



ARVID
NORDQUIST

EN VINNANDE FIKA!

*Visste du att svensken lägger cirka tio dagar
om året på att fika?*





MIDNIGHT GROWN

INTENSIV & KRAFTFULL – EXTRA MÖRKROST



• Chokladboll •

Chokladsmaken i bakverket lyfts och tydliggörs av kaffet som är en kraftfull och kryddig, mörkt rostad blend, med toner av mörk choklad. Kaffets smakprofil håller sig bra och blir en njutningsfull upplevelse i kombination med chokladboll. Till Midnight grown avnjuter man med fördel en chokladboll rullad i kokos.



Chokladbollens dag – 11 maj

Chokladbollen är en riktig favorit i våra hem, älskad av unga som gamla. Den klassiska bollen kan komma i olika skepnader idag, rawbollar, jordnötsbollar, snöbollar. Det finns en boll som passar alla, alla dagar i veckan.



ETHIC HARVEST

KRAFTFULL & KRYDDIG – MÖRKROST



• Prinsesstårta •

En kopp Ethic Harvest till prinsesstårta är en mycket angenäm smak-kombination, där krydda möter söta och där kryddigheten i kaffet förstärks. Smak av vanilj och marsipan blir en härlig upplevelse till en kryddig, fyllig mörkrost!

• Dammsugare •

Dammsugaren kräver ett kraftfullt kaffe och här har vi den perfekta kombinationen! Denna kraftfulla och kryddiga mörkrost, blir tillsammans med dammsugare en fullträff! Mandelsmaken i dammsugaren stärks av kaffet, medan syran i kaffet dämpas. Det här ger en rund och mycket smakrik upplevelse.



Kaffe är trendigt

Kaffetrenden är stark och fler och fler intresserar sig för ett gott kaffe i alla dess möjliga former. Hemma som på arbetsplatsen eller caféet. Från en enkel svart kaffe till kaffedrink, dricker vi i världen runt 400 miljoner koppar per år. Där vi i Sverige efter Finland ligger på andraplatsen i antal koppar om dagen. Svensks kaffe är viktigt, och det ska vara bra kaffe!



ORIGINAL BLEND

FRISK & FRUKTIG – MELLANROST



• Prinsesstårta •

Vår friska och fruktiga mellanrost, Original Blend tillsammans med prinsesstårta ger en smakupplevelse som gör att man aldrig vill att fikastunden ska ta slut. Syran i kaffet är fortsatt tydlig i mötet med sötman från vanilj och marsipan. Den långa balanserade eftersmaken på kaffet, ger även tillsammans med bakverket en smak som stannar kvar länge i munnen.

Prinsesstårta

En klassiker i svenska hem som från början hette Gröna tårtan. En tårta som hemkunskskapsläraren Jenny Åkerström skapade. Det sägs att namnet Prinsesstårta kommer från att prinsessorna Marharetha, Märta och Astrid var förtjusta i tårtan som deras hemkunskskapslärare, Jenny Åkerström, gjort. Varje år säljs det ungefär en halvmiljon Prinsesstårter i Sverige. Sista veckan i september är det Prinsesstårkans vecka på initiativ av Sveriges bagare & konditorer.



Dubbelcertifierad

GREEN FOREST

BALANSERAD & FRUKTIG – MELLANMÖRK



• Wienerbröd •

Kaffets fruktiga och välbalanserade karaktär ger tillsammans med ett klassiskt wienerbröd en elegant smak och syra. Kaffets smaker stärks i detta möte. "Fika med klass" och njut av mycket kaffesmak som stannar kvar länge i munnen.

• Mazarin •

Kaffets fruktiga och välbalanserade smak, blir tillsammans med mazarin en mjuk och behaglig upplevelse. Sötman i mazarinen stärker kaffesmaken i det mellanmörkt rostade kaffet. Denna klassiker bildar en makalöst god fikastund, med en lång eftersmak.





Dubbelcertifierad

HIGHLAND NATURE

FRUKTIG & NÖTIG – MELLANROST



• Kanelbulle •

Ett mellanrostat kaffe med en fruktigt nötig karaktär och peppriga inslag, som framträder tillsammans med kanelbulle. Eftersmaken är nötig och med inslag av bittermandel. Tydligt är att mellanrost fungerar strålande tillsammans med klassikern kanelbulle.

• Äppelpaj •

Kaffets fruktiga och nötiga karaktär, blir en härlig kombination med äppelpaj. Den aromatiska mellanrosten och de peppriga inslagen i eftersmaken, passar perfekt med den söta äppelsmaken i pajen. Kaffets smak står sig bra och balansen mellan kaffet och bakverket blir strålande.



Fairtrade-fika - World Fairtrade Challenge

Över hela världen fikar man tillsammans en dag om året, i en utmaning för att uppmärksamma Fairtrade och skillnader den gör i andra länder runt om i världen. Se till att skapa en aktivitet kring denna dag och bjud på vårt Fairtrade-kaffe tillsammans men en kanelbulle! Läs mer om utmaningen på Fairtrades hemsida.



COLOMBIA SUPREMO

ELEGANT & FRUKTIG – MÖRKROST



• Blåbärspaj •

Med sin angenäma syra och komplexa smak, blir vår eleganta och fruktiga mörkrost en riktigt "hit" med blåbärspaj. Tillsammans bildar dem en perfekt balans där det ena inte förtar det andra. Du får lika mycket blåbärspaj som kaffe i denna kombination och harmonin är total. Colombia Supremo är en single origin, vilket betyder att bönorna är från ett och samma ursprung – Colombia.



Kaffet med personlighet

Hemligheten bakom en god kaffe är att inga genvägar tas. Vi söker efter de bästa bönorna världen över, 100 % Arabica bönor av högsta kvalitet som rostas med omsorg, där hela kedjan är miljökompenserad. Med vårt kaffe dricker du med hjärtat och är med till att bidra till en bättre miljö, arbetsförhållanden och värnar om naturen. Det är det som gör vårt kaffe extra gott.



FULLROAST FIELD

SÖT & NÖTIG – MÖRKROST



• Kärleksmums •

Kaffet har en lätt syra och med sin mörka rostning och runda nötiga toner matchas smakerna i kärleksmumsen perfekt och kärlek uppstår. Nötigheten i kaffet förstärks i det här mötet och eftersmaken är lång och söt. Det här blir ett stabilt förhållande.



• Biskvi •

Den runda smaken på kaffet som har tydlig sötma och nötiga toner, bildar en krämig upplevelse tillsammans med biskvi. Den mörka rostningen på kaffet krävs för att skapa balans och för att behålla kaffesmaken, även om det är smaken av biskvin som dominerar. Passar utmärkt för den sötsugne.





DARK MOUNTAIN

BÄRIG & FYLLIG – MÖRKROST



Perfekt balans!

• Hallongrotta •

En bärig och fyllig, mycket elegant mörkrost med inslag av björnbär och orientaliska kryddor möter fräschören i hallon och en touch av vanilj. Resultatet blir fräscht och bärigt med en perfekt balans. Eftersmaken blir lång och söt. Supergott och mycket elegant.

• Brownie •

Det fylliga, mörkt rostade kaffet med inslag av björnbär och orientaliska kryddor klarar en chokladexplosion som brownie perfekt. Chokladen tillsammans med bäriheten i kaffet känns fräsch och smakerna harmoniserar med varandra. Det här blir ett elegant och väl balanserat möte.





KAHAWA TEMBO

DJUP & BÄRIG – MÖRKROST

WORLD
COFFEE
PROJECT



Ett välbalanserat möte!

• Biskvi •

Denna mörkrost med bäriga toner och generösa smak ger den söta biskvin en match. Tillsammans bildar dem ett väl balanserat möte mellan sötma och kaffets fräsch bäriga toner. Syran i kaffet är neutral. Chokladsmaken i biskvin lyfts fram och du kan njuta av en krämigt härlig chokladupplevelse.

KAHAWA TEMBO HELP SAVE AFRICA'S ELEPHANTS*

Projektet innebär:

- Sprida information och kunskap om elefanterna och dess allvarliga situation.
- Skydda djuren i nationalparkerna mot tjuvjägare
- Skapa arbetstillfällen som alternativ till tjuvjakt.



SEÑORAS

KRAFTFULL & BALANSERAD
MÖRKROST

WORLD
COFFEE
PROJECT



• Hallonpaj •

Hallonens fräschör mot de fruktiga tonerna av röda äpplen i kaffet blir en succé. Detta mycket eleganta, mörkt rostade kaffe är en fantastisk smakupplevelse i sig, och passar finsmakaren perfekt. Lika elegant är det tillsammans med hallon. Smakrikt, fylligt med en angenäm syra – helt perfekt!



SEÑORAS GROWN BY WOMEN

Projektet innebär:

- Förbättrad tillgång på kvalitetskaffe som förbättrar kvinnors försörjningsmöjligheter.
- Att de kvinnliga ägarna utbildas via kooperativ.
- Att det skapas arbetstillfällen för kvinnor som blir kvar på landsbygden.



AFTERNOON TEA



EARL GREY

Svart te med mustig smak.
Avrundas med mjuk bergamott.



GREEN CHAI

Grönt te med kryddighet. Smak av
kardemumma, ingefära och kanel.



LEMON LIQUORICE

Örte med smak av citron och passions-
frukt. Avrundas med ton av söt lakrits.



ROOIBOS RED BERRIES

Rooiboste med smak av tran-
bär, hallon och jordgubb.



GREEN LEMON

Grönt te med fin fräschör
och mjuk smak av citron.



BERRY BLACK

Svart te med fruktig och frisk sötma.
Toner av hallon, jordgubb och blåbär.

Bjud in till Afternoon Tea och inspireras av bakverk och scones som avnjuts med ditt favorit te från Arvid Nordquist. En vinnande fika i brittisk tappning.



Afternoon Tea är en brittiskt gammal sed som sägs att den startades på 1800-talet av den 6:e Hertiginnan av Bredford, Anna Maria Russel. En omtyckt och social händelse där Hertiginnan bjöd in sina vänner på eftermiddagen till en lättare måltid med te och promenader i parken. Idag kan du inta ditt Afternoon Tea på flera platser runt om i världen och består ofta av små snittar, scones och olika bakverk.

VIRGIN MARY MAD HATTER STYLE

- 1 glas
- 4 cl tomatjuice
- 2 cl Arvid Nordquist
Lemon Liquorice Herbal Tea, kallt
- 1 cl lime juice
- 4 droppar TABASCO®
Grön pepparsås
- 2 droppar worcestershiresås
- 1 nypa sellerisalt

Garnering:

- 1 stjälk blekselleri
- 1 lime klyfta



Gör så här:

Lägg isbitar i glaset. Tillsätt ingredienserna till drinken och rör om. Garnera med en stjälk blekselleri och en klyfta lime.

KAFFE & TE FÖR ALLA SMAKER

Den stora smaken på vårt kaffe börjar alltid vid valet av böner. Vi använder vi alltid 100% arabicaböner. Allt vårt kaffe är 100% hållbart certifierat. Det innebär att vi tar ansvar både för människor och miljö. Det är gott kaffe – på riktigt.

Arvid Nordquist teer består av ett fullt sortiment av högklassiga premiumteer. Förpackade i smarta pyramidpåsar ger de ett fylligare te. De noga utprovade teerna består av hela teblad, handplockade knoppar, naturliga örter och kryddor för att skapa en teupplevelse med fulländad smak.





 ARVID NORDQUIST HAB

Box 1285, S-171 25 Solna, Sweden

 +46 (0)8 799 18 00

www.arvidnordquist.se