

bio + fair



Café con aroma de mujer ***Frauenkaffee aus Guatemala (Rohkaffee)***

*Top-Qualität von indigenen Power-Frauen: bekömmlicher Hochlandkaffee, auf fruchtbarem vulkanischen Boden ökologisch angebaut, von Frauenhand sorgfältig gelesen.
Gehaltvoller Geschmack mit intensivem Aroma mit einem Hauch von Nüssen und Tropenfrüchten. Aus Öko-Landbau und im Ursprungsland mit dem Fairtrade-Siegel versehen!*

Auslieferung ab sofort, Sonderverkauf wegen Lagerräumung

1 Sack (69 kg) a 5,80 € pro kg netto
zzgl. Transportkosten

Ab 5 Sack (345 kg) a 5,55 € pro kg netto
zzgl. Transportkosten

Geschäftsstelle:
Kooperativen ohne Grenzen e.G.
Bahnhofstr. 8
D-66871 Pfeffelbach
Tel: 0049 (0) 6384 925372 – Mobil: 0160 - 7840062



Café con aroma de mujer

Frauenkaffee aus Guatemala

Achtung: Dieser Hochlandkaffee stammt ausschließlich aus Frauenhand!

Cooperativas Sin Fronteras ist ein internationales Netzwerk von kleinbäuerlichen Produzentenorganisationen mit Sitz in San José, Costa Rica. Alle unsere Mitglieder in Mittel- und Südamerika tragen im Ursprungsland das Biosiegel und das Fairtrade-Siegel. Im April 2017 haben wir eine Niederlassung eröffnet, „Kooperativen ohne Grenzen e.G.“, die die Produkte der Mitgliedskooperativen in Deutschland vertreibt. Die rund 300 Frauen aus dem westlichen Hochland Guatemalas, die den Café de Mujeres anbauen, sind Mitglieder der ökofairen Kooperative FECCEG. Diese Kooperative ist in unserem Netzwerk bekannt für Kaffee in Premiumqualität.

Die Frauen kultivieren die Kaffeesträucher auf ihren etwa 1 – 4 ha großen Parzellen mit fruchtbarem, überwiegend vulkanischem Boden. Schatten spenden Bananenstauden oder Zitrusfruchtbäume. Auch die Ernte der reifen Kaffeebohnen ist weibliche Handarbeit, wobei nur die reifen Bohnen geerntet werden. Das Ergebnis ist, je nach Röstung, ein exzellenter, kräftiger und aromatischer Spitzenkaffee mit vollem Körper.

Die Bäuerinnen aus dem Hochland Guatemalas liefern uns gute Bio-Qualität aus guten Lagen. Dafür erhalten sie – ohne Zwischenhändler – auch einen guten Preis. Denn die soziale und ökologische Entwicklung in der Ursprungsregion unserer Waren ist uns ein wichtiges Anliegen.

Testen sie das erlesene Aroma dieses Kaffees. Natürlich bio und fair! Fordern Sie eine Probe an!

Land:	Guatemala
Verarbeitung:	Oro (grüner Kaffee)
Anbauhöhe:	zwischen 1.100 und 1.300 Meter
Klassifizierung:	nach SCAA: 84,5
Biozertifizierung:	Kiwa-BCS Ökogarantie
Varietäten:	Bourbon, Caturra, Catuai
Lage:	Schattenkaffee aus Hanglagen rund um die Dörfer Guineales und Santa Catarina Ixtahuacan/Solola, Somam, San Pedro Necta, Colotenango, Aldea Santo Domingo und La Libertad/Huehuetenango, Emanuel und Nuevo Progreso/San Marcos sowie Las Barrancas/Quetzaltenango
Aufbereitung:	aromaschonende Nassaufbereitung in kleinen Beneficios und Sonnentrocknung
Erntezeit:	Januar bis April



Kooperativen ohne Grenzen Deutschland - CSF-D e.G.

Olaf Paulsen

Bahnhofstr.8

D-66871 Pfeffelbach

Tel: 0049 (0) 6384 -925372

Mobil: 0049(0) 160- 7840062

www.kooperativenohnegrenzen.net

www.cooperativasinfronteras.net

csf-d@cooperativasinfronteras.net