



Piura - Aromatischer Rohkaffee aus dem peruanischen Hochland

Auslieferung ab sofort!

1 Sack (69 kg) a **5,60** € pro kg netto
zzgl. Transportkosten

Ab 5 Sack (345 kg) a **5,40** € pro kg netto
zzgl. Transportkosten

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

Cooperativas 
Sin Fronteras
Fair Trade

Rohkaffee aus dem peruanischen Hochland

Cooperativas Sin Fronteras ist ein internationales Netzwerk von kleinbäuerlichen Produzentenorganisationen. Im April 2017 haben wir eine Niederlassung eröffnet: „Kooperativen ohne Grenzen – (CSF-D)“ vertreibt die Produkte der Mitgliedskooperativen in Deutschland. Die peruanische Kooperative NORANDINO, von der dieser Kaffee stammt, ist eine der größten Kooperativen in unserem biofairen Netzwerk. 7000 bäuerliche Familienbetriebe sind in NORANDINO zusammengeschlossen und bauen unter anderem Kaffee, Kakao und Zuckerrohr an.

Der Rohkaffee aus den Hochlagen von Piura, den Provinzen Cajamarca, Amazonas und La Libertad hat eine feine Säure und einen vollen Körper. Er ist ausdrucksstark und zeichnet sich durch fruchtige Aromen aus. Gemäß der Cupping-Protokolle wird er nach SCAA von 82,75 bis 83,75 klassifiziert und stammt aus agroökologischem Anbau. Vor Ort wurden die Kaffeekirschen sorgfältig gelesen, die Bohnen geschält, fermentiert und danach sonnengetrocknet. Auf dem deutschen Markt hat dieser Qualitätskaffee in den vergangenen Jahren bereits brilliert und unter den Röstern eine Fangemeinde aufgebaut.

Im Herkunftsland wurde der Kaffee von NORANDINO mit dem Siegel für Fairtrade und SPP ausgezeichnet. Die Bäuerinnen und Bauern aus Peru 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 gehandelt! Fordern Sie eine Probe an!

Land:	Peru
Verarbeitung:	Oro (grüner Kaffee)
Anbauhöhe:	1400 - 1600 Meter
Klassifizierung:	nach SCAA etwa 83
Biozertifizierung:	Biolatina
Varietäten:	Típica (traditionelle Kaffeesorte)
Lage:	Schattenkaffee aus Hochlagen rund um Piura (Ayabaca, Huancabamba, Morropón), Amazonas, Cajamarca und La Libertad
Aufbereitung:	aromaschonende Nassaufbereitung in kleinen Beneficios, Sonnentrocknung
Erntezeit:	Juni bis November



Kooperativen ohne Grenzen Deutschland 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