

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   	fair+ bio

gemahlen
Artikel: PE5-13-101

