

# Café Peru



SINGLE ORIGIN  
PERU



**Nerely Tapulima**  
Kleinbauernkooperative  
Oro Verde, Peru

**CAFÉ PERU | CREMARÖSTUNG BIO-ARABICA**  
**intensiv & exquisit**  
**Aromen von Edelbitterschokolade**

1999 gründete eine Handvoll Kleinbauern im Norden von Peru die Genossenschaft Oro Verde. Sie wollten sich gegen Ungerechtigkeit und Armut wehren. Das ist ihnen gelungen, auch durch den Fairen Handel. Oro Verde zählt heute 1.200 Mitglieder.

Der Café Peru begeistert durch seinen kräftigen Geschmack und seine besonders schöne, samtweiche Crema, die durch die spezielle Röstung entsteht.

**Schonende Langzeitröstung von ca. 18 Minuten**

STÄRKE ● ● ● ● ○	
ANBAUHÖHE 1.000 - 1.400 m	
ZUBEREITUNG   	<b>fair+ bio</b>

ganze Bohnen  
Artikel: PE5-13-103

