



Beleef SMAAK

27,28,29 MEI 2013 EXPO HOUTEN

POWERED BY
koffieTcacao magazine

EVENT GUIDE

BELEEF **KOFFIE** | BELEEF **THEE** | LE VILLAGE **GASTRONOMIQUE**

THE HOUSE OF **SPIRITS** | SCAE **KAMPIOENSCHAPPEN**

Beleef Smaak!

Het vernieuwde Beleef Smaak Evenement is wat ons betreft de nieuwe standaard voor de branche. Een evenement met een bruisende uitstraling, prikkelende inhoud en vooral: een ziel. Precies wat de gastvrijheidsbranche nodig heeft om succesvol te zijn.

Mijn broer & ik houden ons bezig met het bedenken, ontwikkelen en exploiteren van webbased- en live concepten. Beleef Smaak is een vakevenement. Het richt zich op het midden- en hoogsegment van de horecabranche, inkopers en speciaalzaken van koffie- en thee. Het biedt voor ieder wat wils. Zelfs dingen waarvan je nog niet wist dat je het wilde. Om een bredere doelgroep op haar wenken te bedienen, hebben we het aanbod verbreed. Afgelopen drie edities was daar al Beleef Koffie | Beleef Thee. Dat vullen we dit jaar aan met Le Village Gastronomique en The House of Spirits.

Deze drie high-end events staan letterlijk en figuurlijk met elkaar in verbinding. Zo ontstaat er kruisbestuiving tussen professionals, kennissen en producten. Beleef Smaak zal al je zintuigen prikkelen. Denk aan bevlogen sprekers, workshops en demonstraties. De kampioenschappen op gebied van koffie, thee, patisserie en spirits zorgen voor de nodige spanning... Je kunt niet anders dan geïnspireerd naar huis. Geniet!

**Jeroen & Martijn**

*Martijn & Jeroen Verhaeg
Mijn broer & ik*

COLOFON

DE 'BELEEF SMAAK
EVENT GUIDE' IS EEN
UITGAVE VAN ZMM
PRODUCTIES, UITGEVER
VAN KOFFIETCACAO
MAGAZINE.
INFO@KOFFIETCACAO.NL
WWW.KOFFIETCACAO.NL

UITGEVER
MARC KLUIJVER

REDACTIE
CHARLOTTE LEEMANS

FOTOGRAFIE
GERBEN HETTINGA,
SENSEZ.NL

VORMGEVING
MARJOLEINBOOTSMA.NL

DRUKWERK
HABO DACOSTA BV,
VIANEN

COPYRIGHT
NIETS UIT DEZE UITGAVE MAG
OPENBAAR WORDEN GEMAAKT OF
WORDEN GEPRODUCEERD DOOR
MIDDEL VAN DRUK, FOTOKOPIE,
FILM, INTERNET OF OP WELKE
WIJZE DAN OOK ZONDER
UITDRUKKELIJKE SCHRIFTELIJKE
TOESTEMMING VAN DE UITGEVER.

Esprecious

Bravilor Bonamat presenteert met trots haar nieuwe espressomachine: de Esprecious. Voor een perfecte espresso en heerlijke koffievarianten. U bent de barista! Uitgevoerd met een of twee grinders en een roestvrijstalen brewer van hoogwaardige kwaliteit. Deze compacte machine is voorzien van een touchscreen met instelbare ledverlichting rond het display. Zo kunt u de Esprecious aanpassen aan elke gewenste sfeer en elk interieur.

Ontdek de Barista Touch met de Esprecious van Bravilor Bonamat!

Bravilor Bonamat est fier de présenter sa nouvelle machine à café Espresso : l'Esprecious. Pour un véritable café Espresso à l'italienne et de délicieuses boissons gourmandes. Le Barista, c'est vous ! Cette machine compacte est équipée d'un ou deux moulins et d'un groupe tout inox de grande qualité. Son tableau de commande tactile rétroéclairé aux couleurs personnalisables lui permet de s'adapter à toute ambiance et décor d'intérieur.

Avec Esprecious, découvrez la Barista Touch de Bravilor Bonamat !

Bravilor Belux N.V.
Industriezone Schoten 5 | Boomgaardddreef 7 | 2900 Schoten
T 03 663 77 22 | F 03 663 77 44 | info.be@bravilor.com | www.bravilor.com

The taste of quality worldwide

Natuurlijk de beste opschuimmelk

FrieslandCampina biedt ondernemers een uitgebreid portfolio producten voor opschuimen

of het nu gaat om houdbare melk,
dagverse melk, biologische melk
of lactose vrij melk



Als organisatie hecht FrieslandCampina veel waarde aan het verduurzamen van de keten: van gras tot glas. Dit gaat onder andere over vermindering van CO₂ uitstoot, dierengezondheid en -welzijn, gebruik van duurzame grondstoffen en verpakkingen.



BELEEF SMAAK EVENT GUIDE



- 3 Voorwoord Mijn broer & ik
- 6 Beleef Koffie | Beleef Thee
- 10 Le Village Gastronomique
- 15 The House of Spirits
- 21 SCAE kampioenschappen
- 27 Programma
- 31 Plattegrond



Promotioneel

- 9 DE EENHOORN
Bewust genieten
- 13 CHOCOLEX
Exclusieve Belgische
chocolade
- 19 VOETS SPECIALITEITEN
Voets specialiteiten
- 25 PICKWICK SLOW TEA
Quality time



Beleef Koffie | Beleef Thee

Dit evenement - waarmee Beleef Smaak drie jaar geleden begon - beleef dit jaar haar vierde editie. Zie, ruik, voel, proef en hoor hier alles over thee en koffie. Er zijn masterclasses en demonstraties van prominente gasten. Teaparing, SlowCoffee, techniek, alles komt aan bod. Daarnaast organiseert Beleef Smaak dit jaar ook twee kampioenschappen op het gebied van koffie en thee.

Café Experience

Midden op de beursvloer van Beleef Koffie | Beleef Thee ligt Café Experience. Dé plek om je te laten inspireren. Om te leren over nieuwe mogelijkheden en omzetkansen op het gebied van koffie en thee. Koffiebranders zijn aanwezig om je alles te vertellen over hun koffie. En je te laten proeven en vergelijken. Ook topapparaten van onder andere

Kees van der Westen en Synesso zijn te bewonderen. Thee-experts laten je nieuwe en bijzondere theeën ruiken en proeven en vertellen je alles over de mogelijkheden van thee in jouw onderneming. Café Experience wordt mede mogelijk gemaakt door het lifestylemagazine koffieTcacao.

Beleef Championships

Naast de Kampioenschappen van de SCAE organiseert Beleef Smaak ook twee eigen wedstrijden. Een strijd met thee en een gevecht met de Aeropress.

Dutch Tea Championship 2013 Maandag 27 mei

Voor de derde keer wordt het onafhankelijke Dutch Tea Championship georganiseerd. Professionals uit de theebranche gaan de strijd met elkaar aan. De competitie draait om drie kernbegrippen:

Toewijding, Authenticiteit en Creativiteit. Toewijding voor het ingrediënt thee. Authenticiteit in de vorm van een juiste bereiding van een groene en een zwarte thee. Als slotstuk bereidt de deelnemer een zogenaamde signature. Dit is een drank of gerecht waarin thee op een creatieve manier wordt gebruikt. Dit kampioenschap promoot dan ook het werken met thee en haar vele mogelijkheden.

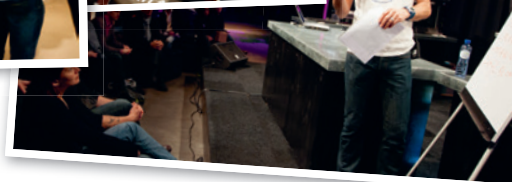
Dutch Aeropress Championship 2013 Dinsdag 28 mei

Een strijd tussen doorgewinterde barista's met oog en gevoel voor detail. Bij dit kampioenschap beoordelen de drie juryleden puur op smaak. Deelnemers hebben acht minuten om de perfecte 2dl koffie te zetten met de Aeropress. De variabelen die invloed hebben op het resultaat zijn zoveel mogelijk

gelijk voor alle deelnemers. Ze werken met dezelfde koffiebonen. De brander garandeert een optimale tijd tussen branding en gebruik. Deelnemers krijgen een week voor het kampioenschap een proefverpakking van de koffie toegestuurd, zodat ze deze kunnen leren kennen en testen. Porselein en warmwatervoorziening (gefilterd leidingwater) is aanwezig en extra ingrediënten toevoegen is niet toegestaan.

Presentatie en gebruikte techniek zijn interessant, maar worden niet in de beoordeling meegenomen. Het is de smaak die telt. Deelnemers zijn dus volledig aangewezen op hun techniek, precisie en timing. o

Fotografie Gerben Hettinga





DE EENHOORN

DE EENHOORN

*de koffiebrander en
theepakker uit Kampen*



De Eenhoorn organiseert

MASTER CLASSES KOFFIE & THEE!

*Mail uw gegevens naar info@eenhoorn.eu,
en wij nemen z.s.m. contact met u op!*

Oudestraat 101-103
8261 CJ Kampen
www.eenhoorn.eu
(038) 333 72 97

PROMOTIONEEL

BEWUST GENIETEN

In april 2003 opende De Eenhoorn - het zusje van sigarenmakerij De Olifant - haar koffiebranderij, espressobar en theewinkel in het Overijsselse Kampen. Sindsdien speelt zij op plantages in de mooiste herkomstlanden naar de beste koffie- en thee. De Eenhoorn stelt zich ten doel om de hoogste kwaliteit aan koffie en thee aan te bieden, waarvan de grondstoffen duurzaam gegroeid zijn en in harmonie met hun natuurlijke omgeving. Directeur Thomas Klaphake: "De Eenhoorn wil net als De Olifant bijdragen aan een andere manier van consumeren: bewust genieten van kwaliteitsproducten."

Masterclass

Elke maandag* biedt De Eenhoorn horeca ondernemers de mogelijkheid om met een groep van maximaal 10 personen (medewerkers en relaties) een Masterclass koffie, thee en/of sigaren te volgen. Je kunt kiezen voor één of meerdere productgroepen. Er wordt veel kennis gedeeld, maar ruiken en proeven staan centraal.

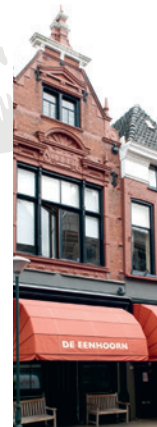
De masterclasses worden verzorgd door Binet Brasser en Tineke Jansen. Binet is als afgestudeerd biologe verantwoordelijk voor de inkoop en kwaliteit van de tabak, koffiebonen en theebladeren en is ruim 20 jaar verbonden aan het bedrijf. Tineke Jansen is, door haar kennis van met name de Franse keuken, een goed ontwikkelde

geur en smaak, de smaakconnoisseur. Met dit team aan de basis van de inkoop is er een grote garantie voor kwaliteit en variëteit in smaak.

Pittoreske locatie

Sigarenfabriek De Olifant produceert al sinds 1832 tabaksartikelen. Sinds jaar en dag wordt het fundament voor het succes van De Olifant gevormd door het gebruik van natuurzuivere grondstoffen van de allerfijnste kwaliteit. De Eenhoorn en De Olifant zijn gevestigd in de pittoreske, monumentale fabriek waar al eeuwen sigaren uitrollen. Scheve muren, vloeren met keitjes en houten vloer in de fabriek. Alles ademt tabak, koffie en thee. In de winkel en het café kunnen klanten terecht voor sigaren, vers gebrande koffie, thee, een proeverij, high tea of gewoon een goede kop koffie. Klaphake: "Een plek om te genieten. Eenmaal de locatie bezocht begrijpt eenieder wat de Eenhoorn is. Uniek, authentiek, vol kennis en passie. In een wereld waarin dit zeldzaam is onderscheiden wij ons daarmee." ☺

* Van maart t/m juni en september t/m december.





Le Village Gastronomique

De naam zegt het al; Le Village Gastronomique is een gastronomisch dorp. Voor het eerst is gastronomie onderdeel van Beleef Smaak. In de vorm van een dorp vol vakmensen; chefs, gastheren en -vrouwen, schenkers... Het dorp bestaat uit een grote demokeuken, een demostand voor gastheerschap en een groot gastvrijheidsplein met bar, terras en live muziek. Rond het plein vind je de stands van diverse topleveranciers die hun producten tonen en toelichten.

Het dorp wordt neergezet door het magazine Culinaire Saisonnier in samenwerking met Koksgilde Nederland en het Gastvrijheidsgilde. Speciaal voor Beleef Smaak betreft ook het Nederlands Patisserie Team het dorp. Een dorp waar vakmanschap, ontmoeting en gezelligheid centraal staan.

Toppers geven acte de présence

De demokeuken is een heuse meltingpot. De keuken staat onder leiding van chef/hoofdredacteur van Saisonnier, Joost van Roosmalen. Zijn dynamische demokeuken concentreert zich op de producten van de standhouders en creaties met koffie en thee. Dit zorgt zeker voor nieuwe inspiratie in de keuken.

Elke dag geven diverse meesters in het vak acte de présence in doorlopende jamsessies. Onder hen chefs van Les Amis Saisonnier, de restaurantselectie van het magazine. Restaurants die uitsluitend werken met zorgvuldig gekozen, kersverse grondstoffen, zo mogelijk geoogst in de eigen regio. En voor alles geldt: het plein proeft mee.

Gastvrijheidsplein

De gastheren en gastvrouwen op het plein zorgen dat het je aan niets

ontbreekt. Ze verzorgen hapjes en drankjes, bijzondere tastings, foodparing (met wijn, koffie en thee) kennistests en diverse demonstraties. Bijvoorbeeld van het versnijden van kip en kreeft aan tafel. De gastheren en gastvrouwen zijn vooraanstaande leden van het Gastvrijheidsgilde. Meesters in hun vak.

Patisseriestrijd

Met de komst van het Patisserie Team naar Le Village Gastronomique, komt ook de belangrijkste patisseriewedstrijd van Nederland naar het dorp; de Dutch Pastry Award. Twaalf kandidaten strijden gedurende drie dagen om de titel "Beste Patisser van Nederland" en om het aspirant lidmaatschap van het Nederlands Patisserie Team. De jury bestaat uit het Patisserie Team en een internationale toppatisser. Deze zal ook gedurende de drie dagen

verschillende demonstraties geven. Net als het team zelf. Zij demonstreren bijvoorbeeld het indrukwekkende ice carving en verschijnen regelmatig in de demokeuken. Het Nederlands Patisserie Team is een team van hoog opgeleide patissiers met internationale ervaring. Met hun creativiteit, energie, innovatie en ambitie geven ze de branche een eigentijds imago en enthousiasmeren ze de jeugd voor het vak. ☺

Joost van Roosmalen:

"Le Village Gastronomique onderscheidt zich van reguliere vakbeurzen door het informele en exclusieve karakter. Het dorp is een totaalbeleving in gastvrijheid, waar overal iets te zien, te proeven en op te steken valt!"

Daskalidès

CHOCOLATIER



Wilt u exclusieve pralines verkopen?
Zonder dat u investeert?
Zonder dat u voorraad financiert?

Bezoek stand C 09 en vraag
naar de aantrekkelijke voorwaarden.

www.daskalides.nl

EXCLUSIEVE BELGISCHE CHOCOLADE

ZONDER INVESTERING OF VOORFINANCIERING

PROMOTIONEEL

Een nieuw product aanbieden in je zaak brengt kosten met zich mee. In het huidige economische klimaat werkt dit helaas vaak beperkend. Je kunt als winkelier de voorinvestering en inkoopkosten simpelweg niet ophoesten. Chocolex BV springt met haar werkwijze in op deze ontwikkeling.

Sinds 2012 is Chocolex de exclusieve Nederlandse importeur van het Belgische chocolatiermerk Daskalidès. Dit merk wordt in meer dan 40 landen over de hele wereld verkocht en bestaat al sinds 1931 in Gent. Alex Ermers: *"We willen de Daskalidès pralines graag zo snel mogelijk letterlijk en figuurlijk op de kaart zetten in Nederland. Door de opstartkosten voor ondernemers weg te nemen, verlagen we de drempel om de pralines te gaan verkopen."*

Baten vóór kosten

Chocolex geeft winkeliers een fraaie vitrine, die minder dan 1m² in beslag neemt, in bruikleen voor de duur van tenminste drie jaar. De vitrine wordt voorzien van 30 soorten pralines. Deze startvoorraad van ruim 20 kilo is kosteloos, evenals het eerste benodigde verpakkingsmateriaal. De ondernemer bestelt vervolgens de aanvullingen bij Chocolex. Het bijzonder is dat ze dit pas doen, nadat de bonbons zijn verkocht. De baten gaan in dit geval dus voor de kosten en niet, zoals gebruikelijk, andersom.

Ermers: *"We richten ons als importeur met name op koffie- en theespecialiteiten die het praline en truffel assortiment van Daskalidès aan de consument wil aanbieden. Het merk kenmerkt zich door haar buitengewoon hoge kwaliteit chocolade en haar rijke vullingen."*

De vitrine biedt voor iedere consument wat wils. Van klassieke truffel en praline tot hazelnootpraliné met gepofte rijst, truffel met framboos, amarettotruffel en sinaasappelganache. Daskalidès is voor de consument ook online te koop. Hier kan men zoals bij een chocolaterie zelf de pralines of truffels kiezen door deze in het assortiment aan te klikken. Er worden doosjes van 12, 18 en 24 stuks aangeboden en deze worden, indien voor 16:00 uur besteld, dezelfde dag op de post gedaan. In 95% van de gevallen wordt het de volgende dag bezorgd. ◊





Kennis Maken?

Treasure Tea Company B.V. werd opgericht in 1949 door een telg uit een bekend geslacht van koffie-, thee- en tabakshandelaren. En daarom al bijna 65 jaar leverancier van kwaliteitstheeën. Tegenwoordig wordt er samengewerkt met Gebrüder Wollenhaupt, een zeer geschikte partner als het om kwaliteitstheeën en accessoires gaat. Vraag daarom onze catalogus aan.

FIRST CLASS TEA SPECIALIST

Exquisite Teas
and Exclusive
Accessoires



Contact opnemen
kunt u als volgt:

F. +31 (0) 10 521 28 27
E. sales@treasuretea.nl
I. www.treasuretea.nl

Ron Hannessen

M. +31 (0) 6 55 301 498

Gerrit Scholten

M. +31 (0) 6 21 260 840

www.treasuretea.nl
standnummer C05

THE HOUSE OF SPIRITS

Fotografie sensez.nl

Gedistilleerd gaat hand in hand met de hospitalitybranche. Je kunt rustig spreken van een intieme relatie. De branche van gedistilleerde drank - spirits - sluit dan ook naadloos aan bij het Beleef Smaak Evenement. De mogelijkheden van werken met gedistilleerd zijn eindeloos. Ondernemer, bartender, barista, sommelier en chef kunnen hun creativiteit er vol op loslaten. Die creativiteit wil The House of Spirits prikkelen.

Dit trendevent is nieuw op Beleef Smaak. Een bron van inspiratie voor iedere professional met een bovengemiddelde interesse in werken met gedistilleerd. Horecaondernemers, trendwatchers, conceptontwikkelaars, consultants en leveranciers. Zowel de ondernemer met weinig kennis van drank als de doorgewinterde bartender zal hier zijn of haar hart op kunnen halen. Dit event biedt kansen voor een zeer interessante kruisbestuiving met de culinaire, thee- & koffiewereld. Er zijn seminars van binnen- en buitenlandse sprekers, mogelijkheden om vertrouwde drankmerken te ontmoeten, maar ook nieuwe merken om te leren kennen. Onder het genot van diverse tastings is The House of Spirits de uitgelezen plek om je onder te dompelen in de wereld van gedistilleerd. ☺





®evolution®

It's all about the ingredients.

*Ontdek onze
drie nieuwe smaken
tijdens*

Beleef Koffie | Beleef Thee

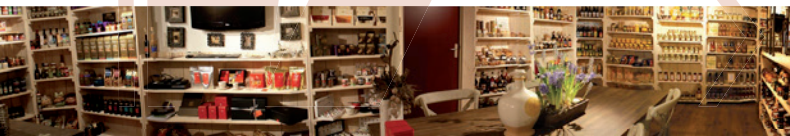
*Bezoek ons op
standnr H04*

**Food
Kitchen.®**

www.revolutiontea.eu

Bezoek onze showroom in Schijndel!

De showroom is het hele jaar door op afspraak geopend.



Telefoon: 073 5496881
info@voetsspecialiteiten.nl
www.voetsspecialiteiten.nl

Volg ons voor acties en het laatste nieuws!



[Twitter.com/VoetsSpec](https://twitter.com/VoetsSpec)



[Facebook.com/VoetsSpecialiteiten](https://facebook.com/VoetsSpecialiteiten)

VOETS SPECIALITEITEN

In 2002 begonnen vader Cor en zoon Bram Voets met het maken van een overheerlijke mosterd-dillesaus volgens eigen recept. Ze gingen deze aanbieden aan kaas- en delicatessenwinkels. Dit nam zo'n vlucht dat ze besloten om het assortiment uit te breiden met andere specialiteiten. De groothandel was geboren.

Tegenwoordig levert Voets met eigen wagenpark door heel Nederland en België. Met bijna 3.000 verschillende onderscheidende producten - gebundeld in een assortimentslijst van ruim zestig pagina's - bieden zij iedere foodspecialiteitenwinkel een uitgebreide keuze aan heerlijkheden.

Voets Specialiteiten is dé groothandel in delicatessen. Ze leveren onder andere aan delicatessenwinkels, kookstudio's en koffie- en theewinkels. Het is een jong en dynamisch bedrijf met korte lijntjes en een flexibele instelling.

Bram Voets: "Ons bedrijf wordt door klanten gezien als een heel toegankelijke organisatie met de beide beentjes op de grond. Er heerst een laagdrempelige Brabantse mentaliteit. Hardwerkend en altijd met de klant meedenkend."

Het is zeker de moeite waard om een bezoek te brengen aan de showroom in Schijndel waar alle producten

tentoongesteld staan. Naast koffie en thee heeft Voets verschillende likeuren, siropen en zoetigheden zoals nougat, chocolade, fudge en heerlijke likeurtruffels. o



plus⁺logistics stelt u voor

Caotina, het gekende Zwitserse premium merk van chocolade dranken, gemaakt volgens uniek recept in aloude traditie met echte Zwitserse kwaliteitschokolade. Naast de traditionele Caotina Surfin presenteren we Caotina Blanc, een heerlijke witte chocolade drank.



Meer dan drie eeuwen ervaring maken van **Twinings** de echte thee expert.

Ontdek het uitmuntende van thee en de bijzondere sensaties die Twinings u brengt.



Ovomaltine is de unieke combinatie tussen chocolade en gerstemout, voor grenzeloze energie. Te ervaren als cacao-poeder, als smeerpasta, tijdens het sporten of als tussendoortje.



Industriepark-Noord 5a
B-9100 Sint-Niklaas
België

+32 (0)3 760 30 11
sales@pluslogistics.be
www.pluslogistics.be



SCAE Championships

Tijdens Beleef Smaak beleven verschillende Speciality Coffee Association of Europe (SCAE) kampioenschappen hun hoogtepunt. Elke dag kun je getuige zijn van zinderende wedstrijden. De winnaars van de drie kampioenschappen vertegenwoordigen Nederland op de wereldkampioenschappen, 26-28 juni in Nice.

Jan Schuitemaker, SCAE Coördinator Nederland: "Beleef Smaak is een mooie locatie voor de kampioenschappen, omdat we zo een grote diversiteit aan professionals kunnen laten zien wat er allemaal mogelijk is met koffie."

Finale Dutch Coffee in Good Spirits Championship 2013 Maandag 27 mei

Een bijzondere competitie om de mogelijkheden van koffie bij bartenders en de mogelijkheden van drank bij barista's onder de aandacht te brengen. Uit de voorrondes zijn zes finalisten gekomen. Elke kandidaat maakt twee identieke Irish Coffees. Daarnaast twee identieke eigen creaties met koffie en alcohol, warm of koud. Alles binnen acht minuten. De koffie mag overigens met alle methodes gezet worden.

»

DE VOLAUTOMATISCHE BARISTA



FRANKE

DE VOLAUTOMATISCHE “BARISTA”

In combinatie met een nieuwe Foamtechnologie + flavorstation (1 of 3 flessen, smaken) worden al uw kwalitatieve koude -en warme koffie-melkbereidingen op volautomatische wijze bereid.

www.frankekoffiemachines.nl - www.frankekoffiemachines.be

Franke Coffee Systems by Hillewaert bvba.

» **Finale Nederlands Latte Art Kampioenschap 2013** **Dinsdag 28 mei**

De crèmelaag van de espresso, opgeschuimde melk en een speciale schenktechniek zijn de ingrediënten om de creaties te maken. Elke barista maakt zes koffies in acht minuten. Twee espresso macchiatos. Twee Latte Art creaties. Tweemaal een designer latte art. Naast koffie en melk mag er daarbij ook cacao en kleurstof worden gebruikt en ‘getekend’ worden in het schuim. Op Beleef Smaak zullen zes finalisten hun latte kunsten vertonen.

Dutch Cuptasting Championship 2013 **Woensdag 29 mei**

Drie kopjes koffie. Twee ervan zijn identiek en één is verschillend. Deelnemers moeten die zo snel mogelijk aanwijzen. De deelnemer met de meeste ‘foute’ kopjes is winnaar. In de eerste ronde zullen zo’n 30 ‘kenners’ deelnemen. Dit wordt via verschillende rondes teruggebracht naar vier finalisten.

Jan Schuitemaker: “De koffie komt van verschillende groene koffieleveranciers. Alle koffie is op dezelfde manier en op dezelfde dag gebrand door Fascino Coffee in Weert. Dat doen we om het de kandidaten zo moeilijk mogelijk te maken!” ☺

Fotografie Gerben Hettinga

Event Guide 2013





Nieuw! Exclusief verkrijgbaar in het foodservice kanaal
Proef Pickwick Slow Tea op de beursstand van Douwe Egberts op Beleef Smaak!

QUALITY TIME

Thee is bij Douwe Egberts de komende jaren net zo belangrijk als koffie. Het theesegment groeit en het bedrijf speelt daar op in door flink te innoveren op thee. Eén van de nieuwe productlijnen is Pickwick Slow Tea.

Pickwick Slow Tea geeft de consument de tijd om even tot rust te komen in de hectiek van alledag. De extra lange theeblaadjes zorgen voor een langzame extractie en een delicate, volle smaak. Marloes van Driel, Product Marketeer Thee: "Met Pickwick Slow Tea wordt theedrinken een mooi moment om samen van te genieten." Het speciale, extra grote glas past helemaal in deze beleving. Je kunt goed zien hoe de thee vrijkomt en door het formaat (300 ml) kun je langer van je thee genieten.

Het assortiment bestaat uit vier geraffineerde, spannende melanges van thee, kruiden en stukjes fruit, en vier superieure single origin theeën. Alle melanges zijn 100% natuurlijk.

Pickwick Slow Tea Classics

- Vorstelijk met of zonder scheutje melk, presenteren wij onze Royal English.
- Geniet van deze fluweelzachte thee met frisse en bloemige tonen die wij schenken als Velvet Green.
- Het aroma van bergamot maakt het tot een mooie soepele thee. Ook bekend als Smooth Grey.

PROMOTIEEEL



- Amberkleurig en vol kruidig van geur. Thee als vloeibaar goud noemen wij Golden Oolong.

Pickwick Slow Tea Specials

- De verrassende mix van kamillebloemblaadjes, bloedsinaas-appelschil en een snuffe anijs maakt iedere dag tot een Camilla Sunday
- Kokosnoot gecombineerd met sprankje ananas op basis van groene thee zorgt voor een tropische ervaring. O la la Coca Colada!
- Laat je meevoeren door het ritme van de Rose Berry Blues
- Deze perfecte harmonie van vanille, sinaasappel en zacht-zoete honing geeft je bij ieder slokje Sunset Dreams.

Douwe Egberts richt zich met Pickwick Slow Tea exclusief op de horeca. De acht melanges zijn niet verkrijgbaar in de supermarkt. Van Driel: "Pickwick Slow Tea biedt de horeca de mogelijkheid om van theedrinken een theebeleving te maken. Met het uitgebreide smaak assortiment kan een ondernemer elke consument laten genieten van zijn favoriete thee. "Thee is een kwaliteitsproduct waar je echt even de tijd voor neemt!" o

*Nu de tijd voor onderscheid en kwaliteit?
Julius Meind koffie en thee, de nieuwe Weense beleving.*



THEBLEND

smaak met een *gouden* randje

www.theblend.nl

Maandag 27 mei

Theater

- Dutch Tea Championship 2013
- Masterclass De Eenhoorn over combinatie thee met zoet, thee met food en thee en experience
- Masterclass Kim van Velsen: Van korting geven naar Storyselling!
- Masterclass van een trendsetter, trendduider
- DE Masterblenders met Jeroen Veldkamp - Inspiratie!

Le Village Gastronomique

- Dutch Pastry Award 2013
- Doorlopende jamsessies
- Demonstraties Nederlands Patisserie Team
- Gastvrijheid demoplein: continu programma met workshops, masterclasses en tastings
- Innovaties en presentaties van de 'dorpsbewoners' in de demokeuken
- Gezellig terras met hapjes, drankjes en live muziek door Paul Richard
- Demo Ice Carving

BrewBar®

- SlowCoffee en Thee demonstraties
- Kiona Malinka - Teajam

Arena

- Finale Dutch Coffee in Good Spirits 2013

Dinsdag 28 mei

Theater

- Masterclass De Eenhoorn over combinatie thee met zoet, thee met food en thee en experience
- Masterclass FoodInspiration door Hans Steenberg. Een reis met vele tussenstops door de wereld van eten, drinken en overnachten. Boordevol visuele traktaties.
- Misset Horeca – Het Grote Koffie Debat
- DE Masterblenders met Jeroen Veldkamp - Inspiratie!

Le Village Gastronomique

- Dutch Pastry Award 2013
- Doorlopende jamsessies
- Demonstraties Nederlands Patisserie Team
- Gastvrijheid demoplein: continu programma met workshops, masterclasses en tastings
- Innovaties en presentaties van de 'dorpsbewoners' in de demokeuken
- Gezellig terras met hapjes, drankjes en live muziek door Paul Richard
- Demo Ice Carving

BrewBar®

- SlowCoffee en Thee demonstraties
- Kiona Malinka - Teajam
- Dutch Aeropress Championship 2013

Arena

- Finale Dutch Latte Art Championship 2013



MET BRITA MAAK IK DE BESTE ESPRESSO VAN DE STAD

Beleef onze unieke waterkwaliteit.



Wilt u meer ervaren, ga naar
www.professional.brita.net

Woensdag 29 mei

Theater

- Masterclass De Eenhoorn over combinatie thee met zoet, thee met food en thee en experience
- Masterclass FoodInspiration door Jord Althuisen. Een reis met vele tussenstops door de wereld van eten, drinken en overnachten. Boordevol visuele traktaties.
- DE Masterblenders met Jeroen Veldkamp - Inspiratie!

Le Village Gastronomique

- Dutch Pastry Award 2013
- Doorlopende jamsessies
- Demonstraties Nederlands Patisserie Team
- Gastvrijheid demoplein: continu programma met workshops, masterclasses en tastings
- Innovaties en presentaties van de 'dorpsbewoners' in de demokeuken
- Gezellig terras met hapjes, drankjes en live muziek door Paul Richard
- Demo Ice Carving

BrewBar®

- SlowCoffee en Thee demonstraties
- Kiona Malinka - Teajam

Arena

- Dutch Cuptasting Championship 2013



ABONNEER JE NU OP KTC

en ontvang deze **Espressomaker**
van Leopold Vienna t.w.v. **€16,95** cadeau!

Meer...

koffie, thee, cacao,
reizen, genieten,
nieuwtjes, gadgets,
bakken, spots, weten,
prut...
minder slappe bakjes!

6 edities
voor maar
€ 29,-

KTC OP DE ZAAK?

6 x 10
exemplaren
voor slechts
€ 290,-

Like

KTC magazine
voor jezelf of
als cadeau!

Je abonnement sluit je af via
koffieTcacao.nl/abonneren

CADEAU!

Espressomaker

De lekkerste espresso
zet je op de traditionele
manier! Dus op het
fornuis met deze
Italiaanse espresso
maker van Leopold Vienna.
Uit deze espressomaker
haal je 6 kopjes bellissima
koffie.

www.leopold-vienna.com



EEN
KWALITEITSMERK
VOOR DE
KOFFIEWERELD

BEZOEK ONS TIJDENS
"BELEEF SMAAK" OP STANDNUMMER C07

***"il caffè che non
raggiunge il cuore
lascia l'amaro in
bocca"***

*"Een koffie die het hart
niet raakt, verveelt
slechts de mond"*

Stefano Palombini



BUSCAGLIONE
Roma 1899

