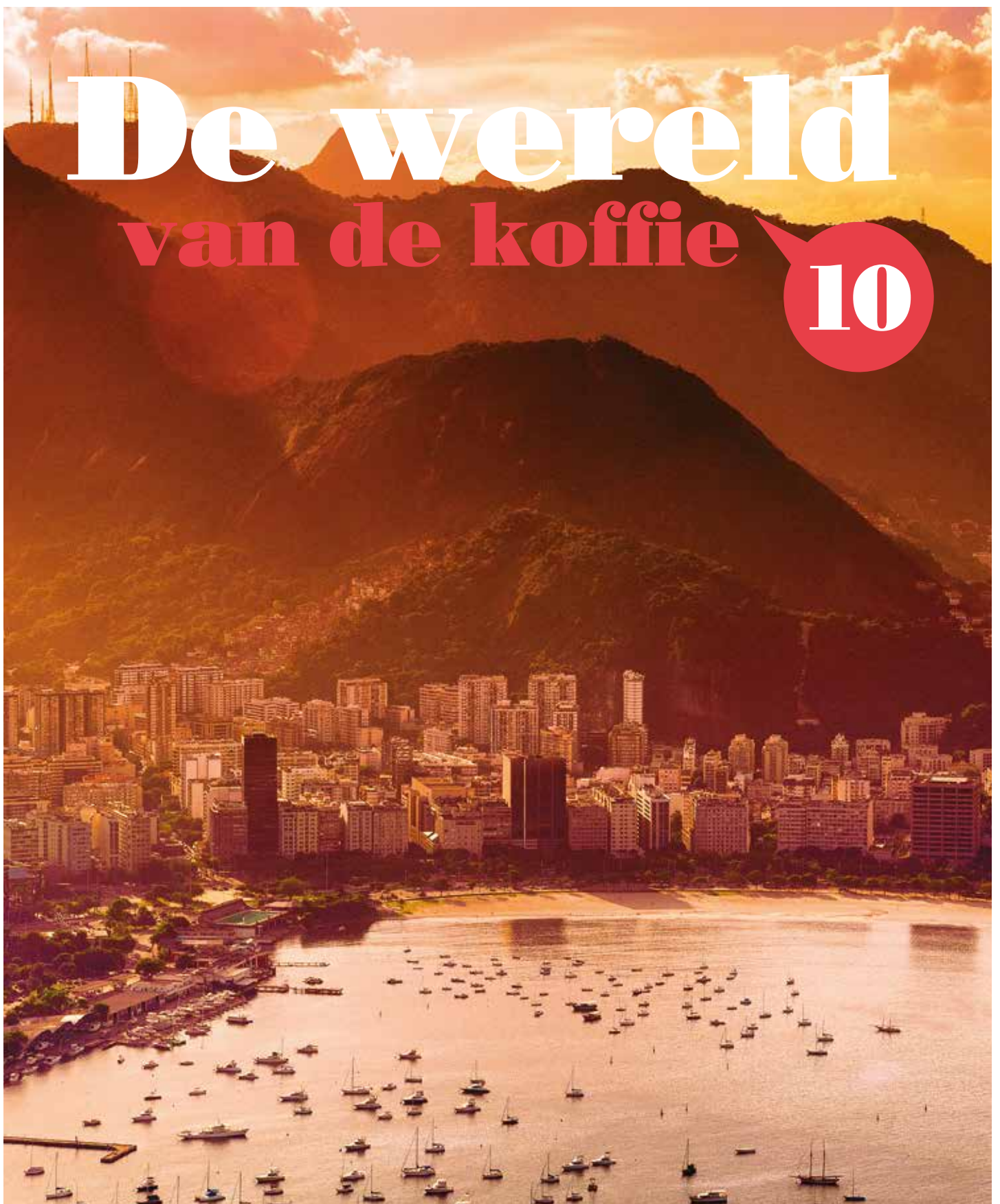


De wereld van de koffie

10

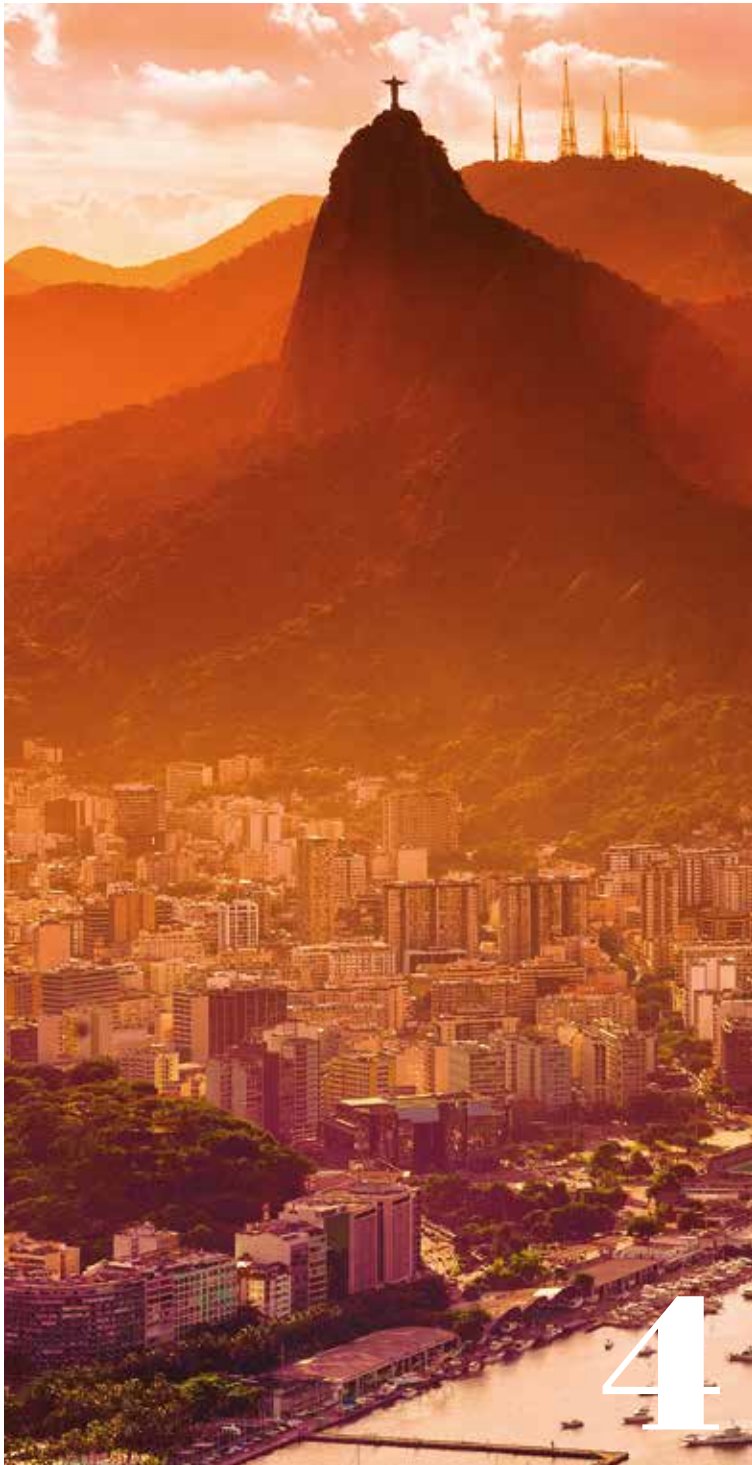


Brazilië,
het land van
voetbal ...
en koffie!

Slow
Coffee

Familiegeschiedenis

Aan tafel bij
'Le Sanglier
des Ardennes'
in Durbuy



Inhoud & edito

04. Brazilië, het land van voetbal ... en koffie!

05. Bestemming Laos

06. Familiegesciedenis Aan tafel bij 'Le Sanglier des Ardennes' in Durbuy

08. Slow Coffee

10. Koffie en gezondheid Wakker worden in de ochtend met het aroma van koffie, een goed idee?

11. Rombouts, officiële koffie van de Rode Duivels

12. Nieuwe website Online koffieshoppen

Beste lezer,

Van generatie op generatie. In België, in Brazilië, in Laos of op Afrikaanse bodem, wordt koffie geoogst, gekozen, geproefd en gedeeld ...

Deze tiende editie van ons magazine *De wereld van de koffie* staat in het teken van het delen. Het delen van een uitzonderlijk moment in een koffiebar, op het ritme van slow coffee. Het delen van recepten, de gastronomie en de authenticiteit op Ardeense bodem met Frédéric Cardinael, de chef-kok van het vermaarde 'Sanglier des Ardennes'. Het delen van sportieve momenten en, natuurlijk, een nationale geest met het supportereren voor onze Rode Duivels, rond een Duivelse koffie.

Dit jaar is Brazilië niet enkel nummer 1 wat koffie betreft, maar het is ook – en nu meer dan ooit – hét voetballand! Leve Brazilië, leve de koffie, leve onze Duivels!

Veel leesgenot,

Xavier Rombouts

Brazilië, het land van voetbal ... en koffie!

Brazilië staat in de schijnwerpers dit jaar, met de twintigste editie van de Wereldbeker voetbal, van 12 juni tot 13 juli 2014! Een gedroomde gelegenheid om dit land te bezoeken waar ongerepte natuur zich vermengt met spectaculaire stranden, muziek en levensvreugde. Voor Rombouts, die actief de Rode Duivels steunt, staat Brazilië ook synoniem met ... koffie! Want dit land is wereldwijd de grootste producent en exporteur van koffie, met 33 miljoen geëxporteerde zakken in 2010.

BRAZILIË, EEN VAN DE HISTORISCHE BAKERMAT-TEN VAN DE KOFFIE

Het verhaal van de koffie in Brazilië begint in 1727 wanneer koffie werd geïmporteerd vanuit Frans-Guyana door de Braziliaanse overheid die graag een graantje wou meepikken van deze zeer florierende markt. In het begin werd koffie enkel gecultiveerd in de staat Para, maar werd daarna ook geplant en gecultiveerd in verschillende andere regio's van het land, met een eerste *boom* in 1820.

EEN GESCHIKTE HOOGTE, WARMTE EN NEERSLAG: DE IDEALE COCKTAIL VOOR KOFFIEPRODUCTIE

Vandaag wordt koffie gecultiveerd in elf Braziliaanse staten. Vier onder hen nemen 98% van de totale inkomsten voor hun rekening: Paraná, São Paulo, Minas Gerais et Espírito Santo. De staat Paraná ligt in het zuiden van het land en levert 50% van de totale productie op. Gecultiveerd op gematigde hoogte, parfumeren de Braziliaanse bonen – hoofdzakelijk van het type *arabica* (85%) – talrijke koffies

in de wereld met hun gefruite en elegante aroma. Ze zijn discreet maar toch ook vol van smaak.

Koffie is een van de belangrijkste industrieën van Brazilië: er zijn meer dan **300.000 producenten** en hun teelt genereert werk voor bijna 8.000.000 mensen (alsof heel België in één enkele sector zou werken).

EEN KWALITEITSVOLLE FAMILIEPRODUCTIE

Gezien de economische impact van de koffieteelt zou men kunnen denken dat de producenten ontzaglijke plantages hebben en enorm veel koffie telen. Het is juist het omgekeerde! Dat er zoveel producenten zijn in het land, komt doordat het meestal kleine familieondernemingen zijn die koffie handmatig telen op terreinen die minder groot zijn dan 10 hectaren. Het is dankzij deze filosofie op menselijke en familiale maat, evenals een verzorgde teelt, dat Brazilië – ondanks het feit dat het een industriële reus is – er in slaagt koffie van deze grote kwaliteit te exporteren.

EEN KLEINE DEGUSTATIE?

Voor specialisten en liefhebbers zijn de beste Braziliaanse koffies bereid volgens de traditie, licht, zonder zuurheid, zacht en fruitig.

- BOTANISCHE SOORT: ROBUSTA (15%) EN ARABICA (85%)
- HOOGTE: VAN 200 TOT 800 METER
- OOGST: MECHANISCH, VAN MAART TOT NOVEMBER
- VOORBEREIDING: OP DROGE WIJZE, OP VOCHTIGE WIJZE MET FERMENTATIE, OP VOCHTIGE ECOLOGISCHE WIJZE
- SORTERING: MECHANISCH OF ELEKTRONISCH
- KALIBRATIE: MECHANISCH
- EXPORTATIE: AUGUSTUS

Rombouts en Brazilië

Een geschiedenis om fier op te zijn!

Rombouts koopt ongeveer de helft van zijn koffie over heel Brazilië (Santa Catarina, centrum, Minas Gerais), afhankelijk van de gewenste aroma's, de behoeften en de markt. De Braziliaanse granen vormen in wezen de basis die Rombouts aromatiseert met andere variëteiten om zo tot zijn specifieke koffieblends (mengelingen) te komen.

Voor bepaalde *blends* werkt Rombouts exclusief samen met een *fazenda*, een privéproducteur uit de regio Manhuaçu (Minas Gerais), gelegen in de bergen

die bij de hoogsten van Brazilië horen. Deze fazenda produceert geraffineerde bonen die bijzonder rijk zijn aan aminozuren. Voor zijn topmengelingen heeft Rombouts een akkoord afgesloten dat zelfs de GPS-positie van de geselecteerde koffieplanten vastlegt. Het bedrijf koopt jaarlijks drie tot vier containers (een container bevat 22.000 kg) van deze koffie met *gecontroleerde oorsprong*.

Door de kwaliteiten en het uitzonderlijke parfum van de koffie uit Manhuaçu heeft

Rombouts al verschillende professionele Barista-wedstrijden gewonnen. Deze erkenningen hebben ook de promotie van de Braziliaanse regio bevorderd op de erg gesloten koffiemarkt. Als dank heeft het stadje São João do Manhuaçu, Manu Demets, *Blend Master* en verantwoordelijke voor de ontwikkeling van de Gourmet koffies van Rombouts, tot erburger uitgeroepen. We kunnen zeggen dat Rombouts zich in Brazilië thuis voelt!

Bestemming

Laos

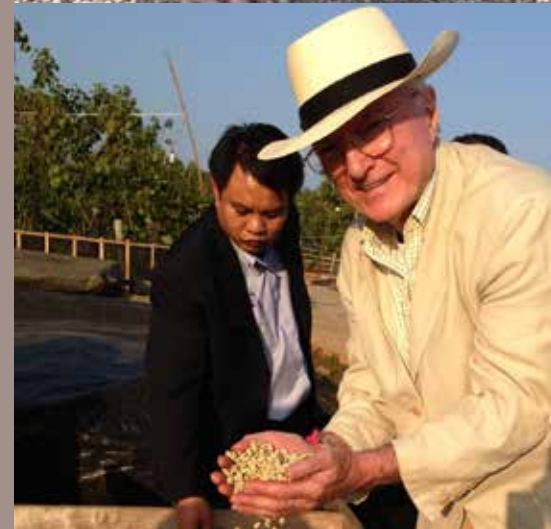
Brazilië is niet het enige land waar koffie wordt gecultiveerd. Laos is ook een belangrijke producent van groene koffiebbonen, de vijfde op wereldniveau.

In dit land in het zuidoosten van Azië is Rombouts-Malongo een akkoord aangegaan met enkele koffieplantages. Het bedrijf verbindt zich er toe een minimumhoeveelheid per jaar te kopen aan een gegarandeerde minimumprijs, ongeacht de marktprijs. Op deze manier draagt Rombouts bij tot het verbeteren van de producties, om een zeer hoog kwaliteitsniveau te bereiken.

Het koffieverhaal van Laos is relatief jong: de Franse kolonisten introduceerden de eerste planten in 1915. Vandaag zijn het een 20.000-tal gemeenschappen, verdeeld over 250 dorpen (vooral in het zuiden, op het Bolaven plateau), die de planten cultiveren. Dit in omstandigheden die vrij gunstig zijn voor koffie: een erg vruchtbare grond, een relatieve hoogte (tussen 800 m en 1300 m) en een fris klimaat. Van de 20.000 ton koffie die elk jaar in Laos worden geproduceerd, is drie vierde

van de variëteit Robusta en een vierde Arabica. Deze verhouding kan in de toekomst veranderen aangezien de regering al een twintigtal jaren samenwerkt met de koffieproducenten om meer bonen van de variëteit Arabica te planten. Het moet worden gezegd dat de Arabica uit Laos gereputeerd is voor zijn geraffineerde smaak en aroma's die een zachte aciditeit met bloemtoetsen vermengt.

Hugo Rombouts bezoekt regelmatig producenten over de hele wereld en bezocht in februari 2014 Laos. Hij is teruggekomen met enkele zeer mooie sfeerbeelden die het delicate parfum van daar overdragen en wil deze met ons delen in dit nummer van *De wereld van de koffie*.





Familiegeschiedenis

AAN TAFEL BIJ LE SANGLIER DES ARDENNES IN DURBUY

Het hotel Le Sanglier des Ardennes, dat de oever van de Ourthe in Durbuy overkijkt, is net als Rombouts een familiebedrijf. Sinds drie generaties verenigt de familie Cardinael er smaak en eenvoud, met de kwaliteit van lokale producten en een neus voor bediening. Ook koffie heeft hier een belangrijke plaats. Vlak voor de rekening herinnert Frédéric Cardinael, de gastheer, ons er glimlachend aan.

DE PASSIE, VAN GENERATIE OP GENERATIE

De geschiedenis van Le Sanglier des Ardennes begint in 1945: Léa en Guillaume Cardinael verlaten Antwerpen om een herberg over te nemen in Durbuy. Beetje bij beetje groeit de zaak en biedt hij zijn gasten een smaakvolle keuken aan evenals, trouw aan het devies van het huis, modern comfort, stromend water en centrale verwarming.

Hun zoon Maurice neemt de zaak over in 1962, samen met zijn vrouw Nicole. Na verschillende verblijven in het buitenland legt hij zich volledig toe op Le Sanglier des Ardennes, om deze geleidelijk aan een plaats te geven tussen de beste tafels in België.

In 2005 neemt Frédéric Cardinael, zoon van Maurice, op zijn beurt de zaak over, evenals de familiepassie.

Net als zijn vader brengt hij nieuwe ideeën mee vanuit het buitenland en vervolgt hij de gastronomische ontwikkeling van Le Sanglier des Ardennes. In 2010 onderneemt hij grote renovatiewerken en moderniseert hij het huis, zonder de charme van weleer te verliezen.



LOKALE PRODUCTEN EN SEIZOENSPRODUCTEN, EEN VOORTREFFELIJKE MENGELING VAN TRADITIE EN VINDINGRIJKHEID

De kaart geeft een belangrijke plaats aan de lokale producten: wild, Ardeense charcuterie, kazen die worden aangekocht in de omringende hoeses, riviervisen (snoekbaars, forel ...). Deze lokale gastronomie is fundamenteel in de ogen van de chef. Wanneer men het menu bekijkt, herkent men onmiddellijk de regio aan zijn smaken.

Men vindt ook historische recepten terug, samengesteld door de persoon die als eerste aan de kookvuren stond. Léa Cardinael schotelt hoender in grof zout, everzwijnribbetjes in gepeperd paneermeel alsook forel 'au bleu' voor aan de gasten. Een keuken die gastronomische hoogkunst verbindt met eenvoud, tot het plezier van talrijke habitués die jaar in jaar uit blijven terugkomen.

DE KOFFIE, DE KWALITEITSPARTNER

Loyaliteit is een ander geheim van het huis. Zo is Rombouts al meer dan twintig jaar de koffiëpartner van Le Sanglier des Ardennes en delen ze dezelfde passie voor kwaliteit en bediening. "Voor elke bediening die wij voorstellen, geeft Rombouts een oplossing, van het ontbijt tot het avondmaal, in het restaurant, in de brasserie of tijdens seminaries. Wij hebben de garantie van een onveranderlijke kwaliteit, op eender welk moment," legt Frédéric Cardinael uit. "De koffie is een belangrijk product dat vastgeworteld ligt in onze gewoontes. In het restaurant komt hij normaal gezien voor de rekening," vervolgt de chef glimlachend. "Wij serveren gewoonlijk de Espresso, vergezeld van huisbereide zoetigheden. In het hotel en de brasserie stellen we café Gourmet voor, voorbereid in de koffiezetmachine of volledig geautomatiseerde machines, om dezelfde kwaliteit te garanderen ondanks het grote aantal koffies dat wordt geserveerd."

Traditie, eenvoud, kwaliteit, bediening: deze fundamentele waarden verdedigt Le Sanglier des Ardennes sinds drie generaties met dezelfde passie voor het vak. En onze gastheer deelt deze met veel plezier, vergezeld van een goede koffie.



BJCA
Junior Coffee Ambassador

BCJA, meer dan een wedstrijd

Sponsored by Rombouts

Ondanks de populariteit van koffiëbars, bestaat een opleiding tot barista nog niet in België. De wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador wil hier verandering in brengen en zet alvast een stap in de goede richting. Studenten in het zesde worden uitgedaagd om hun koffiëtechnieken zowel in theorie als in praktijk te tonen.

OEFENING BAART KOFFIËKUNST

Ook de leerkrachten worden niet vergeten! Voor hen worden workshops georganiseerd om de leerlingen optimaal te begeleiden. Alle proeven en testen worden uitgevoerd op professionele toestellen van Rombouts, een eerste kennismaking met de echte koffiëwereld dus!

EEN MOOI PRIJZENPAKKET

De beste espresso, de beste cappuccino, de beste filterkoffië en cuptasting ... er worden verschillende prijzen uitgereikt. De sterkste deelnemers uit iedere proef gaan naar het WK Barista in Italië. Lotte Connard, de winnares van BJCA 2013, won een bezoek aan de koffiëplantages in Brazilië. Rombouts – sponsor van de Belgian Junior Coffee Ambassador – wenst al deze jonge talenten alvast veel succes en hoopt dat ze hun kennis over koffië op deze manier nog kunnen uitbreiden.

Slow Coffee

De koffiebars schieten als paddenstoelen uit de grond in de grote steden. Je kan niet meer om de espresso's heen. Als je opnieuw wil leren genieten van een koffie, dan kan je bij Leen en Nicole terecht. Zij zijn sinds november 2009 de twee trotse eigenaressen van koffie- en wijnbar 121 in Hoogstraten.

KOFFIEKRANT & INTERIEUR

Als je koffie- en wijnbar 121 binnenstapt, voel je onmiddellijk dat je hier niet komt voor een snelle kop koffie. "Dit is echt een plek om je tijd te nemen voor een koffie of een wijntje. Zo hebben we ook geen echte menukaart maar een heus koffiekraantje. Er staan leuke anekdotes in over koffie of tekstjes die ons werden toegezonden door klanten. De prijzen staan er ook in, maar mensen kunnen rustig het hele kraantje bekijken. Iets anders dat onze koffiebar typeert is het wisselende interieur. Alles wat je hier staat, kan je ook kopen. We gaan zelf naar de groothandel en kiezen mooie dingen uit of we laten bijvoorbeeld een kunstenaar keramiek tentoonstellen. Ook al ben je trouwe klant, het interieur kan je toch nog steeds verrassen."

TAKE IT EASY

Niet enkel het interieur verandert regelmatig in Hoogstraten, ze proberen ook nieuwe dingen uit. "We bestaan nu vier jaar, en je moet vooruit. We zijn daarom regelmatig op zoek naar leuke, nieuwe invalshoeken die met koffie of wijn te maken hebben. Voor het koffieluik hebben we een grote hulp aan Rombouts. Zij zijn niet zomaar onze vaste koffieleverancier, we werken met hen omdat ze zelf graag nieuwe koffie-ideeën aanreiken. Het is ook Rombouts die ons het *Slow Coffee* concept leerde kennen."

Met het concept van *Slow Coffee* gaan we terug in de tijd, het is een echte 'ceremonie'-koffie. Je moet er, zoals de naam zegt, de tijd voor nemen want de koffie wordt op een rustig tempo gezet. Het water wordt op tafel op de koffie gegoten: je ziet de koffie, net als vroeger, doorlopen.

"Voor *Slow Coffee* gebruik je best koffie met een fruitige toets. Wat ik nu allemaal vertel, weet ik niet uit mezelf, maar heb ik geleerd van Manu, de barista van Rombouts. We hebben les gekregen over het principe van *Slow Coffee*, over welke koffie te gebruiken, welke hoeveelheden we moeten hanteren en hoe we de voorbereidingen optimaal kunnen treffen. Zo zijn we er zeker van dat coffies, ook de *Slow Coffee*, op een perfecte manier geserveerd worden. Voor onze *Slow Coffee* gebruiken we de Mokka D'Ethiopië. Voor dit project kopen we Romboutskoffie aan die al gemalen is: het is een nieuwe uitdaging en we willen garanderen dat we verse koffie schenken. De koffie uit Ethiopië is erg uniek: het is een gelimiteerde productie waar Rombouts regelmatig zelf gaat kijken of alles vlot verloopt: we zijn dus zeker van de kwaliteit. We zijn zeer trots op onze zaak en de samenwerking met Rombouts en hopen dat veel koffieliefhebbers deze nieuwe trend omarmen."

We houden van zowel wijn als koffie en wilden geen keuze maken. Overdag komen de mensen hier genieten van een kop koffie, tegen de avond schakelen ze over op wijn of een plaatselijk biertje.



Koffie- en wijnbar 121 is niet de enige plaats in België waar je van dit nieuwe concept kan genieten. Dit zijn nog enkele andere etablissementen waar Rombouts garant staat voor de versheid van de *Slow Coffee*:

- Café de la Presse
Louizalaan, Brussel
- Coffee Kompany
Muntwijk, Brussel
- Le Café du Sablon
Zavel, Brussel

Met Slow Coffee gaan we terug naar de essentie van 121: neem je tijd en geniet. Laat het water rustig doorsijpelen en geniet ondertussen van het gezelschap waarin je vertoeft.



Koffie en Gezondheid

Wakker worden in de ochtend met het aroma van koffie, een goed idee?

Voor de ene helpt koffie te verteren na een uitgebreide maaltijd, voor de andere is het dan weer dé onmisbare drank om wakker te worden. Wanneer men weet dat de Belg gemiddeld 5 kg koffie per jaar drinkt en dat cafeïne de meest geconsumeerde actieve substantie ter wereld is, kan men zich afvragen wat de impact is van dit zwarte kleinood op onze gezondheid.

Over heel de wereld vermenigvuldigen de studies zich en ze tonen elk jaar nieuwe voordelen van koffie aan ... Goed voor de huid, stimulerend voor het lichaam en de hersenen; koffie lijkt steeds meer gewaardeerd te worden voor zijn positieve werking op de gezondheid.

KOFFIE, BRON VAN ANTIOXIDANTEN

Koffie bevat cafeïne natuurlijk, maar ook fenolzuren (antioxidanten), potassium, magnesium, fosfor ... Iedereen weet dat ook fruit en groenten hier vol van zitten, maar studies lijken uit te wijzen dat het menselijk lichaam meer antioxidanten opneemt uit koffie.

KOFFIE MAAKT GELUKKIG ...

De laatste studies zouden uitwijzen dat het bekende drankje ook een beschermende werking toont tegen ... depressie. Dit wordt aangetoond in een studie van de National Institutes of Health (NIH-USA): personen die minstens vier tassen koffie per dag drinken, zouden ongeveer 10% minder kans hebben op een depressie dan personen die geen koffie drinken.

KOFFIE ZOU HET RISICO OP EEN CVA VERMINDEREN VOOR VROUWEN

De AHA (American Heart Association, een Amerikaanse organisatie voor cardiologie) heeft onlangs een studie gepubliceerd, uitgevoerd in Zweden, die aantoonde dat vrouwen die dagelijks een tas koffie drinken het risico op een CVA (cerebrovasculair accident) met bijna 25% zouden zien verminderen. De reden is echter nog niet gekend.

KOFFIE, EEN LICHTPUNT IN HET DUISTER VOOR PARKINSON PATIËNTEN

Koffie zou de productie van dopamine verhogen, een chemische substantie die onder meer de motoriek controleert en zo het risico verlaagt op de ontwikkeling van Parkinson bij mannen. Er bestaan verschillende studies die dit aantonen. Voor vrouwen, echter, is deze vaststelling minder duidelijk.

ZWARTE KOFFIE TEGEN SUIKERZIEKTE

Gedurende meer dan tien jaar hebben onderzoekers zich gebogen over de gewoontes van bijna 70.000 Françaises die niet aan suikerziekte leden. Ze stelden vast dat vrouwen die regelmatig een tas zwarte koffie dronken na de maaltijd, minder risico liepen op deze ziekte. Dit resultaat komt mogelijk door de aanwezigheid van chlorogeenzuur in koffiebonen, een zuur die de bloedsuikerspiegel zou verlagen na een maaltijd. Volgens een andere studie in de American Chemical Society (Amerikaanse organisatie van chemie), zou koffie ook de risico's op diabetes type 2 verminderen.

Samengevat, koffie is onze vriend. De redenen voor deze verschillende deugden liggen waarschijnlijk bij de meer dan duizend chemische componenten die koffie rijk is en waarin zich tientallen bioactieve stoffen verschuilen.



De Braziliaanse Koffie, een explosieve cocktail

Heb je zin je gasten te imponeren met een originele cocktail, vurig en goed gemixt?

Dan is dit recept van de Braziliaanse Koffie, een cocktail op basis van cachaça, perfect voor wat je zoekt! Het is eenvoudig en gemakkelijk te maken, ideaal om dat extractie te geven aan je maaltijden en avondjes op het ritme van de samba ... een smaakvol aroma, subtiel en toch ook sterk, te bereiden met de uitzonderlijke koffie Goudmerk van Rombouts.

Voor deze heerlijke exotische cocktail voeg je volgende ingrediënten samen in een blender:

- ▶ 30 ml cachaça
- ▶ 30 ml opgeklopte verse room
- ▶ 15 ml rietsuikerstroop
- ▶ 60 ml warme espresso koffie Goudmerk (of de filterkoffie, maar dan sterker dan normaal)

Voeg hieraan een handvol fijngemalen ijs toe, vermeng dit goed en giet het in een groot breed glas. En nu genieten maar!

Een heerlijke drank, te verbruiken in de zomer en in de winter, te drinken met mate!

TIP

Je kan de verse room vervangen door slagroom om tot nog een romigere textuur te komen.

Rombouts,

*officiële koffie van
de Rode Duivels*

Rombouts is een fervent supporter van de Rode Duivels en is dan ook trots om de 'Official Coffee of the Belgian Red Devils' te zijn. Een wereldkampioenschap heeft goede voorbereiding nodig en daarom koos onze nationale ploeg voor Rombouts als officiële leverancier.

VOOR DE SPELERS ...

Aromatisch, fijn, kwaliteitsvol, verkwikkend voor het lichaam en geest ... de koffies van Rombouts vergezellen de Rode Duivels naar Brazilië met een bijzondere editie 'Duivelse koffie'. Bij Rombouts geloven we in het geluk van onze spelers en we wensen hen het allerbeste!

... EN VOOR AL DE LIEFHEBBERS

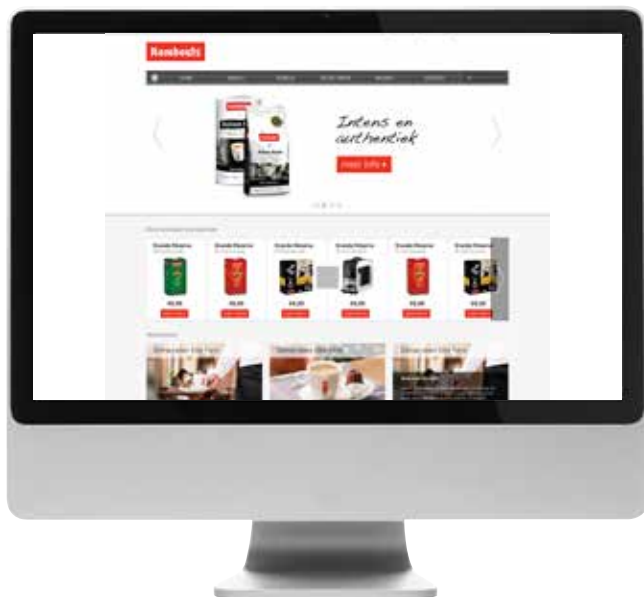
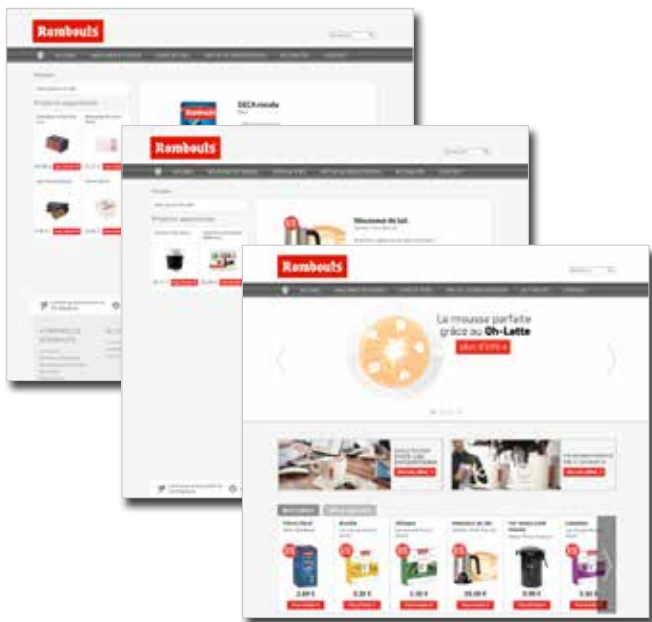
De 'Duivelse koffie' is beschikbaar vanaf 1 april 2014 in de meeste winkels en supermarkten. Rombouts organiseert een online wedstrijd bij aankoop van de koffiefilters Dessert, Decaf, Gourmet en de gemalen koffie van 250 gram. Maak kans op een stickerpakket, sleutelhanger of Rode Duivels T-shirt. Kortom, allemaal unieke prijzen! Alle info op www.rombouts.com/rodeduivels.



Rombouts' nieuwste website

Online koffieshoppen

NIEUW



De website van Rombouts is in een nieuw jasje gestoken. Deze webstek voor echte koffiefanaten vertelt de geschiedenis en toekomstplannen van Rombouts.

De ontdekking van de boeiende koffiecultuur, dat is het hoofddoel van de Rombouts-website. Kom alles te weten over de geschiedenis van de koffie en over het engagement in de duurzame projecten die Rombouts steunt. Leer hoe u een perfecte espresso zet met onze nieuwe machines of blader door de uitgebreide koffie-encyclopedie. Deze koffie-pedia leert u alles over de mélanges en hun smaakeigenschappen, het branden, bewaarstechnieken ... Kortom, binnenkort hebben de verschillende koffiesoorten geen geheimen meer voor u.

VOOR IEDEREEN WAT WILS

Blijf op de hoogte van wedstrijden, de laatste nieuwe producten en ontdek waar en wanneer u koffiecursussen kunt volgen. Niet alleen particulieren vinden hier hun gading, ook alle oplossingen die Rombouts biedt voor de horeca en bedrijven staan online.

ONLINE KOFFIESHOP

Een selectie van onze producten zijn slechts een muisklik van u verwijderd! Gun uzelf of iemand anders een cadeau uit het aanbod van de beste toestellen, koffiepads en leuke, authentieke opbergdozen. Ontdek ook onze reeks exclusieve speciale koffies, onze limited-edition producten, gedecoreerde espressokopjes ... en geniet!