



Paulig
PROFESSIONAL

COLD BREW COFFEE SOLUTION

BY



PAULIGIN KYLMÄUUTETULLA KAHVILLA PÖHINÄÄ KAHVIMYYNTIIN.

Cold brew -kahvi on pehmeä ja kylmä juoma, joka on valmistettu uuttamalla vastajauhattua kahvia kylmään veteen huoneenlämmössä.

Trendikäs Cold Brew -kahvi ei vaadi hurjia laiteinvestointeja, sillä voit valmistaa sen patentoidulla Toddy Cold Brew -suodattimella. Toddy-kylmäuuttomenetelmän kehittäjä Todd Simpson havaitsi jo 1960-luvulla, että korkea lämpötila vapauttaa ei-toivottuja makuja kahviin. Toddy Cold Brew -suodattimella voidaan uuttaa samettisen pehmeää, matalahappoista kahvitiivistettä, josta voidaan valmistaa maukkaita kuumia tai kylmiä kahvi juomia.

Cold Brew -kylmäuutosprosessissa aika korvaa lämmön. Kylmäuutolla kahvi juomaan ei uutu kitkerimpiä eikä happaimpia ainesosia. Juoma on matalahappoinen, tasapainoinen ja jopa hieman makean tuntuinen.



TODDY COLD BREW -SUODATIN

Toddy-uutosastialla voi uuttaa 2 kg kahvia kerrallaan, jolloin siitä saadaan noin 9 l kahviuutetta eli kahvitiivistettä.

TODDY-TUOTTEET:

- Toddy-uutosastia: sis. uustosastia 20 L, kansi, hana, kestosuodatin ja 10 kertakäyttöistä suodatinpussia)
- Toddy-suodattimet, 50 kpl/ltk
- Toddy-kestosuodatin
- Toddy-hana

COLD BREW -JUOMIIN SUOSITTELEMAMME KAHVIT

PAULIG MUNDO

Tämä kahvi sopii Cold Brew -kahvi juomiin, kun haluat nauttia kahvi juoman ilman maitoa ja maistaa aromikkaan kahvin makeuden.

Paulig Mundo on rikkaan täyteläinen, tasapainoinen, maussa tummaa sokeria. Paahtoaste 3.

Paulig Mundo 18 x 300 g pkj
EAN KUPA: 6411301164041
Meira Nova: 1402092
Tuko: 828947

PAULIG PROFESSIONAL MEDIUM

Tämä kahvi sopii mainiosti Cold Brew -kahvi juomiin maidon kera. Maito ei peitä kahvin makua alleen vaan kahvin rikas ja selkeä aromi maistuu erityisen pehmeältä maidon joukossa.

Paulig Professional Medium -kahvissa on raikas hapokkuus, elegantti marjainen maku – makujen sinfonia. Paahtoaste 3.

Saatavilla Paulig Professional webshopista:
www.pauligprofessional.fi

Molemmat suosittelimamme kahvit ovat luomuja ja Reilun kaupan sertifioituja.



COLD BREW POS-MATERIAALIT

TARJOILUUN:

- Cold Brew lasi 400 ml, me: 12 kpl/ltk
- Cold Brew karahvi 1 L, me: 1 kpl
- Cold Brew to go -muki 300 ml, me: 1200 kpl/ltk
- Cold Brew to go -kuplakansi, me: 1000 kpl
- Cold Brew mukin aluset 9x9 cm

MYYMISEEN:

- Cold Brew Coffee To Go 50x70 cm juliste
- Cold Brew Coffee To Go A5
- Cold Brew Coffee A5
- Cold Brew Coffee with Mint Chocolate A5
- Cold Brew Coffee with Vanilla A5
- Cold Brew Coffee with Coconut A5
- Cold Brew Coffee with Friends A5

Kysy materiaaleja Paulig-yhteysenkilöltäsi!



Cold Brew to go -muki 300 ml ja kansi



Cold Brew mukin aluset



Cold Brew lasi



Cold Brew karahvi 1 L

COLD BREW -KAHVIN VALMISTAMINEN TODDYLLÄ



1.

Aseta keustosuoatatin Toddy-uutosastiaan venyttämällä kuminauha astian ympärille.

Laita suodatinpussi keustosuoatattimen sisään pussin suu ylöspäin.

Varmista, että hana on kiinni ja osoittaa kohti säiliötä.



2.

Mittaa 2 kg kahvia suodattimeen.

Käytä karkeaksi jauhattua kahvia tai voit käyttää valmiita annospusseja (7 x 300 g PKJ).

Voit valmistaa samalla astialla myös puolikkaan määrän kahvia!



3.

Kaada 6,5 l kylmää vettä taasisesti suodattimeen varmistaen, että kaikki kahvijauhe kastuu.



4.

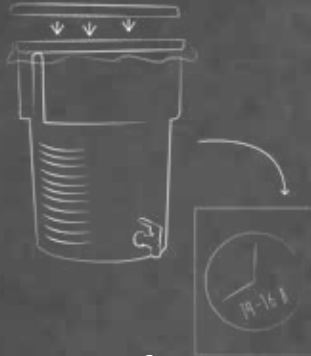
Sulje suodatinpussi sen mukana olevalla nauhalla.

Jätä kahville runsaasti tilaa liikkuu suodatinpussin sisällä, sillä liian tiiviisti pakattu kahvijauhe ei uutu kunnolla.



5.

Kaada Toddy-astiaan lisää vettä (6,5 l).



6.

Peitä astia kannella ja anna uuttua 14 - 16 tuntia huoneenlämmössä.



7.

Uuttamisajan jälkeen valuta kahviuute sopiviin säilytysastioihin ja säilytä niitä jääkaapissa kannellisissa tiiviissä astioissa (säilyy noin viikon kylmässä).

Kahvitiivistettä tulee noin 9 litraa.

Jos hana tukkeutuu, poista kahvijauhe varovasti hanan kohdalta.



8.

Toddyn puhdistus:

Nosta keustosuoatatin kahviporoineen pois uutosastiasta. Käsittele suodatinta varovasti, sillä märkänä se voi olla hauras ja repeytyä.

Hävität kertakäyttöinen suodatinpussi ja kahviporot bioroskikseen.

Laita keustosuoatatin mietoon Puly-liuokseen likoamaan tunnin ajaksi ja huuhtelee sen jälkeen huolellisesti.

Pese Toddy-uutosastia Puly-liuoksella, huuhtelee hyvin ja anna kuivua.

Kahvia 2 kg + vettä 13 l = valmista Cold Brew -tiivistettä noin 9 l

JUOMIEN VALMISTUS:
Juomien sekoitusuhde 1 osa kahviuutetta ja 2 osaa vettä/maitoa.

Paulig
PROFESSIONAL

OY GUSTAV PAULIG AB
Puh. 020 737 0000
professional.fi@paulig.com
www.pauligprofessional.fi