



Goldene Espresso-Spezialität aus Kolumbien: Cafissimo Grand Classé Quimbaya Colombia

Aus der Reihe der Grand Classé Kaffees stellt Tchibo die neue Sorte Quimbaya Colombia vor. Der Spitzen-Espresso aus 100% nachhaltigen Tchibo Arabica Bohnen wird auf traditionelle Weise von familiengeführten Farmen in Kolumbien produziert, welche Rainforest Alliance Certified™ sind.

Hamburg, 31. Mai 2012. Am 5. Juni präsentiert Tchibo einen neuen, limitierten Spitzen-Espresso von Cafissimo: den Grand Classé Quimbaya Colombia. Dieser stammt von familiengeführten Farmen des Quindío Tals am Fuße der kolumbianischen Anden, die das Nachhaltigkeits-Zertifikat Rainforest Alliance Certified™ tragen. Der Grand Classé Quimbaya Colombia ist nur für kurze Zeit in den Tchibo Filialen, in ausgewählten Tchibo Depots und im Online-Shop zum Preis von 3,99 Euro je 10er Packung erhältlich.

Spitzen-Espresso aus traditioneller Produktion

Auf den Kaffeeplantagen des Quindío Tals werden die edlen Arabica Bohnen von Hand gepflückt und nach alter Tradition nass aufbereitet, bevor sie unter der kolumbianischen Sonne trocknen. Die Röstung ist perfekt auf den Kaffee abgestimmt und macht ihn zu einem Spitzen-Espresso mit frischem Charakter und einzigartigen Frucht nuances. Neben der faszinierenden Natur und der Klimavielfalt bietet die Anbauregion eine weitere Besonderheit: Sie ist die Heimat der Quimbaya. Das sogenannte „Goldvolk“ Kolumbiens erhielt seinen Namen durch seine prachtvollen Skulpturen und edle Schmuckstücke aus Gold, die für sie als Sinnbild der Sonne galten.

Erlesene Qualität für besonderen Genuss

Die Grand Classé Espresso gibt es exklusiv für die Kapselmaschinen von Tchibo Cafissimo. In den luftdicht versiegelten Kapseln bleibt das volle Aroma des Kaffees bis zu seiner Zubereitung optimal erhalten. Für die Grand Classé Editionen wählen die Experten von Tchibo mit großer Sorgfalt Kaffeebohnen von nachhaltiger Spitzenqualität aus, die sich durch ihre Herkunft aus besonderen Regionen, außergewöhnliche Anbaumethoden oder eine einzigartige Verarbeitung auszeichnen. So erhält jede dieser limitierten Spezialitäten ihren individuellen Charakter und verspricht einen unvergleichlichen Kaffeegenuss.



Nachhaltiger Kaffeeanbau

Tchibo verfolgt das Ziel, mittelfristig nur noch nachhaltige Kaffees anzubieten. Für den Grand Classé Quimbaya Colombia werden daher ausschließlich Kaffeebohnen von Farmen verwendet, die mit dem Rainforest Alliance Certified™-Zertifikat ausgezeichnet wurden. Die Zertifizierung stellt sicher, dass die Farmen festgelegte Nachhaltigkeitsstandards des Umweltschutzes, der sozialen Gerechtigkeit und der Wirtschaftlichkeit berücksichtigen. Tchibo engagiert sich für die nachhaltige Verbesserung der Bedingungen für Mensch und Natur in den Ursprungsländern seiner Kaffees. Weitere Informationen zum Rainforest Alliance Certified™-Siegel finden Sie unter www.rainforest-alliance.de oder http://l.hh.de/tchibo_rainforest sowie Bildmaterial unter www.tchibo.com/mediacenter.

Weitere Informationen für Journalisten:

Karina Schneider, Tchibo GmbH, Corporate Communications
Tel: +49 (0) 40 63 87 - 3862, Fax: +49 (0) 40 63 87 - 5 3862
E-Mail: karina.schneider@tchibo.de, Internet: www.tchibo.com

www.tchibo.com
www.tchibo.com/blog
[www.twitter.com/tchibo_presse](https://twitter.com/tchibo_presse)

Über Tchibo:

Tchibo steht für ein einzigartiges Geschäftsmodell: Es verbindet höchste Röstkaffeekompetenz, Kaffeeegenuss in den eigenen Coffee Bars und eine innovative, wöchentlich wechselnde Gebrauchsartikelvielfalt mit Dienstleistungen wie Reisen, Mobilfunkangeboten und Grüner Energie. Mit weltweit rund 12.100 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen 2011 3,5 Milliarden Euro Umsatz. Dabei verfügt es über ein Multichannel Vertriebssystem mit eigenen Filialen, flächendeckender Präsenz im Handel und starkem Internet- und Versandhandel. Tchibo ist Röstkaffee-Marktführer in vier europäischen Ländern (Deutschland, Österreich, Polen, Tschechien).