

# BIO-RÖSTKAFFEE

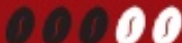
aus Fairem Handel

**Herkunft:** Nicaragua, Boaco

**Anbauhöhe:** 700 – 1.200 Meter

**Varietät:** Arabica (Bourbon, Caturra)

**Geschmack:** Nuss, Schokolade



mild

kräftig

## Tierra Nueva in Nicaragua

Rund 630 Kleinbauern des Kooperativenverbands Tierra Nueva kultivieren in Mischkulturen im Umland der Stadt Boaco Arabica-Kaffee.

Sie produzieren einen sehr gut ausbalancierten Kaffee mit einer feinen, milden Säure und nussigem Aroma.

Mit dem Geld aus den Sozialfonds des Fairen Handels kauft Tierra Nueva zum Beispiel Schulmaterial, verbessert die Infrastruktur und vergibt Stipendien.

Mindestens haltbar bis:  
siehe Seitenaufdruck



## Kunst und Kaffee

Im Langzeitröstverfahren werden die Bohnen schonend veredelt und landen schließlich in einer ganz besonderen Verpackung: Das Motiv wurde vom nicaraguanischen Künstler Carlos Vargas mit Kaffeekonzentrat gezeichnet.



e 250g



**Das Kleinproduzenten-Symbol** ist ein Siegel, das ausschließlich den kleinbäuerlichen Produzenten des Fairen Handels gehört.  
[www.spp.coop](http://www.spp.coop)

**Café Chavalo eG**  
Therasienstr. 10 · 04129 Leipzig  
Fon: 0175-9490562  
[info@cafe-chavalo.de](mailto:info@cafe-chavalo.de)  
[www.cafe-chavalo.de](http://www.cafe-chavalo.de)