



# TANSAN AJADI

## PRIVAT KAFFEE RARITÄT UND CAFISSIMO GRAND CLASSÉ MIT GEMEINSAMER HERKUNFT

Erstmalig sind zwei erlesene, limitierte Kaffeespezialitäten mit gemeinsamer Herkunft zeitgleich erhältlich: „Tansan Ajadi“ ist eine **Privat Kaffee Rarität** und ein **Cafissimo Grand Classé** aus Tansania. Eingebettet im tansanischen Kilimanjaro-Gebirge werden die Kaffeebohnen in Harmonie mit der Umwelt angebaut. Die edlen Arabica-Bohnen werden ausschließlich von Hand gepflückt, nass aufbereitet und in der Sonne Tansanias getrocknet. Durch unterschiedliche Röstgrade entsteht so ein Filterkaffee und ein Espresso. Für die Cafissimo Grand Classé Editionen werden nur Arabica-Bohnen aus besonderen Anbaugebieten verwendet, die sich durch eine einzigartige Verarbeitung und höchste Qualität auszeichnen. Die Privat Kaffee Raritäten sind exklusive und sortenreine Edelkaffees, die aus kleinen, nachhaltigen Anbaugebieten stammen.

Name: Tansan Ajadi

Herkunft: Tansania

Farm / Gründer: Auf der „Kilimanjaro Plantation“ werden erlesenste Arabica Kaffeebohnen angebaut

Geschmack: **Privat Kaffee Rarität:** leichter Körper, sanfte Johannisbeer-Note  
**Cafissimo Grand Classé:** fruchtig-süßer Espresso, feinherbe Kakao-Note

Anbauhöhe: Die Farm liegt an Südhang des Kilimanjaros auf 1.050 bis 1.400 Metern über dem Meeresspiegel

Boden: Lehmhaltiger, vulkanischer Boden, reich an Nährstoffen

GPS Daten: 37° 18' 30" E, 3° 17' 30" S

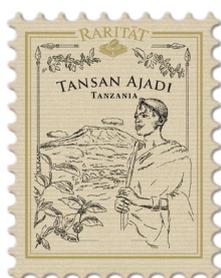
Qualität: 100% Tchibo Arabica-Bohnen

Zertifizierung: Für diese limitierten Editionen stammt der Rohkaffee von der UTZ-zertifizierten Farm „Kilimanjaro Plantation“ aus dem Hochland in Tansania. Das Wort UTZ stammt aus der Sprache der Maya und bedeutet so viel wie „gut“. UTZ-zertifizierte Farmer werden dazu ausgebildet, die Qualität ihrer Produkte zu verbessern und die Effizienz zu erhöhen, dabei aber Rücksicht auf Mensch und Umwelt zu nehmen.

Preis: Privat Kaffee Rarität: 9,99€ / 500g, Cafissimo Grand Classé: 3,99€

Zeitraum: Ab 02. Juni 2014, solange der Vorrat reicht

Nachhaltigkeit: Tchibo hat sich vorgenommen, mittelfristig ausschließlich nachhaltigen Rohkaffee zu beziehen. Im Jahr 2013 waren gut 30 Prozent des jährlich verarbeiteten Rohkaffees ins Nachhaltigkeitskonzept von Tchibo eingebunden und stammten aus nachhaltigem Anbau.



RARITÄT  
&  
GRAND CLASSÉ



Tchibo GmbH  
Karina Schneider  
Corporate Communications  
E-Mail: [karina.schneider@tchibo.de](mailto:karina.schneider@tchibo.de)  
Tel.: 040 63 87 - 38 62  
Fax.: 040 63 875 - 38 62

Aktuelles Bildmaterial unter  
[www.tchibo.com/mediacenter](http://www.tchibo.com/mediacenter)  
Weitere Informationen unter  
[www.tchibo.com/newsroom](http://www.tchibo.com/newsroom)