

Ostern für Entdecker: Neue Tchibo Kaffee Rarität Puyango aus dem tropischen Ecuador

Wien, 25. März 2021. Für alle Kaffee-Entdecker bereitet Tchibo zu Ostern eine Expedition ins Unbekannte vor. Dabei wird ein Kaffeeanbaugebiet abseits der bekannten Pfade besucht - Ecuador. Von dort stammt nämlich die neue Tchibo Rarität: Puyango Ecuador ist als Ganze Bohne ab dem 25. März in allen Tchibo Filialen sowie im Online-Shop unter www.tchibo.at erhältlich. Und weil das Osternest nicht bunt genug sein kann, gibt es zum Kaffee auch eine exklusiv gestaltete Geschenkdose gratis dazu.

Im Süden Ecuadors befindet sich die Region Puyango mit der Provinzhauptstadt Loja, die ideale klimatische Bedingungen zum Kaffeeanbau auf einer Höhe von bis zu 1.800 Meter bietet. Der Ort gehört mit nahezu tropischen Temperaturen zu den wärmsten Regionen im Anden-Hochland - die perfekte Voraussetzung für den Anbau von wahren Raritäten. Das Hochland inspirierte schon viele Entdecker, immerhin wurde die Stadt Loja von den spanischen Kolonialisten als Stützpunkt für die Suche nach der legendären Goldstadt El Dorado angelegt.

In Loja hat aber auch die Kunst des Kaffeeanbaus lange Tradition und wird mit viel Hingabe von Generation zu Generation weitergegeben. Das lässt sich am Geschmack der Tchibo Rarität Puyango Ecuador erkennen. Auf der Suche nach Aromen, die diesen seltenen Kaffee ausmachen, wird man von seiner Wandelbarkeit überrascht. Anklänge von Nelke, Birne, Zimt und Honig runden das Kaffeeprofil ab und verführen zum Träumen und Genießen.

Die Tchibo Rarität Puyango kommt als Ganze Bohne in zwei Verpackungsgrößen - 250 g und 500 g inklusive einer ansprechend gestalteten Geschenkdose. Nicht zufällig ziert ein Kolibri-Motiv den schönen Behälter: In der Puyango Region in Ecuador fühlen sich die vielen bunten Kolibris besonders wohl. Die stylische Dose ist ein schönes Ostergeschenk für Kaffeeliebhaber und alle, die sich einen besonderen Genuss gönnen wollen.

Rarität Puyango Ecuador - Die Fakten im Überblick

- Herkunft: Loja, Ecuador
- Qualität: 100% Tchibo Arabica Bohnen
- Geschmack: Feine Noten von Nelke, Birne, Zimt und Honig
- Intensität: 3 von 6 Bohnen
- Säure: 4 von 6 Bohnen
- Körper: 3 von 6 Bohnen
- Röstung: 2 von 6 Bohnen
- Zubereitung: Als Caffè Crema aus dem Vollautomaten oder als Filterkaffee geeignet
- Preis: 14,99 Euro / 250 g bzw. 29,98 Euro / 500 g
- Verfügbarkeit: Ab 25. März 2021 in allen Tchibo Filialen und im Online-Shop unter www.tchibo.at - solange der Vorrat reicht

Weitere Informationen für Journalisten:

Karin Stöger, MA

Tchibo Österreich

Leitung Corporate Communications

Tel.: +43 (0)1 76622-2105, karin.stoeger@tchibo.at

www.tchibo.com/at | www.tchibo.at

blog.tchibo.at | www.facebook.com/tchibo.at | www.instagram.com/tchibo.at

Über Tchibo:

Tchibo Österreich mit Sitz in Wien beschäftigt rund 1.000 Mitarbeiter*innen, die das Unternehmen 2020 zum dritten Mal als „Great Place to Work“ auszeichneten. Mit eigenen Filialen, starkem Internetvertrieb und flächendeckender Präsenz im Handel verfügt das Unternehmen über ein Cross Channel Vertriebssystem, das neben Kaffee der Marken Tchibo, Eduscho, Cafissimo und Qbo wechselnde Non Food Sortimente sowie Dienstleistungen wie Tchibo mobil und Tchibo Foto anbietet. Mit Tchibo und Eduscho ist das Unternehmen Marktführer am heimischen Röstkaffeemarkt. Seit 14 Jahren ist Nachhaltigkeit integrativer Teil der Geschäftstätigkeit, was das Unternehmen durch langfristige Partnerschaften mit Umweltinitiativen zu Klimaschutz und Kreislaufwirtschaft unterstreicht.