



## **Cafissimo Espresso-Genuss aus der Heimat der Inka: Tchibo Grand Classé „Peru Chakana“**

**Aus dem peruanischen Hochland kommt eine Espresso-Spezialität für Kaffeeliebhaber: Tchibo Grand Classé „Peru Chakana“ wird von Kleinbauern nachhaltig angebaut und überzeugt mit starkem Charakter.**

Hamburg, 18. Oktober 2012. Mit dem neuen Grand Classé „Peru Chakana“ hält Tchibo ein außergewöhnliches Erlebnis für Espresso-Freunde bereit: Würziger Charakter und eine leichte Note Muskatnuss zeichnen die Kaffeespezialität aus dem peruanischen Hochland aus, die dort von Kleinbauern mit traditionellen Methoden und gemäß den Nachhaltigkeitsstandards der Rainforest Alliance und ihrer Partner im Sustainable Agriculture Network angebaut wird. Die Grand Classé Espresso gibt es für die Kapselmaschinen Cafissimo CLASSIC, Cafissimo DUO und die neue Cafissimo COMPACT. Die limitierte Edition ist ab dem 12. November 2012 für kurze Zeit in den Tchibo Filialen, in ausgewählten Tchibo Depots und online zum Preis von 3,99 € pro Packung (10 Kapseln) erhältlich.

Am Amazonasbecken im Westen Südamerikas liegt das kleine Tal „Atumpampa“. Die dort ansässigen Kaffeebauern sprechen auch heute noch die alte Sprache „Quechua“ und verehren das Anden-Kreuz „Tawa Chakana“, in dem die alte Inka-Hauptstadt Cusco den Mittelpunkt der Welt markiert. Aufgrund der großen Bedeutung für die lokale Bevölkerung trägt auch der Grand Classé „Peru Chakana“ dieses Symbol im Namen.

Auf rund 1.600 Metern Höhe werden hier unter alten Schattenbäumen beste Arabica-Bohnen kultiviert, die in der Höhenregion behutsam reifen können, bevor sie schonend per Hand geerntet und in der Sonne getrocknet werden. Für den Grand Classé „Peru Chakana“ hat Tchibo ausschließlich Bohnen von kleinen Farmen ausgewählt, die sich in der Kooperative Atumpampa zusammengeschlossen haben und nach dem



SAN Standard für nachhaltigen Kaffeeanbau Rainforest-Alliance zertifiziert wurden. Dieser Kaffee ist eine echte Kostbarkeit, denn für den Grand Classé „Peru Chakana“ konnte Tchibo exklusiv einen Großteil der jährlichen Ernte verwenden.

**Cafissimo Grand Classé: 100% Geschmack, 100% Nachhaltigkeit**

Für die Cafissimo Grand Classé Espresso wählen die Tchibo Experten nur Arabica-Kaffees aus, die sich durch ihre Herkunft aus besonderen Regionen, außergewöhnliche Anbaumethoden oder einzigartige Verarbeitung auszeichnen. In den aromafrisch versiegelten Cafissimo Kapseln bleiben die etwa 800 Aromakomponenten bis zum Brühvorgang geschützt, so dass für jede Tasse perfekter Kaffeegenuss garantiert ist.

Darüber hinaus beinhalten alle Kaffeekapseln des Dauersortiments von Cafissimo schon heute zu 100 Prozent Kaffees von nachhaltig wirtschaftenden Farmen, die entweder Rainforest Alliance Certified™ oder UTZ Certified sind.

Aktuelles Bildmaterial finden Sie unter [www.tchibo.com/mediacenter](http://www.tchibo.com/mediacenter).

Weitere Informationen für Journalisten:

Karina Schneider, Tchibo GmbH, Corporate Communications  
Tel. +49 40 6387 - 3862, Fax +49 49 40 6387 - 5 3862  
E-Mail [karina.schneider@tchibo.de](mailto:karina.schneider@tchibo.de)  
[www.tchibo.com](http://www.tchibo.com)  
[www.tchibo.com/blog](http://www.tchibo.com/blog)  
[www.twitter.com/tchibo\\_presse](https://www.twitter.com/tchibo_presse)

Über Tchibo:

Tchibo steht für ein einzigartiges Geschäftsmodell: Es verbindet höchste Röstkaffeeexpertise, Kaffeegenuss 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).