



## Ny receptbok: Kaffe och mat i smakharmoni

Vilket slags kaffe är godast att servera efter kokt kalv med dillsås? Till snittar med lax och räkor? Eller till ankleverterrin? Kaffe är en av våra populäraste drycker, ändå är det få som känner till hur kaffets över 800 smaker påverkas av vad som serveras till. ZOÉGAS nya receptbok "Smakfullt med kaffe" erbjuder en guide till hur man kombinerar kaffe och mat på bästa sätt för att förhöja smakupplevelsen.



En kopp kaffe kan vara så mycket mer än bara en kopp kaffe. Kaffe är en av våra smakrikaste drycker med över 800 smakämnen – ungefär dubbelt så många som i vin. Och det serveras otroligt mycket kaffe i Sverige såväl i hemmet som på caféer och restauranger. Ändå är det få som känner till hur man kan förhöja smakupplevelsen genom att eftersträva smaksynergi mellan kaffet och det som serveras i anslutning.

Nu lanserar ZOÉGAS – Sveriges ledande expert på mörkrostat, smakrikt kaffe – receptboken "Smakfullt med kaffe" som inspirerar kaffeälskare att välja kaffesort med tillbehören i åtanke, ungefär som när man väljer ett visst vin till en viss slags mat.

I boken presenteras recept på allt från snittar till bakelser skapade av kockar och konditorer på 15 av Sveriges mest framstående caféer och restauranger. Till rätterna rekommenderar kaffesommelier Daniel Chomieniec kaffe som lyfter smakupplevelsen. Daniel Chomieniec är trefaldig finalist i Barista Cup samt smakexpert på Nordiska Smakpatrullen och har bland annat undervisat i smaksynergi på Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan.

- Skillnaden på smakupplevelsen av kaffet är enorm beroende på vad som serveras innan eller till. Genom en parning av kaffe till sortiment kan smakerna komplettera varandra och ge nya, spännande smaksensationer. Det här är en kafferevolution som ingen vill missa, säger Daniel Chomieniec, kaffesommelier för ZOÉGAS.

Exempelvis har KRAV- och Rättvisemärkta ZOÉGAS HAZIENDA med sin komplexa, välbalanserade smak med toner av mogna bär, plommon och nötter en friskhet som framträder och bevaras extra väl efter salt mat som ost, salami och räkor. ZOÉGAS SIDAMO ETHIOPIA serveras med fördel i kombination med söta desserter som Tiramisu och Crème brûlée vars smaker lyfter kaffets karaktär av blodgrapefrukt.

Boken finns från och med februari i utvalda livsmedelsbutiker samt hos de caféer och restauranger som medverkar med recept och kaffeparning i boken. Bild på bokomslag bifogas med utskicket. Recept och bilder i boken är fria för publicering vid hänvisning till ZOÉGAS. Högupplösta bilder finns att ladda ner på <http://extranet.zoegas.se>

**För mer information och intervju med Daniel Chomieniec, kontakta:**

Ulrika Wallberg, marknadschef ZOÉGAS Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 33 62 eller 070-525 66 89, [ulrika.wallberg@se.nestle.com](mailto:ulrika.wallberg@se.nestle.com)

Marie Louise Elmgren, informationschef Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 27 eller 070-340 92 85, [marielouise.elmgren@se.nestle.com](mailto:marielouise.elmgren@se.nestle.com)

ZOÉGAS grundades 1886 i Helsingborg av italienaren Carlos Zoéga. Familjen Zoéga sålde företaget till Nestlé på hundraårsdagen 1986. ZOÉGAS är ledande på marknaden för mörkrostat kaffe, en rostning som ger kaffet en kraftfull arom med fyllig eftersmak. ZOÉGAS kaffe är baserat på högkvalitativa Arabica-bönor för en rik smakupplevelse. [www.zoegas.se](http://www.zoegas.se)

### Exempel på recept med kaffeparing ur ZOÉGAS bok "Smakfullt med kaffe":



#### **Ankleverterrin med syrligt päron och silverlökscreme, Sofiero Slottsrestaurang, Helsingborg**

Till denna exklusiva rätt med exceptionell smakharmoni rekommenderas ZOÉGAS ZUPREMA A MANO som möter både smak och textur i rätten. Kaffet kompletterar matens mångfald och förstärker upplevelsen med kryddiga undertoner. De sötsyrliga smakerna från päron och hallon ger kaffet en len, sensationell sötma.



#### **Lax- och räktorn, Vetekatten, Stockholm**

Sältan i räkorna matchas utmärkt av ZOÉGAS HAZIENDA som är ett medelsyrligt, fylligt och smakrikt kaffe med toner av mogna bär, plommon och nötter. Kaffet har en frisk karaktär som framträder och bevaras efter salt mat. Sältan i maten ökar syrligheten i kaffet och ger en balanserad fruktighet.



#### **Rödlöksmarmelad, Lagmark Gastronomi, Helsingborg**

Sötman i marmeladen lyfter syrligheten och sötman i ZOÉGAS SIDAMO ETHIOPIA och lena toner av citrus och mogna bär framträder. Kaffet samspelar med paté, bröd, dessertost och andra salta, feta och beska tilltugg och låter rödlöksmarmeladen explodera med örtig sötma i munnen.



#### **Kokt kalv med dillsås, Drottningholms Slottscafé, Stockholm**

Efter en lunch med dillkött passar ZOÉGAS MOLLBERGS BLANDNING som inte påverkas av sältan i köttätter. Syrligheten i dillsåsen frigör en fruktighet i kaffet som ger en fräsch känsla i munnen. Extra citron i såsen gör upplevelsen ännu större.



#### **Valrhona choklادتårta, Vassa Eggen, Stockholm**

En delikat och mustig choklادتårta som serveras tillsammans med pistageglass, inlagda körsbär och en kopp ZOÉGAS FORZA! Den intensiva sötman balanseras av strävheten i det kraftigt mörkrostade kaffet som blir sötare och behåller sin eldiga karaktär och stora fyllighet samtidigt som chokladen får leva ut hela sitt smakregister.