja hasselpähkinän sävyjä.

Paahatoaste: 3  
Tuotenro: 11254  
ME: 4





# YHTEYSTIEDOT OUT OF HOME (HORECA)

## LÖFBERGS FINLAND OY

Pääkonttori ja Koulutuskeskus  
Riihimiehentie 3  
01760 Vantaa

Kirjanpitokumppani ja laskutus  
c/o Rantalainen  
Markkinatie 3  
65610 Mustasaari

Y-tunnus 2905776-4

Facebook – Löfbergs Suomi  
Instagram – lofbergssuomi  
[www.lofbergs.fi](http://www.lofbergs.fi)

## MYyntiin LIITTYVÄT KYSYMYKSET JA TARJOUSPYYNNÖT

**Juuso Harjulehto**  
Head Of OoH and Retail  
[Juuso.Harjulehto@lofbergs.se](mailto:Juuso.Harjulehto@lofbergs.se)

## HALLINTOON, MARKKINOINTIIN SEKÄ SPONSOROINTIIN LIITTYVÄT KYSYMYKSET

**Leif Sjöblom**  
Head Of Marketing  
[leif.sjoblom@lofbergs.se](mailto:leif.sjoblom@lofbergs.se)

**Nina Grahn**  
Sales- & Marketing assistant  
Myynti- ja markkinointiassistentti  
[nina.grahn@lofbergs.se](mailto:nina.grahn@lofbergs.se)  
+358 44 524 1115

## YHTEYSTIETOMME PÄÄKONTTORI RUOTSISSA

Löfbergs Lila AB  
Box 1501, 651 21 Karlstad

+46 54 14 01 00  
[info@lofbergs.se](mailto:info@lofbergs.se)

[www.lofbergs.se](http://www.lofbergs.se)

---

[facebook.com/lofbergs](https://facebook.com/lofbergs)  
[twitter.com/lofbergs](https://twitter.com/lofbergs)  
<https://plus.google.com/+Löfbergskafferosteri>  
[instagram.com/lofbergs](https://instagram.com/lofbergs)  
<https://se.linkedin.com/company/l-fbergs>  
[youtube.com/user/lofbergslilatv](https://youtube.com/user/lofbergslilatv)

KAFFEROSTERIET

LÖFBERGS

ETABLERAT  
1906

TUNNELMA KUUMA. KAHVI KYLMÄ.



Löydä vahvuutesi