

VIER KAFFEES INDIVIDUELL GERÖSTET. WELCHER IST IHR RICHTIGER?



FILTERKAFFEE | MILD



Was für ein Kaffee! Extra mild und dabei auffallend komplex im Geschmack – dank heller Röstung mit angenehmer Säure und Anklängen von Wassermelone und Physalis.

FILTERKAFFEE | KRÄFTIG



Ein wunderbar komplexer Kaffee mit Anklängen von Clementine und roter Hagebutte. Intensiv im Geschmack und dank mittlerer Röstung mit leicht ausgeprägter Säure.

CAFFÈ CREMA | MILD



Ein vollmundiger Arabica-Kaffee mit samtiger Crema und wunderbar ausgeprägter Säure. Die mittlere Röstung bringt zarte Anklänge von Clementine und Keksteig zum Vorschein. Ideal für den Vollautomaten und auch als Espresso ein Genuss.

CAFFÈ CREMA | KRÄFTIG



Imposant im Geschmack und getoppt von samtiger Crema: unsere dunkel geröstete Kaffeespezialität. Mit wenig Säure und feinen Anklängen von Zartbitterschokolade und Orange.

Ideal für den Vollautomaten und auch als Espresso ein Genuss.



| | | |
|------------------------------|---|---------------------|
| Anbauhöhe 1.750 – 1.900 m | Verarbeitung Handgepflückt und gewaschen | Varietät Bourbon |
|------------------------------|---|---------------------|



Alle Qbo Kaffees der Kooperative Cococa sind Fairtrade-zertifiziert.

Kaffee: Fairtrade-zertifiziert und von Fairtrade-Produzenten angebaut, Gesamtanteil 100%. www.info.fairtrade.net

Qbo

PREMIUM COFFEE BEANS

DIE NEUE ERNTE IST DA!



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!



An Steilhängen auf ca. 1.850 Höhenmetern wächst unter riesigen Schattenbäumen einer der aufregendsten afrikanischen Kaffees. Die Kleinbauern der COCOCA Kooperative – jeder von ihnen besitzt gerade einmal rund 200 Kaffeebäume – haben sich zusammengeschlossen, um durch effizientere Strukturen ihren Lebensunterhalt zu verbessern. Sie pflücken die reifen Kaffeekirschen in reiner Handarbeit und bringen diese anschließend zu den Kooperative-eigenen Aufbereitungsstationen. Es folgt die schonende Trocknung auf Trockentischen, bis die optimale Restfeuchte in den Bohnen erreicht ist.

Im Anschluss sind unsere Hamburger Röstmeister an der Reihe: Sie kreieren aus einer einzigen Ernte vier unterschiedliche Röstungen – von harmonisch-mild bis angenehm kräftig. Das Ergebnis sind komplexe Kaffeespezialitäten mit herrlich rundem Tassenprofil. Davon profitieren nicht nur die Kleinbauern in der Kayanza-Region, sondern jeder, der wahrlich außergewöhnlichen Kaffee zu schätzen weiß.

