

DER ERSTE QBO PREMIUM COFFEE VON DER KOOPERATIVE „ALTO MAYO“  
15 Farmer waren es, die die „Cooperativa Agraria Caetalera Alto Mayo“ im Sommer 2012 gründeten. Eine Kooperative ist ein regionaler Zusammenschluss von Kleinbauern. Ihr Ziel: fairen und nachhaltigen Premium-Kaffee zu produzieren. In der milden und klaren Höhenluft der Anden, fast 2.000 m über dem Amazonas, gedeiht der Alto Mayo Kaffee aus 100 % nachhaltigem Anbau. Von den Familien der Kooperative von Hand gepflückt, gewaschen und sonnentrocknet, gelangen die Arabica-Bohnen schließlich nach Hamburg. Erst hier entfalten sie – nach einer besonders langsamen und schonenden Röstung – ihr reiches Aroma.

Peru

KOOPERATIVE ALTO MAYO

GPS: 6°02'46.8"S 79°58'23.8"W



**Qbo**  
PREMIUM COFFEE BEANS  
AUSGEWÄHLT VON TCHIBO

Karina Schneider | Corporate Communications  
Überseering 18 | 22297 Hamburg  
Tel.: +49 (0)40 6387-3862 | [karina.schneider@tchibo.de](mailto:karina.schneider@tchibo.de)  
[www.tchibo.de/qbo-premium-coffee-beans](http://www.tchibo.de/qbo-premium-coffee-beans)

PROBIEREN SIE DAS  
BESONDERE





## VIER KAFFEES INDIVIDUELL GERÖSTET

### FILTERKAFFEE | MILD



#### DEZENTE ANKLÄNGE SÜSSLICHER FEIGE

Ein leichter Kaffee, der nach seiner besonderen Herkunft schmeckt. Dezente Anklänge süßlicher Feige treffen auf die zarte Milde der schonenden Röstung.

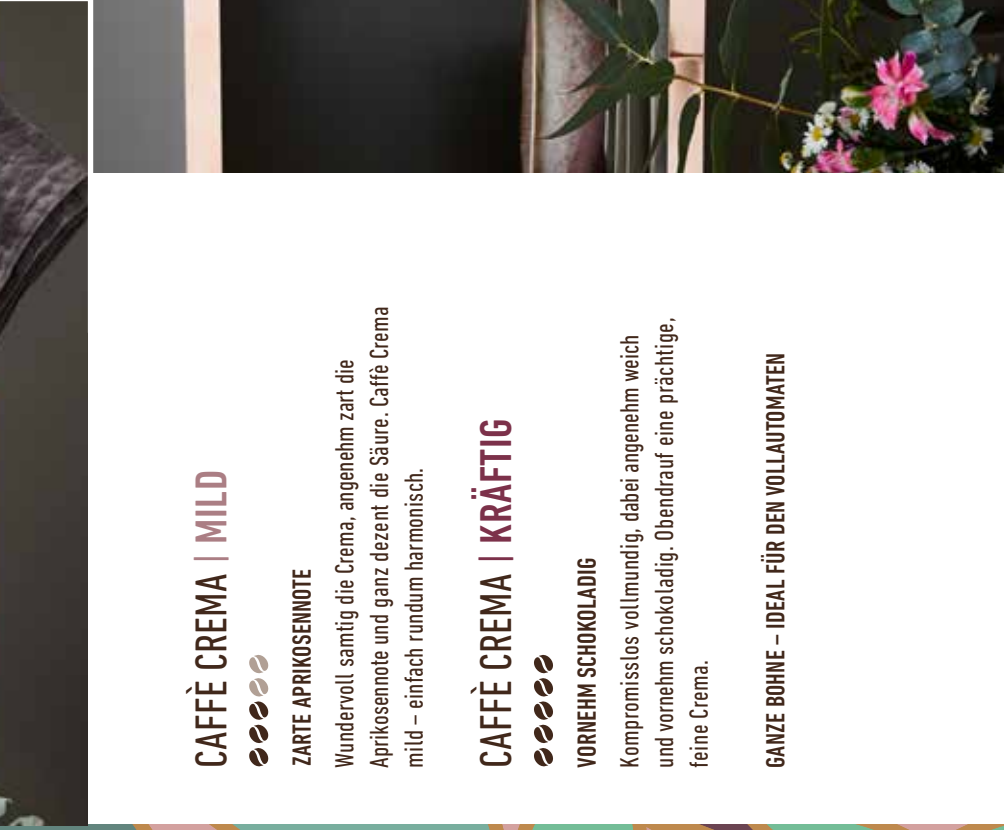
### FILTERKAFFEE | KRÄFTIG



#### DEZENTE ANKLÄNGE VON DATTELN

Ein Kaffee, der seinem Namen vollends gerecht wird. Kräftig und vollmundig im Geschmack, dazu dezente Anklänge von Datteln. Unglaublich feinvürzig und aromatisch.

#### GANZE BOHNE ODER GEMAHLEN



### CAFFÈ CREMA | MILD



#### ZARTE APRIKOSENNOTE

Wundervoll samtig die Crema, angenehm zart die Aprikosennote und ganz dezent die Säure. Caffè Crema mild – einfach rundum harmonisch.

### CAFFÈ CREMA | KRÄFTIG



#### VORNEHM SCHOKOLADIG

Kompromisslos vollmundig, dabei angenehm weich und vornehm schokoladig. Obendrauf eine prächtige, feine Crema.

#### GANZE BOHNE – IDEAL FÜR DEN VOLLAUTOMATEN



#### WECHSEL DER KOOPERATIVE NACH ERNTEKALENDER

Obo Premium-Kaffees erscheinen 3 x im Jahr und enthalten jedes Mal andere Kaffees aus wechselnden Kooperativen. Für die Filterkaffee- und Caffè Crema-Spezialitäten werden ausschließlich hochwertige Arabica-Bohnen verwendet. Ob aus Afrika oder Südamerika – alle Obo Premium Coffee Beans sind zertifiziert und garantieren stets erstklassige Frische durch die unterschiedlichen Erntezeitpunkte je Ursprungsland. Daher sind die vier Sorten aus einer Ernte auch immer nur für kurze Zeit erhältlich und machen nach ca. vier Monaten Platz für einen neuen Kaffee. Den neuen Kooperativen-Kaffee gibt es in vier unterschiedlichen Röstgraden – von mild bis kräftig. Je nach Röstung entwickelt ein Kaffee ganz unterschiedliche Aromen. So treffen die Tchibo Röstmeister in Hamburg den Geschmack jedes Kaffeeliebhhabers.



Alle Obo Premium Coffee Beans der Kooperative Alto Mayo sind Fairtrade-zertifiziert. Kaffee: Fairtrade-zertifiziert und von Fairtrade-Produzenten angebaut. Gesamtanteil 100%. [www.info.fairtrade.net](http://www.info.fairtrade.net)



#### EXKLUSIVER GENUSS, VIELFÄLTIG ZUBEREITET

Mit über 800 Aromen zählt Kaffee zu den abwechslungsreichsten Getränken der Welt. Ob als Espresso, Caffè Crema oder Filterkaffee: Für den besten Geschmack kommt es auf die jeweilige Art der Zubereitung an.

Der perfekte Caffè Crema gelingt im Vollautomaten ganz komfortabel auf Knopfdruck; viele Modelle haben hierfür bereits den optimalen Mahlgrad eingestellt. Fans des klassischen Filterkaffees haben die Wahl zwischen dem original Handaufguss mit Handfilter oder der unkomplizierten Filterkaffeemaschine. Für beide Zubereitungsarten empfiehlt sich jeweils ein Kaffeelot pro Tasse.



Automatische Dosierung



8 g à 150 ml



8 g à 150 ml