

2018-11-08

Pressmeddelande

Arlandas fem bästa caféer för kaffeälskare



Johan & Nyström i Terminal 4. Foto: Joakim Johansson

Varje år konsumeras cirka 500 miljarder koppar kaffe världen över och i Norden dricker vi allra mest. Enligt den senaste undersökningen om olika länders kaffevanor så plockar Sverige hem andraplatsen med ett genomsnittligt intag av 3,2 koppar om dagen. Även på Stockholm Arlanda Airport dricks det stora mängder kaffe och de senaste åren har några av Sveriges främsta kaffebarer flyttat in på flygplatsen. Här är en guide till fem caféer på Arlanda man som kaffeälskare inte får missa.

De nordiska länderna toppar listan över kaffekonsumtion i världen. I Finland dricker man i snitt 3,5 koppar om dagen, Sverige kommer tvåa med sina 3,2 koppar och i Danmark och Norge dricker man 3,1 koppar kaffe per person och dag.

- Det är ju ingen hemlighet att vi älskar att fika i Sverige. Att umgås med vänner och familj över en kopp kaffe är något vi är stolta över och en stor del av vårt sociala samspel. På Arlanda har vi de senaste åren satsat på att lyfta en av våra stoltaste traditioner genom att locka till oss några av Sveriges bästa caféer och kaffebarer som både svenska och internationella gäster kan uppskatta, säger Jessica Ståhl, **affärsområdeschef för retail, food & beverage och reklam på Swedavia.**

RC

Det familjeägda caféet RC drivs bland annat av Le Cordon Bleu-konditorn Ronny Latva och hans fru Charlotta. Här i den öppna tillverkningen möter den franska konditortraditionen moderna miljökrav och stort fokus läggs på ekologiskt och hållbarhet. Allt från den utsökta glassen till de konstfulla tårtorna, bakverken och pralinerna är handgjort från grunden och lokalproducerat. Godbitar som du antingen kan köpa med dig eller avnjuta på plats, med en kopp varm choklad eller kaffe. RC utsågs förra året till Årets bästa café av White Guide.

- I konditoriet på Arlanda tillverkar vi våra tårter, bakelser, glass, sorbeter och våra populära chokladpraliner. Precis som i all vår tillverkning arbetar vi bara med rena råvaror och lägger stort fokus på hantverket. Vi tar även emot slutna sällskap för chokladprovning och håller tårtkurser, säger **Ronny Latva** på RC.

Johan & Nyström

Kafferevolutionärerna Johan & Nyström har vunnit flera fina priser, bland annat Allegra-priset för Näst bästa café i Europa. Där här är en kaffebar som ger dig en upplevelse utöver det vanliga, kaffedrycker med unika smaker och en genuin historia. Odlarna är valda med största omsorg och bären plockas när de är som rödast för maximal sötma. Visionen är att sprida en bättre kaffekultur med finsmakarkaffe som är rättvist och ekologiskt producerat.

- Hos oss kan man låta sig inspireras, utbildas, smaka och ibland bara njuta av hela den värld vi har att erbjuda. Vi provar alltid nya saker och försöker i varje butik skapa en unik upplevelse, säger **Joanna Jansson** på Johan & Nyström.

Café Ritazza

Café Ritazza är ett genuint restaurangcafé med hjärtat i italienskt kaffe och här står den ekologiska espresson i centrum. Ritazza är den klassiska sortens café som du hittar överallt i Italien, på bussterminaler och tågstationer. Det är också idén bakom Ritazza – italiensk kaffekunst och mat för den hungriga resenären.

Espresso House

Det svenska kaféet som öppnade i Lund 1996 och blev den största kaffebarkedjan i Norden. En av hemligheterna bakom succén är tonvikten på hantverk, kvalitet och aromer. På Espresso House görs gourmetkaffe från särskilt utvalda plantager i Brasilien, Etiopien, Guatemala och Tanzania. Kaffet är märkt Direct Trade, Single Estate eller Single Origin, vilket bland annat innebär att kaffet köps in i nära samarbete med odlaren och att böns vägen till din kopp är fullt spårbar.

Lavazza

Äkta italienskt kaffe sedan 1895. Lavazza, mästare på kaffevetenskap sedan över 120 år, levererar sin utsökta espresso på flera ställen på Arlanda. Familjeföretaget Lavazzas berömda kaffe framställs av två sorters bönor, Arabica och Robusta. Karaktäristiskt för märkets espresso är den exakta balansen mellan sötma, syra och beska. Typiskt för en perfekt espresso är även det hasselnötsfärgade skumlagret – "crema" – och den fylliga kroppen.

Här finns caféerna:

RC (Terminal 3, 5 och SkyCity), Johan & Nyström (Terminal 2 och 4), Café Ritazza (Terminal 4 och 5), Espresso House (Terminal 5 och SkyCity) samt Lavazza (Terminal 2 och 5).

Förteckning över samtliga caféer på Arlanda finns [här](#).

För mer information, kontakta Swedavias pressjour på telefon 010-109 01 00 eller press@swedavia.se

Swedavia är en koncern som äger, driver och utvecklar 10 flygplatser i hela Sverige. Vår roll är att skapa den tillgänglighet som Sverige behöver för att underlätta resande, affärer och möten. Nöjda och trygga resenärer är grunden för Swedavias affär. Swedavia är världsledande i utvecklingen av flygplatser med minsta möjliga klimatpåverkan. Koncernen omsätter drygt 5,7 miljarder kronor per helår och har 3 100 medarbetare.