

VIER KAFFEES INDIVIDUELL GERÖSTET. WELCHER IST IHR RICHTIGER?



FILTERKAFFEE | MILD



Zart-süßliche Noten von Milkschokolade und Rosinen, dazu fruchtige Säure und feine Anklänge von Orangenblüte: Dieser milde Filterkaffee hat einen leichten Körper und unfassbar viel Geschmack.

FILTERKAFFEE | KRÄFTIG



Aufregend intensiv im Geschmack, mit eindrucksvollen Noten von Zartbitterschokolade und Macadamia: Ein perfekter Kaffee für alle, die es kräftig und vollmundig lieben!

CAFFÈ CREMA | MILD



Ein wunderbar leichter Kaffee mit rundem Körper. Samtig-schokoladig im Geschmack, dazu süßliche Noten von Karamell und Datteln. On top: eine wundervolle Crema.

CAFFÈ CREMA | KRÄFTIG



Ein Kaffee, der Eindruck hinterlässt: voll und komplex im Geschmack, mit intensiven Röstaromen und wunderbarer Crema. Die dunkle Röstung bringt Anklänge von Kakaobohne und Lakritz hervor.



Anbauhöhe
1.350 – 1.650 m

Verarbeitung
Handgepflückt und gewaschen

Varietät
Bourbon, Catuai, Caturra



Alle Qbo Kaffees der Kooperative Asobagri 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!

Guatemala

KOOPERATIVE ASOBAGRI

GPS: 15°46'51.0"N 91°22'58.6"W

In den Bergen von Huehuetenango in Guatemala, unweit der mexikanischen Grenze, liegen die Plantagen der Asobagri-Kooperative. Viele Farmerinnen der Kooperative sind Teil des weltweiten „Café Femenino“-Programms – einer Bewegung, die die Verbesserung der Lebensqualität der Frauen zum Ziel hat. Sie erhalten Zugang zu sauberem Wasser, Ernährungssicherheit für ihre Familien und werden zudem durch kontinuierliche Trainings dazu befähigt, Führungsrollen zu übernehmen.

Dieser Kaffee wurde ausschließlich von Frauen der Kooperative hergestellt und im Anschluss durch unsere Hamburger Röstmeister veredelt. Er ist Fairtrade-zertifiziert, handgepflückt und vor allem einfach unglaublich gut – sowohl geschmacklich als auch sozial.

