

**Café Rarität**

**Kongo Bio Café Lake Kivu**

- 250 g filterfein gemahlen
- 250 g ganze Bohne

**Produktbeschreibung**

Hoch über dem Lake Kivu gedeiht ein Kaffee von besonderer Güte. In der bewegten Geschichte des Kongo geriet er fast in Vergessenheit, bis Joachim Munganga Mahemu die Kooperative SOPACDI gründete und zum Fairen Handel führte. Den Kongo Bio Café Lake Kivu zeichnet der volle Körper mit frischer Säure und Noten von Schokolade, Trauben und Zitrus aus.

**Wo liegt der Lake Kivu?**

Der Kivu-See befindet sich im Herzen Afrikas, zwischen Ruanda und der Demokratischen Republik Kongo. Er ist 2.650 Quadratkilometer groß, bis zu 485 Meter tief und rund fünf Mal so groß wie der Bodensee, der nur 251 Meter tief ist.

**Ursprung:** Demokratische Republik Kongo

**Kurzinformation zum Handelspartner:**



**SOPACDI, Kongo**

Zu einer Zukunftsperspektive für ihre Mitglieder wurde die Kaffee-Kooperative SOPACDI im Kongo. SOPACDI fördert vor allem die Kaffeebäuerinnen. Jahrzehntlang gehörte für die Bauernfamilien Vertreibung vom Land und Flucht zu ihrem Alltag. Seit 2008 können sie ihren hochwertigen Arabica an den Fairen Handel verkaufen – inzwischen in ausgezeichnete Bio-Qualität.

**Besonderheiten auf einen Blick:**

- Bio Café Lake Kivu – eine Rarität aus dem Hochland um den Lake Kivu
- Höhenlage 1.500–2.000 m
- handgepflückt und sonnengetrocknet
- gemahlener Kaffee ideal für den Filteraufguss
- ganze Bohne ideal für den Vollautomaten
- ein sortenreiner Bio-Raritätenkaffee aus der Kivu-Region im Kongo
- nuancenreich, frische Säure, feine Schokoladennote
- Geschmack 3 (1=mild, 5=kräftig)

**Fair Handelsanteil:** 100 %

