

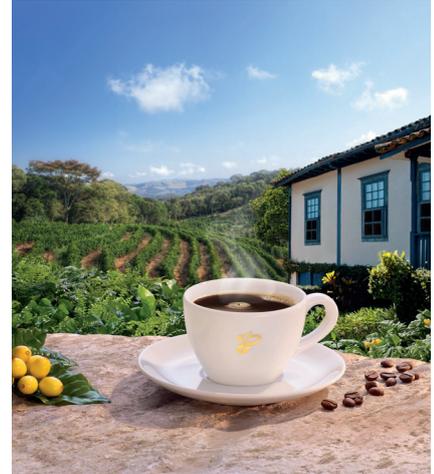


RARITÄT N°1/2013

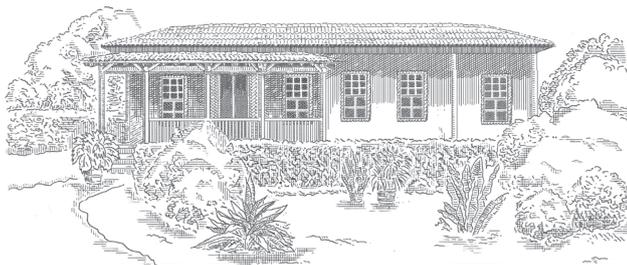
Fazenda Rio Verde

URSPRUNG DES IPANEMA YELLOW BOURBON

Seltene Spezialität aus dem brasilianischen Hochland - die erste Rarität 2013 „Fazenda Rio Verde“ ist eine Kaffeespezialität aus Brasilien, die sich durch ihre gelben Kaffeekirschen und ein besonders mildes Aroma mit Anklängen von Haselnuss und Toffee auszeichnet. Mit den Privat Kaffee Raritäten bietet Tchibo seinen Kunden mehrmals im Jahr seltene und sortenreine Spitzenkaffees aus den exklusivsten Anbaugebieten der Welt.



RARITÄT



Herkunft: Brasilien - Im Süden der Provinz Minas Gerais

Farm / Gründer: Antenor Gomes de Salles

Varietät: Ipanema Yellow Bourbon - eine einzigartige Arabica-Varietät, die sich durch ihre gelben Kaffeekirschen auszeichnet

Geschmack: Mild, mit feiner Haselnussnote und Anklängen von Toffee

Anbauhöhe: Gebirgsregion der „Serra da Mantiqueira“, auf Höhenlagen von 1.050 bis 1.320 Metern

Boden: Mineralischer Lehmboden

GPS Daten: S 21° 56' 09" , W 45° 10' 28"

Qualität: 100% Tchibo Arabica Bohnen

Zertifizierung: Für diesen brasilianischen Hochlandkaffee werden 100% Prozent Arabica-Bohnen verwendet, die von der Rainforest-Alliance-zertifizierten Kaffeefarm Rio Verde stammen

Preis: 10,99€ / 500g

Zeitraum: Ab 11. Februar 2013, solange der Vorrat reicht

Nachhaltigkeit: Alle Privat Kaffee Sorten stammen aus nachhaltigem Anbau und tragen entweder das Siegel der international anerkannten Organisation Rainforest Alliance oder das Bio Siegel. Tchibo wird mittelfristig nur noch nachhaltig angebauten Rohkaffee einsetzen.

TCHIBO GMBH

Karina Schneider

Corporate Communications

E-Mail: karina.schneider@tchibo.de

Tel.: 040 63 87 - 38 62

Fax.: 040 63 875 - 38 62

Aktuelles Bildmaterial finden Sie unter www.tchibo.com/mediacenter
Weitere Informationen finden Sie unter www.tchibo.com/newsroom