De wereld van

KOFFIE

N° 13

Koffiebestemmingen
Mexico en Laos

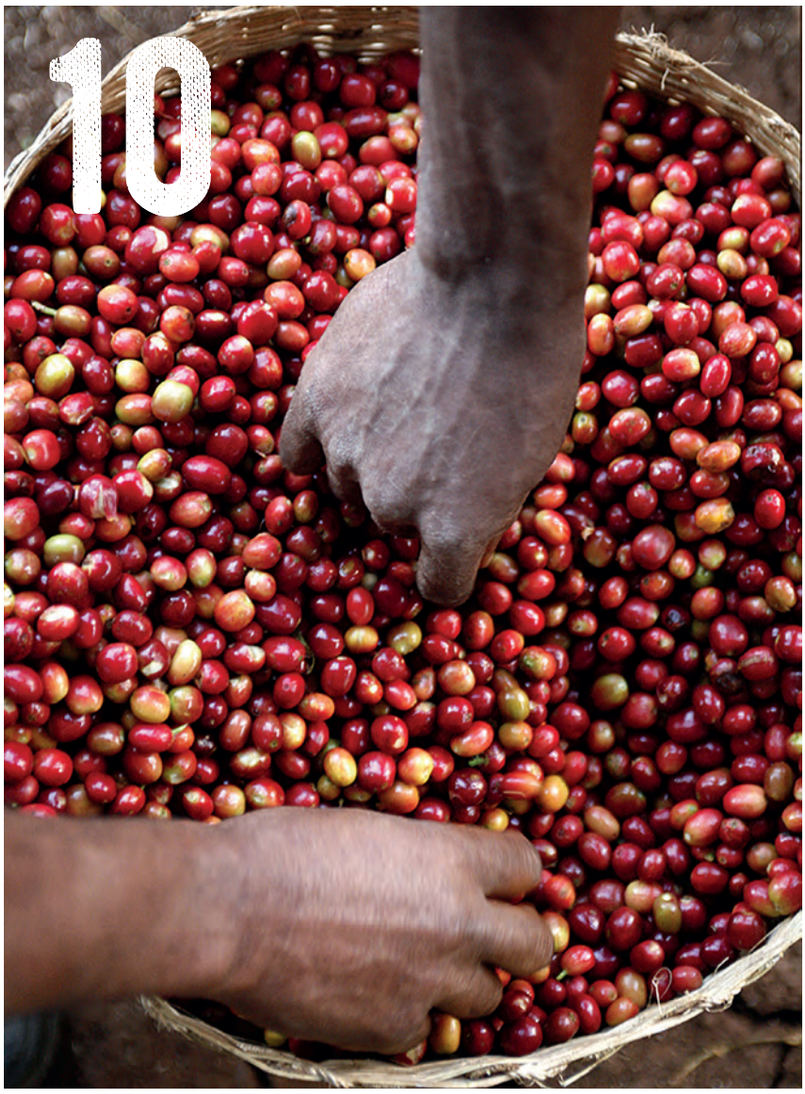
Koken met koffie
Drie recepten
voor fijnproevers

Interview
Rombouts-koffie
bij The Foodmaker

VAN DE PLANTAGE TOT IN JE KOPJE

100% duurzaam en ethisch

ROM_1_17.indd 1 29/08/17 10:55



11

8

ROM_1_17.indd 2 29/08/17 10:55

INHOUD

4
Koffiepauze met ...
Lieven Vanlommel
van The Foodmaker

6
100% duurzaam en ethisch
van de plantage
tot in je kopje

8
Straffe koffie!
Laatste nieuwtjes

10
World Wide Warmth
Mexico en Laos

11
Koken met koffie
Drie recepten
voor fijnproevers

12
Een boon voor kwaliteit
Smaak boven alles

Een heerlijk kopje koffie smaakt nog beter als je weet dat hij geproduceerd werd met respect voor mens en planeet. Bij Rombouts zorgen we dan ook voor een duurzaam en ethisch productieproces, vanop de plantage tot in jouw kop.

We tonen je graag hoe we dat doen op **p. 6**. Dat is meteen ook de reden waarom Foodmaker met ons in zee gegaan is als leverancier, zoals Lieven Vanlommel het op **p. 4** uit de doeken doet.

Verder in deze editie nemen we je mee op reis doorheen de wereld van kwaliteitskoffie en laten we je kennismaken met de mensen achter die onweerstaanbare aroma's. We hopen dat onze passie voor dat zalige zwarte goud aanstekelijk is.

Verantwoordelijke uitgever: Rombouts nv, Antwerpsesteenweg 136, 2630 Aartselaar
Hoofdredacteurs: Sandy Dozie, Katia Van Den Bogaert
Productie en concept: Gicom
Producer: Elise Danckers
Copywriting: Marie Cordiez
Vormgeving: Pierre Saysouk, Caroline De Cock
Vertaling: Tony Geudens
Eindcorrectie: Gicom
Drukwerk: Realise printing
Reclameregie: Rombouts nv, e-mail Sandy.Dozie@rombouts.eu

“Het feit dat Rombouts een Belgisch merk is, speelde in zijn voordeel.

OP DE KOFFIE BIJ ...

LIEVEN VANLOMMEL, THE FOODMAKER

Bij Rombouts zijn we trots op onze kwaliteitskoffie, niet in het minst omdat hij met respect voor mens en planeet vervaardigd wordt. The Foodmaker is het daar volmondig mee eens, want het bedrijf schakelde ons in om hun Bio & Fairtrade-koffie te produceren. Lieven Vanlommel, CEO van The Foodmaker, vertelt het verhaal van deze mooie samenwerking.

Dag Lieven. Waarom heeft The Foodmaker voor Rombouts gekozen om jullie nieuwe Bio & Fairtrade-koffie te maken?
We gaan er prat op dat we enkel de beste kwaliteitsproducten aanbieden van biologische teelt. We produceren zelf het merendeel van de ingrediënten voor onze gerechten, vooral de groenten. Maar omdat het moeilijk is om in België koffie te telen, zochten we een betrouwbare partner die aan onze eisen voldoet op het gebied van duurzaamheid en ethiek, zonder natuurlijk de smaak uit het oog te verliezen. Het kwaliteitsteam van The Foodmaker organiseerde hiervoor degustaties van een hele reeks mélanges bij verschillende leveranciers en uiteindelijk is het Rombouts geworden. Niet alleen de smaak heeft ons overtuigd, maar ook het feit dat het een Belgisch bedrijf is, speelde in hun voordeel.

Wat is kenmerkend voor hun koffie volgens jou?
We zochten een koffie die tegelijk veelzijdig en subtiel is. Deze mélange is evenwichtig, zoet, zacht en rond, wat hem geschikt maakt voor zowel een espresso als een filterkoffie. Zijn heerlijk zoete smaak zorgt tegelijk voor een lichte zuurgraad en een vleugje noot en chocolade, wat de koffie echt uniek maakt.

Welke beleving wil je The Foodmaker-klanten bieden bij een kopje koffie?
We willen van elk van onze restaurants een gezellige plek maken waar je zalig kunt genieten van een ontspannende en welverdiende pauze. Koffie is vaak de aftrap van een drukke dag of de bekroning van een aangename maaltijd. Hoe het ook zij, we willen ervoor zorgen dat zo'n koffiemoment een glimlach op je gezicht tovert zodat je gezwind de rest van de dag aanvat. Onze klanten komen tevreden terug want ze weten dat wij zelf nauwkeurig al onze ingrediënten keuren zodat we hen enkel het beste van het beste voorschotelen.

Hoe heb jij zelf je koffie het liefst?
Een dubbele espresso met een wolkje melk. Maar omdat ik zoveel koffie drink, gebruik ik best geen suiker, want daar zou mijn weegschaal niet mee kunnen lachen!

JE VINDT ALLE THE FOODMAKER-RESTAURANTS WAAR JE DEZE HEERLIJKE KOFFIE KUNT DEGUSTEREN OP **WWW.THEFOODMAKER.COM**

ROM_1_17.indd 5 29/08/17 10:56

100% DUURZAAM*, VANOP DE PLANTAGE TOT IN JE KOPJE

Elke stap telt om je de allerbeste koffie te serveren, met respect voor mens en planeet.

1 DE PLANTAGES

We maken er een erezaak van om de **ECOSYSTEMEN IN STAND TE HOUDEN** en verantwoordelijk om te gaan met de natuurlijke rijkdommen.

We helpen de koffietelers om ecologische kweekmethodes aan te leren.

We doen ons uiterste best om **MINDER WATER TE VERBRUIKEN** en om minder afval te veroorzaken (we sorteren en recycleren, we verminderen plastic verpakkingen, we maken onze gebouwen milieuvriendelijker ...)

DE VERPAKKING 6

ROM_1_17.indd 6 29/08/17 10:56

Wij bieden de kleine producenten

LANGETERMIJN-CONTRACTEN,

een voorschot op de oogst en een gegarandeerde minimumprijs. Die dekt niet alleen de productiekosten, maar voorziet ook in het levensonderhoud van de gezinnen.

3 DE PLUK

Enkel de koffiebessen die perfect rijp zijn, worden één voor één met de hand geplukt. Zo krijg je

DE BESTE KWALITEIT VAN KOFFIEBONEN

2 DE MANNEN & DE VROUWEN

4 DE SELECTIE

De selectie en de controle van de rauwe koffie zijn essentieel om

DE KWALITEIT TE VERZEKEREN

5 HET BRANDEN

Onze koffiebonen worden langzaam gebrand volgens traditionele methodes, wat kan duren tot ...

18 MINUTEN

Dit geeft de koffie zijn

ONEVENAARBARE SMAAK.

Daarom gebruikt Rombouts hiervoor vooral arabica-soorten.

* Geldig op ons volledig BIO-gamma

ROM_1_17.indd 7 29/08/17 10:56

STRAFFE KOFFIE

Nieuwtjes uit de Rombouts-keuken

BRUSSELS AIRLINES

We zoeken almaar meer naar authentieke smaken, en dat is net zo als we op reis vertrekken of terug naar huis gaan. Daarom slaan Rombouts en Brussels Airlines, als twee trotse Belgische merken, de handen in elkaar om een beetje belgitude aan de man/vrouw te brengen. De reizigers van Brussels Airlines kunnen voortaan genieten van een kopje Rombouts-kwaliteitskoffie die een lokale, ethische, unieke en memorabele smaakbeleving biedt.

Van **22** tot **28 augustus** draagt Rombouts zijn nieuwe **'Passie voor koffie'**-campagne uit op wel **400 reclameborden** in drukbezochte plekken in en rond **Brussel** en **Antwerpen**. Heb je ze gezien?

NIEUWE VERPAKKINGEN

Ons Barista-gamma (Dessert en Cafeïnevrij) krijgt een nieuwe look. Gemalen of in filters, je vindt gemakkelijk je lievelingskoffie terug in de rekken van je winkel.

ROM_1_17.indd 8 29/08/17 10:56

STRAFFE KOFFIE (MACHINES)

Ontdek ons nieuw koffiemachine.

XPRESS'OH trekt je dag op gang met een espresso of americano, met een eenvoudige druk op de knop. De machine warmt op in een luttele 45 seconden en zet zich automatisch stand-by na 20 minuten. Extra troeven: het toestel is super compact en heeft een ergnomisch handvat. Kies bovendien gemakkelijk je programma: kort of lang.

Help een kansarm kind met elke slok koffie

Van 20 augustus tot 30 september 2017 schenken we voor elk verkocht pakje koffie* 20 eurocent aan het Koninklijke Werk Wiegjes Prinses Paola – Conservatoire Africain. Deze organisatie helpt kansarme kinderen over heel België. Koppel dus het aangename aan het nuttige en maak van deze gelegenheid gebruik om je voorraad koffie in te slaan.

*Een gift voor elke aankoop van een vacuüm pak gemalen Dessert- of Cafeïnevrije koffie van 250 g. Deze actie loopt enkel in België van 20/08/2017 tot 30/09/2017.

NIEUW IN HET ASSORTIMENT: TWEE EXCLUSIEVE EN DUURZAME BIOKOFFIES.

Ze pronken allebei trots met het Fairtrade-label, het bewijs dat Rombouts het welzijn van de koffieboeren ter harte neemt.

Bio & Fairtrade bestaat uit 100% gemalen arabicabonen en heeft een aangename intense en verfijnde smaak. Hij wordt zonder pesticides verbouwd en op traditionele wijze gebrand.

Deca Aqua is eveneens een pure arabica. De cafeïne wordt met een watermethode aan de koffie onttrokken, zonder dat er chloor aan te pas komt.

ROM_1_17.indd 9 29/08/17 10:56

WORLD WIDE WARMTH

MEXICO

Mexico is de op drie na grootste koffie-producent ter wereld. Het is vooral in de zuidelijke gebieden dat de koffiestruiken er groeien, op hoogtes tussen 400 en 1700 meter. Je vindt er Bourbon, Mundo Nuevo, Catura, Maragogype en een gloednieuwe koffiesoort, Garnica, die ontwikkeld werd door het gelijknamige onderzoekscentrum van het Jalapa koffie-instituut. Maar ook de befaamde Geisha-koffiestruik is er thuis, die je herkent aan haar kromme takken. Pablo, 74 jaar, teelt trots deze Geisha-soort met ondersteuning van het CICADES-vormingscentrum dat koffieboeren helpt om hun productiviteit op te drijven aan de hand van **biolandbouwtechnieken** (vermicultuur, mycorise, enz.). CICADES helpt coöperatieven ook om het zogenaamde koffieroest (Hemileia vastatrix) tegen te gaan, dat 70% van de koffiestruiken aantast, onder meer door diverse soorten aan te planten en kalk (Bordeauxse pap) en kopersulfaat te strooien.

LAOS

In dit Zuidoost-Aziatische land werkt Rombouts-Malongo samen met verschillende koffieplantages. De onderneming verbindt zich ertoe om elk jaar een bepaalde hoeveelheid koffie af te nemen aan een gegarandeerde minimumprijs, wat de marktprijs op dat moment ook moge zijn. **Zo draagt Rombouts bij aan de verbetering van de productie om op termijn de kwaliteit ervan de hoogte in te stuwen**. De **20.000 ton koffie** die Laos elk jaar produceert, bestaat voor drie kwart uit robusta en voor een kwart uit arabica. Deze verhouding verandert geleidelijk omdat de regering de koffieproducenten al een twintigtal jaar aanzet om meer arabica aan te planten. De Laotiaanse koffie heeft een verfijnde smaak met bloemachtige aromatische toetsen en een lage zuurtegraad.

ROM_1_17.indd 10 29/08/17 10:56

KOKEN MET KOFFIE

Marmercake met koffie

WAT HEB JE NODIG?
(VOOR 6 PERSONEN)

- **3 eieren**
- **180 g gezeefde bloem**
- **180 g suiker**
- **1 zakje vanillesuiker**
- **1 eetlepel oploskoffie**
- **180 g zachte boter**

STAP VOOR STAP

Verwarm de oven voor op 180°C (thermostaat 6). Roer de eierdooiers onder de suiker tot je een egale massa krijgt. Voeg vervolgens de bloem en de boter toe, en daarna het stevig opgeklopte eiwit. Verdeel het deeg in twee. Meng de vanillesuiker onder de ene helft, en de koffie onder de andere. Boter een cakevorm in en giet er afwisselend de verschillende kleuren deeg in. Laat 50 minuten bakken in de oven. Laat de cake wat afkoelen voor je hem uit de vorm neemt.

Kip met koffie

WAT HEB JE NODIG?
(VOOR 1 KIP)

- **1 goed gebraden kip**
- **maïszetmeel**
- **1 koffielepel suiker**
- **1 l water**
- **3 eetlepels gemalen koffie**
- **4 gevogeltebouillonblokjes**
- **boter**
- **witte peper van de molen**

STAP VOOR STAP

Verwijder het vel van de kip. Los de 4 bouillonblokjes op in één liter kokend water. Leg er het kippenvel in en laat de helft inkoken. Vis het vel uit de ingekookte bouillon en neem de pan van het vuur. Voeg één koffielepel suiker toe en drie eetlepels van je favoriete koffie. Dek af en laat een half uur trekken. Giet de vloeistof door een koffiefilter. Dik aan met het maïszetmeel tot je de consistentie van een lichte saus krijgt, die je kunt doen blinken met een nootje boter. Kruid de saus royaal met peper van de molen. Snijd de kip in filets en laat ze aan weerszijden goudbruin bakken in de pan. Leg de kipfilets op een bord en giet er een beetje van de warme koffiesaus over.

Koffie-crème

WAT HEB JE NODIG?
(VOOR 4 PERSONEN)

- **3 eierdooiers**
- **50 g maïszetmeel**
- **1 l melk**
- **3 eetlepels koffiebonen**
- **150 g suiker**

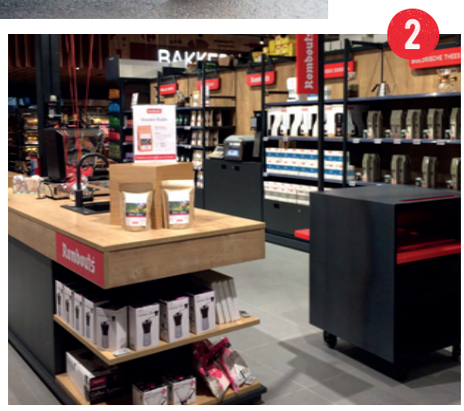
STAP VOOR STAP

Maal de koffiebonen en doe de gemalen koffie samen met drie vierde van de melk in een kookpot. Breng aan de kook en laat vervolgens 30 minuten rusten. Meng ondertussen het maïszetmeel en de eierdooiers met de rest van de melk. Giet de gekookte koffiemelk door een koffiefilter. Zet de melk opnieuw op het vuur en voeg de suiker toe. Wanneer de melk kookt, voeg je de zetmeel/ei/melk-mengeling toe. Zodra de bereiding opnieuw kookt, giet je de koffiecrème in dessertschaaltjes. Laat de schaaltjes minimum twee uur afkoelen op een frisse plek vooraleer ze op te dienen.

SMAKELIJK!

ROM_1_17.indd 11 29/08/17 10:56

Goede redenen om Rombouts-kwaliteit te kiezen:



EEN BOON VOOR KWALITEIT

1. Je kunt voortaan gelijk waar van onze koffiebelevenissen genieten dankzij onze **Koffiemobiel**. We staan op beurzen, festivals ... noem maar op. Laat je lekker verwennen door onze professionele barista's. Interesse? Stuur een mailtje naar **marketing@rombouts.com**.

2. Rombouts heeft heel wat koffie-**oplossingen op jouw maat** zodat jij je klanten of medewerkers een ultieme koffiebeleving kunt bieden: coffee corner, shop in shop ...
Bel vandaag nog voor een vrijblijvende afspraak: **+32 245 08 03**.

3. Met een simpele klik bestel je jouw favoriete koffie op **www.rombouts.com**.

ROM_1_17.indd 12 29/08/17 10:56