

Café Armonía



MISCHUNG
PERU & TANSANIA



Nerely Tapulima
Kleinbauernkooperative
Oro Verde, Peru*

CAFÉ ARMONÍA | BIO-MISCHUNG

Bio-Arabica- & Bio-Robusta
rund und harmonisch, wenig Säure

„Mein Mann, meine vier Kinder und ich leben vom Kaffee- und Kakaoanbau. Wir sind froh, dass die ‚Technicos‘ unserer Kooperative uns helfen, unsere Chakra – also unsere Farm – gut zu bewirtschaften und die Bio-Richtlinien richtig umzusetzen.“

Dieser ausgewogene, kraftvolle „Every-Day-Coffee“ verbindet das edle Aroma von Arabica-Bohnen aus dem peruanischen Hochland mit der Stärke tansanischer Robusta-Bohnen.

Schonende Langzeitröstung von ca. 17 Minuten

STÄRKE ● ● ● ● ○	
*ANBAUHÖHE 1.000 - 1.400 m	
ZUBEREITUNG   	fair+ bio

gemahlen
Artikel: PE5-13-105

