

VIER KAFFEES INDIVIDUELL GERÖSTET. WELCHER IST IHR RICHTIGER?



FILTERKAFFEE | MILD



Ein aromatischer Kaffee mit einer an Grapefruit erinnernden Fruchtigkeit und einer leicht-süßlichen Vanillernote. Wunderbar mild und durchweg elegant im Geschmack!

FILTERKAFFEE | KRÄFTIG



Ein wunderbar kräftiger Kaffee mit einem komplexen Aroma von lieblicher Pflaume und reifen Rosinen. Ausdrucksstark im Geschmack und herrlich intensiv!

CAFFÈ CREMA | MILD



Wunderbar weich ausbalanciert: ein hoch-aromatischer Kaffee mit leichten Anklängen von süßlichen Trauben. Der Genuss wird noch getoppt – von der tollen Crema!

CAFFÈ CREMA | KRÄFTIG



Was für ein Kaffee! Sein voller Körper wird begleitet durch süßliche Noten von Ahornsirup und braunem Zucker. Dazu diese kräftige Würzigkeit und die imposante Crema!



Anbauhöhe 1.800 m - 2.000 m	Verarbeitung Handgepflückt und gewaschen	Varietät Bourbon
--------------------------------	---------------------------------------------	---------------------



Alle Qbo Kaffees der Kooperative Sholi 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 KOOOPERATIVE!



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!

KOOPERATIVE SHOLI

GPS: 2°00'10.5"S 29°46'03.9"E

Ruanda

Zwischen den grünen Hügeln Ruandas liegt Abateraninkunga Ba Sholi – eine Kaffee-Kooperative, die sich zum Ziel gesetzt hat, nachhaltige Landwirtschaft mit sozialer Unterstützung für die Menschen in der Region zu verbinden. Ursprünglich ein Verein von nur 30 Frauen, ist daraus 2014 eine Genossenschaft entstanden, in der Kleinfarmer*innen nun gemeinsam Premiumkaffee erzeugen.

Verantwortlich dafür sind die klimatischen Bedingungen: zwei Regen- und zwei Trockenzeiten sowie die Sand- und Ton-Böden sind ideal, damit sich der Geschmack der Bohnen voll entwickeln kann. Vor allem aber ist es die Hingabe der Farmer*innen, die zu dieser Qualität führt: Der Kaffee wird in reiner Handarbeit gepflückt und sortiert, anschließend folgen die Waschung in der eigenen Waschstation und die schonende Trocknung. Fair zu den Menschen vor Ort und facettenreich im Geschmack: viel Freude mit dieser außergewöhnlichen Kaffeespezialität!

