



ZOEGA[®]

Limited Blend

ROASTED WHOLE BEANS

EN SMAKRESA

Följ med på en jorden runt-resa i kaffets värld

Limited Blend • Hela bönor • Kaffekunskap



Vi börjar i Tanzania med den första blandningen i serien ZOÉGAS Limited Blend för att sedan resa vidare ut i världen. Blandningarna är helt unika och kan bara köpas under en tidsbegränsad period.

En smakresa

Efter varje ZOÉGAS Limited Blend väntar en ny upplevelse som skiljer sig från den tidigare och utgår från en ny plats i världen. Fokus ligger dock inte på en specifik böna utan på smaken i blandningen. Vi vill skapa ett kaffe med en spännande karaktär och en fulländad smak, vilket vi kan göra tack vare att vi kan anpassa varje blandning till de bönor från just de plantager som är bäst under precis den tiden på året.

Ett hantverk

Som ansvariga för inköp och kvalitet på ZOÉGAS har Douglas Jonhag och Minette Rosén båda ett långvarigt förhållande till kaffe och är experter på att hitta och välja ut de bästa kvaliteterna. De beskriver Limited Blend-satsningen som en chans att erbjuda kaffeupplevelser utöver det vanliga med speciellt utvalda bönor, alla med en unik historia.

Douglas berättar:

”När vi väljer kaffe till vårt standardsortiment är det viktigt att tänka på att kaffet i en viss blandning alltid ska smaka likadant. Men med ZOÉGAS Limited Blend kan vi erbjuda bönor som är något utöver det vanliga, vi kan erbjuda sorter som av olika skäl inte fungerat i ett standardsortiment”.

Minette förklarar:

”Med vår stora kunskap om kaffe, odlare och skördarnas gång kan vi köpa kaffet när bönorna är som allra bäst och mörkrosta dem när de fortfarande har hela sin bibehållna karaktär. Vi kan erbjuda unika bönor till ett humant pris”.

ZOÉGAS Limited Blend kommer aldrig att ingå i standard-sortimentet utan säljs bara några månader. Det kommer att släppas cirka en-två stycken om året.



På plats

För att vi ska kunna hålla en jämn, hög kvalitet krävs det att vi finns närvarande i de länder som odlar kaffe och har ett långsiktigt samarbete med de lokala aktörerna. Istället för att åka till en plantage och köpa en säck kaffe för att sedan åka vidare till nästa odling är vår filosofi att arbeta kontinuerligt i kaffeländerna. I flera länder har vi till och med relationer som är över 60 år gamla.

Vi hjälper odlarna med t.ex. plantor, kunskap och att optimera odlingar. Agronomer jobbar med plantagen på plats för att skapa en långsiktighet och stabilitet för såväl bönderna som ZOÉGAS. Ett socialt ansvar och en långsiktighet som gynnar alla parter.

Douglas Jonhag (inköpschef på ZOÉGAS) besöker Homa-provinsen där vi installerat ett vattensystem som ger vatten till både plantagen och byn.





Böror provrostas som en del av kvalitetsarbetet.

Kvalitet i fokus

1886 öppnade Carlos Zoégas vårt första rosteri och det var med hans passion och unika kunskap om kaffe som företaget byggdes upp. Att handla med kaffe är en process som bygger på gedigen kunskap och goda, långa relationer med kaffeodlare i hela världen. Vi vill finnas där i vått och torrt. Det är därför som ZOÉGAS kan få tillgång till de absolut bästa börnorna, de som har det vi kallar "Zoégaskvalitet" – de allra bästa.

Endast det bästa är gott nog

Även om ZOÉGAS till största delen är ett svenskt fenomen är vårt kvalitetstfokuser välkänt i kaffebranschen runt om i världen. Kaffet som skeppas till oss i Helsingborg är bland det absolut bästa i världen. Ett bra exempel på vår kvalitetsnivå är att vi är världens största inköpare av kaffe från det land som rankas högst i kaffevärlden – Kenya. Vi har köpt kaffe därifrån ända sedan 1930-talet, det är vi stolta över.

Douglas Jonhag har arbetat i snart 35 år med inköp och kvalitet på ZOÉGAS. Här provar han kaffe på en plantage i Afrika.



KAFFETS SMAKKARTA

Kaffeträdet är en speciell växt som kräver speciella förutsättningar. Träden trivs bäst i ett varmt och jämnt klimat och därför odlas de främst i områden omkring ekvatorn. Allra bäst trivs kaffet när det växer på hög höjd med temperaturer mellan 17–23 grader. Ju högre det växer, desto högre kvalitet får kaffebönorna.

Sådana faktorer som klimat, hur högt kaffet växer och sättet som det skördas på påverkar alla börnas smak och kvalitet. Som du kan se på vår ”smakkarta” finns det vissa smaker som är karaktäristiska för olika regioner i världen.

Centralamerika

Det mellanamerikanska kaffet präglas av en påtagligt frisk smak som varierar från land till land. Costa Rica utmärker sig med en viss citruskaraktär och Guatemala med en viss nöthet.

Colombia

Här växer kaffet på hög höjd och ofta i röd, vulkanisk jord. Det ger ett balanserat, friskt kaffe med en karaktäristiskt fruktig ton.

Brasilien

Världens största kaffeproducent. Kaffet är känt för sin pålitliga kvalitet och sin milda karaktär som gör det till en bra bas i flertalet kaffeblandningar.

Vanligtvis blandar man kaffe från flera olika regioner för att få ett fylligt och balanserat slutresultat. I ZOÉGAS kaffeblandningar hittar du främst högvuxet Arabicakaffe från Kenya, Östafrika och Syd- och Mellanamerika. Dessa bönor blandar och rostar vi så att smakerna kompletterar varandra och kombineras till fulländning.

Kenya

De kenyanska Arabicabönorna brukar av fackmän anses som världens bästa kaffe och är ett viktigt inslag i ZOÉGAS mörkrostade blandningar. Träden växer på mycket hög höjd och de kalla nätterna låter bönnorna mogna långsamt. Slutresultatet är ett fylligt, smakrikt kaffe med en elegant ton av svarta vinbär.

Etiopien

Liksom i Kenya odlas i Etiopien kaffe av mycket hög kvalitet. De etiopiska bönnorna särskiljer sig med egenskaper som kryddighet och toner av bergamott.

Arabica och Robusta

Kaffemarknaden domineras av två olika sorters bönor: Arabica och Robusta. I Sverige dricker vi framförallt kaffe gjort på Arabicabönor, men i många espressoblandningar finns en viss andel Robustabönor. Robustakaffet, som framför allt odlas i Västafrika och Vietnam, utmärker sig bland annat med en strävare och jordigare smak.

KUNSKAP OM KAFFE

När vi tar fram en blandning börjar vi med att bestämma vilken kaffeböna som ska dominera. Vi diskuterar sedan vilka kaffen som kan passa in som komplement och skapa en blandning med den harmoni och karaktär som vi söker. Det finns från början ett antal tänkbara spår och ursprung som vi provar och som efterhand smalnar av till ett mer specifikt spår. Att ta fram en blandning är inget man kan göra på pappret utan kräver hantverk och kunnande.

Samma blandning kan under året innehålla bönor av olika ursprung och mängd för att resultera i samma smak varje dag. Det gäller att skapa en harmoni. Yrkeskunskapen ligger i att kunna erbjuda samma höga kvalitet och samma smak på kaffet oavsett om någon region drabbats av oväder eller att en specifik böna av någon anledning inte går att få tag på. Att kunna garantera konsumenten samma upplevelse och kvalitet hela året.

Ibland kan det resultera i att råvaran kostar mer än den smakar för ZOÉGAS, men det är den filosofin som gett ZOÉGAS Sveriges mest lojala kunder. Konsumenten uppskattar ZOÉGAS kvalitet då det är mörkrost och man vet vad man får och känner igen sig.

Få bönor med samma ursprung är riktigt goda ensamma, det är när man kombinerar dem som den där harmonin uppstår som Rudolf Zoéga brukade prata om för länge sedan. Förmågan att sätta samman bönor till en riktigt bra blandning är en ädel konst som gått i arv genom åren i ZOÉGAS-huset och kräver specialistkompetens. I ZOÉGAS provkök tar det minst fem år att bygga upp sitt sensoriska smakminne med hjälp av goda mentorer med lång erfarenhet. Yrkesstoltheten är stark, Minette, inköpare, säger:
"Det bästa med att jobba med kaffe är att man aldrig blir fullärd, kaffet är en livsstil!"

"Att komponera en kaffeblandning kan i någon mån jämföras med att komponera musik. Det måste vara harmoni för att kompositionen ska bli bra."

Rudolph Zoéga

NYMALET GER MERSMAK

Du som har smak för riktigt gott kaffe ska mala ZOÉGAS hela bönor.

Därför att

- Kaffet blir godare med alla utsökta smaker och all aromämnen (ca 800 stycken, mer än dubbelt så många som i vin) som frigörs precis före bryggning.
- Nymalet kaffe doftar härligt och ger smakupplevelsen en ny dimension.
- Du får ett kaffe malet precis som du vill ha det, anpassat efter din bryggmetod.
- Vi har hela bönor för alla favoritsmaker.

Visste du att det tar upp till 5 år att driva upp en ny kaffeplanta till full skörd och att det görs över 100 moment innan du som konsument kan njuta av en god kopp kaffe?

BÖNOR AV HÖGSTA KVALITET

Det är enbart de bästa och finaste bönorna som kan mörkrostas, eftersom bönor av sämre kvalitet annars får en bränd smak. Vi har 125 års erfarenhet av att tillverka mörkrostat kaffe.

Vi tryggar kvaliteten från böna till kopp genom att

- Köpa in främst högvuxet kaffe – ju högre höjd bönorna växer på, desto finare kvalitet.
- Rosta så att kaffets alla fina smakämnen och härliga aromer frigörs på bästa sätt.
- Perfekt avväga blandningen av olika kaffesorter för varje rostningsgrad.
- Noga kontrollera det rostade kaffets färg, fukt och smak.
- Hålla kontinuerlig kontakt med våra odlare/exportörer.

VILKEN KVARN?

Det finns två slags kaffekvarnar, en med knivar och en med malskivor.



Med knivar

- Roterande knivar hackar sönder bönorna – du bedömer själv när kaffet är färdighackat.
- Malningen kan bli ojämn från gång till gång – men precisionen är tillräcklig för gott bryggresultat.
- Duger till flertalet bryggvarianter, utom espresso.



Med malskivor

- Ger jämnare resultat – för dig med höga krav på alltid lika gott kaffe.
- Du kan förinställa malningsgrad och oftast malningstid, så att du lättare kan dosera rätt mängd kaffe för bästa resultat.
- Har du espressomaskin behövs en espressokvarn med malskivor.

VÄLJ FAVORITMALNING

Det är bryggmetoden som avgör vilken malningsgrad som passar bäst.



Vanlig bryggare

Använd bryggmalet kaffe, d.v.s. mellanmalet. För bästa resultat bör bryggaren ha en effekt på ca 1400 W, så att vattnet får rätt temperatur (92–96 grader).



Espressomaskin

Brygg med finmalet kaffe som packas relativt hårt. En vällagad espresso har en tjock och gyllene crema.



Mokabryggare

En enkel kaffekanna som du ställer direkt på spisplattan. Det finmalda espressokaffet packas lätt i filtret och ger en god espresso.



Presskanna

Använd grovmalet kaffe. Koka upp vatten, häll över kaffet, rör om och pressa ned efter ca 4 minuter.



Perkolator

Du använder grovmalet kaffe som packas lätt i metallfiltret.



UPPTÄCK DET GODA I DET MÖRKA®