

VIER KAFFEES INDIVIDUELL GERÖSTET. WELCHER IST IHR RICHTIGER?



FILTERKAFFEE | MILD



Ein leichter Filterkaffee mit eleganter Säure und aufregendem Aroma: erst zarte Orangenblüte und süßliche Zitrusnoten, dann ein Hauch von Bergamotte. Wunderbar frisch und einzigartig fruchtig!

FILTERKAFFEE | KRÄFTIG



Ein erstaunlich komplexer Kaffeegenuss: Dieser kräftige Filterkaffee vereint Aprikosennoten mit Jasminblüte und feiner Ingwerwürze zu einem spannenden Geschmackserlebnis.

CAFFÈ CREMA | MILD



Feine Anklänge von Vanille und Honig treffen auf eine angenehme Note von weißem Pfirsich – ein hocharomatischer Spitzenkaffee mit lebendiger Säure, ausbalanciertem Körper und wundervoller Crema.

CAFFÈ CREMA | KRÄFTIG



Ein extrem ausdrucksstarker Kaffee mit reichem Körper und königlicher Crema – süßliche Noten von Ahornsirup und Orangenmarmelade treffen auf leicht pfeffrige Würze. Herrlich intensiv und aromatisch!



Anbauhöhe	Verarbeitung	Varietät
1.770 – 2.200m	Handgepflückt und gewaschen	Varietät Heirloom



® Alle Qbo Kaffees der Kooperative Homa sind Fairtrade-zertifiziert.

Dieser Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt.

Gesamtanteil 100 %. Mehr Info: www.info.fairtrade.net/sourcing

Qbo

PREMIUM COFFEE BEANS

NEUER GENUSS VON DER KOOPERATIVE!



AUSGEWÄHLT VON TCHIBO

WAS IST DENN ÜBERHAUPT EINE KOOPERATIVE?

Eine Kooperative ist ein regionaler Zusammenschluss von Kleinbauern. Das bedeutet faire Löhne und bessere Lebensbedingungen für die Farmer – und das unterstützen wir!

STIMMT ES, DASS BEI QBO DIE KOOPERATIVE WECHSELT?

Ja, das stimmt. Unser Qbo Kaffee ist kompromisslos frisch. Jedes Kaffee-Ursprungsland hat einen anderen Erntezeitpunkt. Damit Sie immer den frischesten Kaffee trinken können, wechselt die Kooperative dreimal im Jahr:



VIER UNTERSCHIEDLICHE KAFFEES AUS EINER ERNTE, WIE KANN DAS SEIN?

Je nach Röstung entwickelt ein Kaffee ganz unterschiedliche Aromen. Ob Filterkaffee oder Caffè Crema, ob mild oder kräftig – unser Röstmeister in Hamburg trifft auf jeden Fall Ihren Geschmack. Probieren Sie es selbst!



Frisch aus dem Geburtsland des Kaffees kommen die Kaffeebohnen der Homa-Kooperative. Sie wachsen auf rund 2.000 Metern Höhe – in Yirgacheffe, einem der weltweit besten Anbaugelände für wahren Spitzenkaffee. Die fruchtbaren Böden im Süden Äthiopiens bringen außergewöhnlich aromatischen Kaffee hervor, der von den Kleinbauern in reiner Handarbeit gepflückt wird. Direkt nach der Ernte erfolgen die sorgfältige Waschung, Trocknung und eine finale Auslese.

Unsere Röstmeister in Hamburg veredeln die Bohnen mit viel Fingerspitzengefühl. Sie kreieren aus einer Ernte vier Röstungen mit unterschiedlich ausgeprägten Intensitäten. Das Ergebnis sind Spitzenkaffees, die nicht nur sensationell gut schmecken, sondern dank Fairtrade-Zertifizierung auch helfen, soziale Projekte in Yirgacheffe umzusetzen. So konnte gerade erst eine neue Schule für die Familien der Kooperativen-Mitglieder eröffnet werden.

