

bio + fair



Guatemala Loma Bonita: Spezialitäten-Kaffee von Microlots

**Der hochwertige Arabica-Kaffee stammt von indigenen Bauern aus Loma Bonita in der Provinz San Marcos im westlichen Hochland von Guatemala. Ökologisch angebaute und fair gehandelte Spitzenqualität!
Auslieferung ab sofort zum Sonderpreis (Lagerverkauf!)**

**1 Sack (69 kg) á 5,99 € pro kg
zzgl. Transportkosten**

**Ab 5 Sack (345 kg) á 5,69 € pro kg
zzgl. Transportkosten**

Cooperativas 
Sin Fronteras
Fair Trade

Wer wir sind...

Kooperativen ohne Grenzen – *Cooperativas sin Fronteras* (CSF) ist ein internationales Netzwerk von kleinbäuerlichen Produzentenorganisationen aus Lateinamerika und Europa. Kooperativen ohne Grenzen (CSF-Deutschland) übernimmt als Niederlassung die Vermarktung der Produkte der lateinamerikanischen Mitglieder in Deutschland.

...und woher dieser hochwertige Kaffee stammt?

Die überwiegend von indigenen Bauern geführten kleinen Kaffeepflanzungen in Loma Bonita, von denen dieser Schattenkaffee aus Guatemala stammt, sind Mitglieder des Kleinbauernverbands FECCEG – in unserem Netzwerk bekannt für Kaffee in erlesener Premiumqualität.

Die Kaffeebauern aus Loma Bonita in der Provinz San Marcos im westlichen Hochland Guatemalas liefern uns dieses Jahr eine ganz besonders ausgewogene und erlesene Bio-Qualität. Der Arabica-Kaffee verspricht je nach Röstung ein intensives und vielschichtiges Geschmackserlebnis mit einem vollmundigen Körper und einem nussig-floralen und schokoladigen Aroma. Er reift auf etwa 1 – 4 ha großen Parzellen auf fruchtbarem, überwiegend vulkanischen Boden heran. Schatten spenden Bananenstauden, Chalum- sowie Zitrusfruchtbäume. Die Ernte der Kaffeebohnen ist reine Handarbeit und nur die wirklich reifen, tiefroten Kaffeekirschen werden ausgewählt und sorgfältig weiterverarbeitet. Dafür erhalten die Bauern – ohne Zwischenhändler – auch einen guten Preis. Denn die soziale und ökologische Entwicklung in der Ursprungsregion unserer Waren ist uns sehr wichtig.

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

Land:	Guatemala
Verarbeitung:	Oro (grüner Kaffee)
Anbauhöhe	zwischen 1.300 und 1.500 Meter
Klassifizierung	nach SCAA: 85,5
Biozertifizierung	Kiwa-BCS Ökogarantie
Varietäten	Bourbon, Caturra, Catuai
Lage	Loma Bonita, San Marcos/Guatemala
Aufbereitung	aromaschonende Nassaufbereitung in kleinen Beneficios, 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

csf-d@cooperativasinfronteras.net

www.cooperativasinfronteras.net

www.kooperativenohnegrenzen.net