PRESSEINFORMATION

Tchibo Kaffeerarität Toro de Oro
Spezialitätenkaffee aus Peru

Wien, 23. März 2023. Die Tchibo Spezialitäteneinkäufer*innen waren wieder auf Kaffee-Schatzsuche – und sind diesmal in Peru fündig geworden. Die neueste Rarität heißt „Toro de Oro“ und überzeugt durch seinen süßlichen Geschmack mit leichter Fruchtnote. Er ist ab sofort als Ganze Bohne exklusiv im Online Shop unter tchibo.at zum Preis von 13,98 Euro (500 Gramm) erhältlich – solange der Vorrat reicht.

Die zweite Tchibo Kaffeerarität des Jahres führt uns auf eine geschmackliche Reise nach Peru. In Peru wird schon seit über 250 Jahren Kaffee angebaut – und das bis heute fast ausschließlich von kleinen Familienfarmen, wie auch die neueste Rarität „Toro de Oro“. Dieser Spezialitätenkaffee kommt aus dem Norden des Landes, der Region Cajamarca, einer bekannten Kaffeeanbauregion. Und wie schmeckt der Spezialitätenkaffee aus Peru? Süßlich mit leichten Fruchtnoten, die an kandierte Orange erinnern – dazu Nuancen von Mandel.

Der goldene Stier

Toro de Oro ist ein echter (Kaffee-)Goldschatz – in der Übersetzung heißt der Kaffee allerdings goldener Stier. Diesen besonderen Namen verdankt er einer Legende der Region: Demnach soll ein verzauberter Stier Gold in Höhlen gelegt haben als die Spanier*innen dort in der Region nach Gold gesucht haben. Die neue Tchibo Kaffeerarität kann man an der passenden, fast goldigen Verpackung erkennen.

Exklusive Aromen, mehrmals im Jahr

Jedes Jahr können sich Kaffeefans je nach Erntekalender auf bis zu vier Raritäten freuen. Mit den wechselnden Spezialitätenkaffees lädt Tchibo auf eine besondere Genussreise rund um die Welt, in die exklusivsten Kaffeeursprünge. Jede Edition stammt von einer ausgewählten Plantage und ist handgepflückt.

PRESSEINFORMATION

Einzigartiger Geschmack: das Tchibo Aromarad

Von fruchtig und würzig über nussig und schokoladig bis hin zu süß und blumig: Jede Edition bietet eine ganz besondere Aromawelt. Dank des Designs in der Farbe der jeweiligen Geschmacksrichtung und des farbenfrohen Aromarads auf den Verpackungen können Tchibo Kundinnen und Kunden die jeweiligen Aromen der limitierten Premiumkaffees auf den allerersten Blick entdecken. Das Zusammenspiel 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.

Tchibo Rarität Toro de Oro – Produktübersicht:

Ursprung: Cajamarca, Peru

Lage: 1.650 – 2.000 Meter

Varietät: Caturra und Bourbon

Aufbereitung: Gewaschen

Geschmack: Kandierte Orange und Mandel

Intensität: 3 von 6 Bohnen

Zubereitung: Für die Zubereitung als Caffè Crema im Vollautomat geeignet.

Preis: 13,98 Euro / 500 g

Verfügbarkeit: Ab sofort im Online Shop unter tchibo.at erhältlich – solange der Vorrat reicht.

Weitere Informationen für Medienschaffende:
Karin Stöger, MA
Tchibo Österreich
Leitung Corporate Communications
Tel.: +43 (0)1 76622-2105, karin.stoeger@tchibo.at
www.tchibo.com/at I www.tchibo.at
blog.tchibo.at I www.facebook.com/tchibo.at I www.instagram.com/tchibo.at

Über Tchibo:
Tchibo Österreich mit Sitz in Wien beschäftigt rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 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, wie Reisen und Mobilfunk, anbietet. Seit 16 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“.