



## Informationsblad – Maj 2011

### *Stort kaffeprogram Flydelågstanke i rustfrit stål Ideer til den forestående frugt og bær sæson*

#### **Kafferister, Behmor 1600**

Med eget kafferisteri, kan man få indtryk af, hvordan kaffe kan smage og mætte.

Ved kafferistning med Behmor 1600 opnås et resultat som langt overstiger enhver fabriksristet kaffe og nyristet kaffe har 40-50% mere aroma, sammenlignet med fabriksristet posekaffe fra supermarkedet. Dette giver sig udslag i markant andet og bedre duft- og smagsindtryk.

Med dette kafferisteri kan der ristes fra 125 - 450 gram råkaffe på én gang. Det tager ca. 10 minutter at riste 125 gr. rå kaffe. Dette er dog lidt afhængig af det valgte ristningsforløb, den valgte bønnetype m.m.

Denne risters røgminimerings- og luftfiltreringssystem gør den til et af de bedste hjemmeristerier på markedet



#### Specifikationer:

- Brugervenlig programmering
- Termostatstyret varmelegeme
- 4 for-programmerede risteprofiler
- 5 for-programmerede varme- og ristningsprogrammer
- Mulighed for manuel styring under ristningen
- Patenteret afkølingssystem
- Patenteret røgminimeringssystem og luftfiltreringssystem
- Lavt lydniveau under ristningen, 60 decibel eller mindre 30 cm væk fra risteren.
- Udførlig brugsanvisning på dansk og engelsk

Ved din egen ristning af kaffe kan du selv vælge ristningsgraden

- en mellemristning vil fremhæve landekaffens specielle smag
- en mørkere ristning vil give en kraftigere kaffesmag og den gode cremede aroma, som især skal bruges til espressokaffe.

Dimensioner: 26,5 cm (H), 44,5 cm (B), 32,5 cm (D)

Ensartet ristning og effektiv køling er nøglefunktioner i risteriet, som derudover giver brugeren mulighed for at eksperimentere med forskellige risteforløb, som kan gemmes i maskinens hukommelse. Risteriet er forsynet med display, som vejleder brugeren gennem risteprocessen. Det betyder, at De selv kan bestemme ristningsgraden, som igen har indflydelse på kaffebønnernes smag og anvendelse. En espressokaffe er f.eks. altid mørkt ristet.

***Ved kafferistning med en Behmor 1600 kafferister vil der brede sig en liflig duft af nyristet kaffe i boligen, og naboer vil også kunne nyde duften.***

**OBS: Ved kafferistning afgives der duftstoffer der kan opleves som ubehagelige for nogle personer, derfor anbefales god udluftning mens ristningen foregår.**

**Pris: 2290,- kr inkl moms.  
Kaffekværn – Aromia**

**Vare nummer 8042**

Nyd duften af den friskmalede kaffe fra egen kværn.



En effektiv elektrisk kaffekværn i husholdningsstørrelse med præcise indstillingsmuligheder for, hvor fint eller groft man vil have kaffen kværnet. Stempelkaffen skal kværnes groft og espressokaffe ekstra fint. Bønnerne bliver kværnet af to stålplader, der sikrer en meget ensartet malet kaffe. Den maledede kaffe kommer i et separat aftageligt magasin.

For at få den bedste aroma i den færdige kop anbefales det at man ikke kværner mere end til det daglige forbrug ad gangen. Flere kaffeentusiaster kværner hver gang man brygger kaffe.

Drejeknap for valg af antal portioner (2-10 kopper eller 6 portioner espresso). Denne funktion er samtidig anvendelig som autoslukning.

Kapacitet i tragten: 120 gram

Kapacitet i magasinet: 100 gram

Dimensioner: 21 cm (H) x 18 cm (B)

Motor: 120 W

Denne kværn er også ideel ved fremstillingen af hjemmelavet sennep. Det anbefales dog at kværnen rengøres med en støvsuger mellem kværning af de forskellige produkter.

**Pris: 375,- kr inkl moms.**

**Vare nummer 8034**



## **Rå og ristede hele kaffebønner**

Det er med glæde Dansk Hjemmeproduktion nu kan oplyse, at der er indgået samarbejde med NYGAARDS KAFFE i Frederikshavn om at kunne tilbyde et meget bredt udvalg af rå og ristede hele kaffebønner.

NYGAARDS KAFFE er en forretning der har eksisteret i mere end 40 år. Forretningen er meget velassorteret indenfor kaffe og the samt relaterede produkter. De gamle blandinger af NYGAARDS KAFFE er stadig forretningens allervigtigste vare – og kaffen ristes nænsomt i eget kafferisteri i bagbutikken, så der er tale om afprøvede kaffeblandinger. Med dette udvalg kan vi garantere for at der er mindst én af disse blandinger der falder præcis i din smag!

Alle kaffebønner er 100 % af sorten Coffea Arabica - den oprindelige kaffesort.

Glæd dig til at smage din egen friskristede kaffe eller ristede hele kaffebønner fra NYGAARDS KAFFE.

### **Rå hele kaffebønner**



*GRØN SANTOS, BRASILIEN  
JAVA, MANDHEELING  
ETIOPISK MOCCA  
RWANDA  
COLUMBIA – KOFFEINFRI  
GUATEMALA  
COLUMBIA  
NICARAGUA  
HONDURAS ØKOLOGISK FAIR TRADE  
KENYA AA*

Alle rå hele kaffebønner er pakket i lufttætte pose, hvilket sikrer lang holdbarhed og friskhed.

### **Aromakaffe - hele bønner**



*HASSELNØDDE KAFFE  
IRISH CREAM WHISKY KAFFE  
ORANGE KAFFE  
CHOKOLADE KAFFE - SWISS  
CHOCOLATE  
CHOCOLATE HAZELNUT COFFEE  
CINNAMON ENGLISH TOFFEE COFFEE  
COCONUT KISS COFFEE  
FRENCH TOAST COFFEE  
PISTACHIO ICE CREAM COFFEE  
ITALIAN TIRAMISU COFFEE  
WINTER WARMER COFFEE  
FRENCH VANILLA COFFEE  
MINT CHOCOLATE CHIP COFFEE  
ALMOND CREAM COFFEE  
CHOCOLATE BRANDY COFFEE  
FRENCH VANILLA COFFEE  
MAPLE WALNUT COFFEE  
ORANGE MOCHA COFFEE  
RICH HAZELNUT COFFEE*

Alle ristede hele kaffebønner er pakket i papirposer og derefter i lufttæt pose, hvilket sikrer lang holdbarhed, friskhed og aroma.

**Se hele udvalget, beskrivelser og priser på de enkelte kaffeprodukter under kategorien "kaffe" på hjemmesiden.**

### **Flydelågstanke i rustfrit stål Kapacitet fra 50 – 2000 liter.**

En tank med flydelåg kan bruges til mange formål. Den er i særdeleshed velegnet til masseægning, gæring og som lagertank takket være det specialdesignede flydelåg som holder tanken hermetisk lukket. Derved undgås iltning af mosten eller vinen. Kan også bruges til

øl brygning. De specialdesignede flydelåg kan justeres fuldstændigt til væske-niveauet i tanken.

Dansk Hjemmeproduktions sortiment af flydelågstanke er fremstillet i Sydeuropa af et velrenommeret firma som er specialiseret i at levere komplette løsninger til vinindustrien.



Produktspecifikationer for fladbundede flydelågstanke:

- Tank og låg fremstillet af rustfrit stål
- Alle modeller er udstyret med fødder i rustfrit stål
- Udstyret med manometer til trykmåling
- Ovetryksventil i plastic
- Gummiforsegling på lågets kant
- Tappehane i forkromet messing
- Tanke med en kapacitet på mere end 1500 liter er monteret med løftearm til låget.

**Priser fra 2120,- og opefter inkl moms. Se hele udvalget, beskrivelser og priser på flydelågstanke under denne kategori på hjemmesiden.**

## Brug af kulsyre til flydelågstanke

Hvis man ønsker at sikre at mosten eller vinen ikke udsættes for nogen form for iltning inden den selv opbygger et lag af CO<sub>2</sub> (kulsyre) ovenpå væsken, kan man eventuelt selv udblæse en smule CO<sub>2</sub> fra en CO<sub>2</sub> patron ovenpå væsken inden låget installeres. Til dette brug CO<sub>2</sub> patron og et aftapningssystem til et minifadsanlæg. Da CO<sub>2</sub> er tungere end ilt vil CO<sub>2</sub>'en flyde ovenpå væsken så længe tanken ikke er fyldt til kanten. Påfyldningen kan ske enten inden eller efter vinen/mosten er fyldt i tanken.



**Co2 (kulsyre) patroner 16 gr/stk. 10 stk**

**Pris: 104,- kr inkl moms.**

**Vare nummer 6031a**

## Tappesystem til CO2

Pris: 375,- kr inkl moms.

Vare nummer 6030b

## Gummiringe til henkogningsglas

Nu er der mulighed for at genbruge de mange henkogningsglas som man ikke længere har gummiringe til.



Pakket med 10 stk per pakke

Målene angiver indre og ydre dimension.

Gummiring	94 x 108 mm	Vare nummer 7079
Gummiring	82 x 114 mm	Vare nummer 7080
Gummiring	74 x 86 mm	Vare nummer 7081
Gummiring	65 x 90 mm	Vare nummer 7082
Gummiring	54 x 67 mm	Vare nummer 7083

Pris: 40,- kr per 10 stk inkl moms.

## Tørreapparater / Dehydratorer

Gem sommerens vitaminer og nyd havens frugt og grøntsager hele året. Med et tørreapparat konserveres havens krydderurter, grøntsager, frugt, svampe. Tørring er en gammelkendt, effektiv metode til konservering af en lang række fødevarer.

Metoden indebærer:

- Næringsværdi og vitaminer bevares. Konservering uden sukker og tilsætningsstoffer.
- Billig konserveringsmetode. Nemt at gå til. Resultaterne pynter i ethvert køkken.
- Hele familien får gavn af vitaminerne - året rundt.
- Ved brug af en dehydrator bliver hjemmetørring enkel og ligetil.
- Justerbar termostat holder konstant temperatur og sikrer en blid tørringsproces.
- Aktiv varmluftscirkulation frembringes ved elektrisk blæser: max 600 Watt.
- Tørretid afhængig af frugttype, vandindhold og ønsket konsistens: 6-14 timer.
- Konstruktionen sikrer, at den varme luft udnyttes bedst muligt.
- Tørrebakkerne afgiver ikke smag til produkterne, er brudsikre og lette at rengøre.
- Der kan anvendes op til 7 tørrebakker samtidig i tørringsprocessen. (3 bakker medfølger i standardudgaven)



Priser fra 930.- til 1760.- kr inkl moms.  
Poser til tørret frugt

Grønnet



Gulternet

Blåternet

stof med små paradisæbler

Se produktgruppen 'tørreapparater'

stof med halve æbler



stof med kirsebær

Er velegnet til opbevaring af tørret frugt og andet. Også ideel som gavepose, hvis man forærer tørret frugt til familie og venner.

Mål: 25 cm (L) x 19 cm (B)

Fremstillet af bomuld.

Pris: 42,- kr per stk inkl moms.

Se produktgruppen 'tørreapparater'

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

Ebbe Bjerregaard

## Dansk Hjemmeproduktion

### Kort om Dansk Hjemmeproduktion:

Vores idé er grundlæggende at udvikle, producere og markedsføre materialer, udstyr og ingredienser til lette og gennembrøvede metoder til selvforsyning, fremstilling og konservering af fødevarer. Det vil sige fødevarer, som af mange opfattes som vanskelige at lave selv.

Hjemmeproduktion er samtidig en spændende hobby for familien, der også giver børn en bedre forståelse af de processer vores madvarer går igennem fra jord til bord. Samtidig er man selv herre over ingredienserne i maden. Da der er tale om traditionelle og ofte historiske tilberedningsmetoder, undgås samtidig unødvendige tilsætningsstoffer.

Vore produkter henvender sig primært til:

**Privatpersoner**, som synes at det kunne være sjovt at lave f. eks. ost, smør, tørre krydderurter, lave most af nedfaldsæbler og meget andet.

**Institutioner**, som i undervisningssammenhæng praktisk kan demonstrere, hvordan mange grundlæggende fødevarer fremstilles/konserveres.

**Restauranter**, som ønsker løsninger, der giver mulighed for at give gæsten en oplevelse udover det sædvanlige.

Ostier – yoghurtapp. – smørkærner – tørreapp. – kornkværne – vintønder – kulturer – mosterier – vinfremstilling – bagning – mm.

---

Hjemmeproduktion Aps, Hygildvej 5, Hygild, DK-7361 Ejstrupholm, Danmark  
Tlf: 62671447 CVR : 31875692  
e-mail: info@hjemmeproduktion.dk Hjemmeside: www.hjemmeproduktion.dk