



NACHHALTIGER KAFFEE? NATÜRLICH!

Es ist unsere Verantwortung, die Lebens- und Arbeitsbedingungen für Kaffeebauer und ihre Familien zu fördern sowie Ökosysteme durch eine Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur zu schützen. So sind unsere Privat Kaffees 100 % nachhaltig – produziert von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen.

SCHON GEWUSST?

Beinahe die Hälfte der Rainforest Alliance-zertifizierten Kaffeeproduktion weltweit findet in Lateinamerika statt – nämlich in Brasilien (34,8 %) und Kolumbien (14,5 %).

(Quelle: Tchibo Kaffeebericht 2019 / Rainforest Alliance)



WO GUTER
GESCHMACK
ZUHAUSE IST.

TCHIBO GMBH

Karina Schneider | Corporate Communications | Überseering 18 | 22297 Hamburg
Tel: +49 (0)40 6387-3862 | karina.schneider@tchibo.de | tchibo.com

IM URSPRUNG SO EINZIGARTIG WIE IM GESCHMACK.

Die Tchibo Privat Kaffees laden zu einer verführerischen Entdeckungsreise ein: vier ursprungsreine, nachhaltige Kaffees aus den hochwertigsten Anbaugebieten entlang des Äquators.

 TCHIBO RÖSTEREI



LATIN GRANDE

●●●●●●

- Mit besten Arabica-Bohnen aus Guatemala und bspw. Honduras und Brasilien
- Gereift und geerntet auf bis zu 1.500 Metern
- Ausgewogen im Geschmack mit zarter Schokoladennote



COLOMBIA FINO

●●●●●●

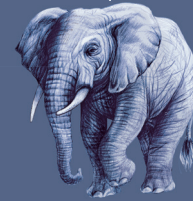
- In den kolumbianischen Anden zu Hause – den Kordilleren
- Im Halbschatten gedeiht auf rund 1.500 Metern
- Volles, fein-würziges Aroma ohne Koffein



BRAZIL MILD

●●●●●●

- Aus der brasilianischen Region Minas Gerais
- Auf rund 1.000 Metern unter optimalen Bedingungen gereift
- Mild im Geschmack mit dezenten Anklängen von Haselnuss



AFRICAN BLUE

●●●●●●

- Im ostafrikanischen Hochplateau beheimatet – der Wiege des Kaffees
- Qualität aus 2.500 Metern Höhe
- Ausdrucksstark im Geschmack mit fein-fruchtiger Note von Schwarzer Johannisbeere



VOM PROBIEREN UND EXPERIMENTIEREN.

Schon gewusst? Die jeweilige Zubereitung hat Einfluss auf den Geschmack. Für das individuelle Genusslebnis lohnt sich daher das Entdecken unterschiedlicher Zubereitungsarten.



Als klassischer Filterkaffee zubereitet, entfaltet jeder Privat Kaffee sein ganz eigenes und für seinen Ursprung typisches Aroma.



Soll es lieber etwas vollmundiger sein? Dann empfiehlt sich die Wahl einer Siebstemmelkanne.



Fans eines leicht fruchtigen Geschmacks genießen stattdessen die Zubereitung auf Knopfdruck im Vollautomaten.