PRESSEINFORMATION

Heiß begehrt: Tchibo BARISTA Range

Hamburg, im August 2025. Guter Geschmack kommt selten allein: Mit Tchibo BARISTA bietet das Hamburger Familienunternehmen Caffè Crema und Espresso in Profi-Qualität. Für die Herstellung wurde sich auf traditionelle Handwerkskunst besonnen: Die Bohnen werden im Trommelröster veredelt.

Dabei entstehen drei einzigarte BARISTA Sorten: Espresso, Espresso Dark und Caffè Crema. Je erhältlich als ganze Bohnen und damit ideal für Kaffeevollautomaten.

Charaktervoll und intensiv



Die Bohnen des BARISTA Espresso stammen aus den besten Anbaugebieten der Erde, wie etwa dem brasilianischen Hochland. Durch die traditionelle und schonende Trommelröstung hat jede Bohne besonders viel Zeit, ihren einzigartigen Charakter zu entfalten. So entsteht ein charaktervoller und intensiver Kaffeegenuss mit weichem Körper, goldbrauner Crema und feiner Nussnote.

- Intensität: 5 von 6 Bohnen
- Säure: 0 von 6 Bohnen
- Röstung: 6 von 6 Bohnen

Kräftig und intensiv

Starke Mischung: Die Kaffeebohnen des BARISTA Espresso Dark kommen aus Indien und Brasilien. Die dunkle Röstung macht den Unterschied - dadurch entfalten die Bohnen ihr vollmundiges, würziges Aroma mit kräftigen Röstnoten und ihren besonders aromatischen Duft. Genießer werden von kräftigem und intensivem Geschmack mit feinen Aromen von gerösteten Nüssen sowie einer samtigen, dunklen Crema verwöhnt.

- Intensität: 6 von 6 Bohnen
- Säure: 0 von 6 Bohnen
- Röstung: 6 von 6 Bohnen



PRESSEINFORMATION

Aromatisch und harmonisch

Tchibos bester Caffè Crema: Der BARISTA Caffè Crema wird nachhaltig angebaut und traditionell im Trommelröster veredelt. Die Bohnen stammen aus dem sonnigen Brasilien und werden je nach Saison mit erlesenen Hochland-Bohnen aus Lateinamerika ergänzt. So wird eine aromatische, harmonische Kaffeespezialität mit weichem Körper kreiert, mit einer feinen Crema und dezenten Anklängen von roten Beeren.



- Intensität: 3 von 6 Bohnen
- Säure: 2 von 6 Bohnen
- Röstung: 4 von 6 Bohnen

Kaffee mit Herz und Verantwortung

Die Tchibo BARISTA Range ist Teil des Tchibo Kaffeeprogramms - eine Initiative des Hamburger Unternehmens, die darauf abzielt, eine nachhaltige und verantwortungsvolle Entwicklung im Kaffeeanbau zu fördern. Bereits im ersten Jahr nach dem Start hat das Programm über 13.000 Kaffeefarmen in neun Ländern erreicht, darunter Brasilien, Guatemala, Honduras, Kolumbien, Tansania, Vietnam, Äthiopien, Uganda und Indonesien.

Mehr zum Tchibo Kaffeeprogramm erfahren Sie unter www.tchibo.com/nachhaltigkeit.

Ansprechpartnerin für Medienschaffende:
Karina Schneider, Tchibo GmbH, Corporate Communications
Tel: +49 40 63 87 - 3862
E-Mail: karina.schneider@tchibo.de
www.tchibo.com, www.tchibo.com/blog, www.twitter.com/tchibo_presse, www.tchibo.de/podcast

Über Tchibo:
Tchibo steht für ein einzigartiges Geschäftsmodell. In acht Ländern betreibt Tchibo rund 900 Shops, über 24.200 Depots im Einzelhandel sowie nationale Online-Shops. Über sein Multichannel-Vertriebssystem bietet Tchibo neben Kaffee und den Einzelportionssystemen Cafissimo und Qbo die wöchentlich wechselnden Non Food Sortimente und Dienstleistungen an. Das 1949 in Hamburg gegründete Familienunternehmen erzielte 2023 mit international 10.708 Mitarbeitenden 3,2 Milliarden Euro Umsatz. Tchibo ist Röstkaffee-Marktführer in Deutschland, Österreich, Tschechien und Ungarn und gehört zu den führenden E-Commerce-Firmen in Europa. Für seine nachhaltige Geschäftspolitik wurde Tchibo mehrfach ausgezeichnet.