



Forkæl dig selv med en unik smagsoplevelse

Opdag det gode i det mørke

ZOÉGAS kaffeblandinger er indbegrebet af mørkristet kvalitetskaffe, fremstillet af de fineste kaffebønner i verden.

Bønnerne i ZOÉGAS kaffe udvælges fra kaffeplantager i Østafrika og Sydamerika for at give den fineste smagsoplevelse til passionerede kaffeelskere. Kaffebønnerne mørkrustes, hvilket fremhæver selv de mindste smagsnuancer og lader de mere end 800 forskellige aromaer i ZOÉGAS kaffe folde sig ud til en fyldig og meget karakterfuld, kaffe med en blød eftersmag. Kun bønner af højeste kvalitet tåler mørkristning og derfor er ZOÉGAS kaffer en garanti til alle kaffeelskere, der ønsker kvalitetskaffe. ZOÉGAS er kaffe med karakter, der tydeligt skiller sig ud fra mængden.

ZOÉGAS kaffe sælges i udvalgte Irma, Kvickly, Super-Brugsen, Bilka og Føtex. Vejledende udsalgspris for 500 gram er 54,95 kr.



ZOÉGAS®



Filterkaffe - ZOÉGAS IMPREZIÓN eller ZOÉGAS ESPEZIALE

Doser ca. 1 strøget måleske pr. kop ZOÉGAS kaffe. Vandet på en almindelig kaffemaskine bør være 92-96 grader, med en bryggetid på omkring 4-6 min. for 8 kopper kaffe.



Stempelkande – ZOÉGAS PREZZINI

Kog vand på komfur eller el-kedel og lad det stå et minuts tid, efter det har kogt, da kogende vand hindrer kaffens smagsnuancer i at træde frem. Dosere ca. 1 strøget måleske PREZZINI pr. kop. Hæld vandet over kaffen, lad trække i ca. 4 minutter og skub så langsomt filteret ned.

For at bevare aromaerne bedst muligt bør din nybryggede kaffe være omkring 80-85 grader, når du drikker den. Færdigbrygget kaffe bør ikke holdes varm mere end 20-30 min.



Kaffe med mælk

Takket være fylden i den mørkristede kaffe kan du komme rigeligt med mælk i kaffen uden at miste den unikke kaffesmag. Bryg din favorit ZOÉGAS kaffe. Opvarm mælk til en temperatur på omkring 60-65 grader og skum den evt. med en mælkeskummer eller et piskeris. Hæld den friskbryggede kaffe i et højt glas og hæld herefter forsigtigt den opvarmede mælk i. Beregn to dele mælk til én del kaffe. Og nyd så din nybryggede, velduftende kaffe og få en smagsoplevelse, du sent vil glemme.



Opbevaring

ZOÉGAS originale emballage bevarer kaffens aroma, så længe pakken er uåbnet. Når kaffen tages i brug, er det vigtigt, at den opbevares korrekt, så den gode smag og aroma bevares. Opbevar derfor kaffen i sin originale emballage. Luk den godt til og opbevar kaffen køligt og tørt. Kaffen kan evt. fryses, hvis du ønsker at forlænge holdbarheden.

Thruvæn+Kvadrat

ZOÉGAS[®]