



PRESENTEINFORMATION

## **Haselnuss, Nougat und brasilianischer Spitzenkaffee: Tchibo Rarität „Campos Altos Brazil“**

Wien, 03.06.2024 - Die neueste Rarität Campos Altos Brazil ist wieder ein Genusshighlight: Jeder Schluck erinnert mit seinen Nuancen von Haselnuss und Nougat an eine bekannte Schokocreme. Dieses nussige Aromaprofil zeichnet den neuen Spezialitätenkaffee aus Brasilien aus, der nicht nur mit seinem Geschmack überzeugt, sondern auch mit seiner hochwertigen Qualität. Die Rarität „Campos Altos Brazil“ ist **ab sofort im Onlineshop** unter [tchibo.at/raritaet](https://tchibo.at/raritaet) zum Preis von 13,98 Euro pro 500 Gramm erhältlich - aber nur solange der Vorrat reicht.

### **Kaffeetradition in fünfter Generation**

Für die Rarität geht es dieses Mal nach Brasilien, genauer gesagt in den Südosten nach Campos Altos, zum höchsten Punkt des Bundesstaates Minas Gerais. Das Kaffeegebiet liegt für brasilianischen Kaffee besonders hoch und bietet mit seinen weiten Hochebenen die besten Voraussetzungen für den Anbau von Spezialitätenkaffees.

Dieser Region verdankt die Rarität auch ihren Namen „Campos Altos“. Hier liegt auch die Familienfarm von Marco Aurélio, auf der seit fünf Generationen mit Liebe und Leidenschaft Kaffee angebaut wird - so auch der neue Spezialitätenkaffee mit seiner herausragenden Qualität.

### **Nussige Nuancen**

Wer den Geschmack von Nuss-Nougat mag, wird die neue und diesjährig dritte Rarität lieben. Ihre Nuancen kommen besonders gut bei der Zubereitung mit dem Handfilter zur Geltung.

Jede Edition der limitierten Premiumkaffees bietet eine ganz besondere Aromawelt: von fruchtig und würzig über nussig und schokoladig bis hin zu süß und blumig. Mit ihrem einzigartigen Design in der Farbe der jeweiligen Geschmacksrichtung und dem farbenfrohen Aromarad auf den Verpackungen bekommen Tchibo Kund\*innen einen sofortigen visuellen Eindruck der



jeweiligen Aromen. Die Kombination aus Umwelteinflüssen wie die Beschaffenheit des Bodens, die Anbauhöhe und das Klima sowie mechanische Komponenten wie Ernte, Aufbereitung und Röstung, lassen die außergewöhnlichen Aromen entstehen.

**Die Fakten im Überblick:**

Name: Campos Altos Brazil

Ursprung: Minas Gerais, Brasilien

Lage: 1.050 - 1.200 m

Geschmack: nussig, mit Nuancen von Haselnuss und Nougat

Intensität: 3/6

Varietät: Catuai

Aufbereitung: Natural

Verfügbarkeit: Online unter [tchibo.at/rarität](https://tchibo.at/rarität) ab sofort erhältlich - nur solange der Vorrat reicht

Preis: 13,98 Euro je 500 Gramm

Weitere Informationen für Journalisten:

Mag. Manuela Schneider

Tchibo Österreich

Leitung Corporate Communications & Corporate Responsibility

Tel.: +43 (0)1 76622-2103, [manuela.schneider@tchibo.at](mailto:manuela.schneider@tchibo.at)

[www.tchibo.com/at](https://www.tchibo.com/at) | [www.tchibo.at](https://www.tchibo.at)

[blog.tchibo.at](https://blog.tchibo.at) | [www.facebook.com/tchibo.at](https://www.facebook.com/tchibo.at) | [www.instagram.com/tchibo.at](https://www.instagram.com/tchibo.at)

Über Tchibo:

Tchibo Österreich mit Sitz in Wien beschäftigt rund 850 Mitarbeiter\*innen und ist heimischer Röstkaffee-Marktführer. Mit eigenen Filialen, starkem Online-Vertrieb 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 anbietet. Seit 18 Jahren ist Nachhaltigkeit integrativer Teil der Geschäftstätigkeit, was das Unternehmen durch langfristige Partnerschaften mit Umweltinitiativen zu Klimaschutz und Kreislaufwirtschaft unterstreicht. 2022 wurde Tchibo unter anderem als „Nachhaltiger Gestalter“ ausgezeichnet. Für seine familienfreundliche Unternehmenskultur erhielt Tchibo 2022 erstmals das staatliche Gütesiegel „berufundfamilie“. Im Rahmen des Trend-Rankings der europäischen Arbeitgeber-Bewertungsplattform kununu und dem Marktforschungsunternehmen Statista Österreich wurde Tchibo aus insgesamt 1.400 Firmen zum fünftattraktivsten Arbeitgeber Österreichs gekürt und trägt seitdem das Siegel „Top Arbeitgeber 2024“.