



**NEU**

## **HERBARIA BIO-ESPRESSO MAKEDA**

Unser Bio-Espresso MAKEDA ist eine fein abgestimmte aromatische Röstmischung aus wild gesammelten Arabica-Bohnen und vollmundigen Robusta-Bohnen. Sehr ausgeprägter Körper und deutliche Röstaromen mit Eichenholz- und Kakao-Noten.

---

### **Produkt Kurzbeschreibung**

Unser Bio-Espresso MAKEDA ist eine fein abgestimmte aromatische Röstmischung aus wild gesammelten Arabica-Bohnen und vollmundigen Robusta-Bohnen. Sehr ausgeprägter Körper und deutliche Röstaromen mit Eichenholz- und Kakao-Noten.

### **Produkt lange Beschreibung**

#### **FAIR GEHANDELTE ESPRESSO-KOMPOSITION AUS WILDKAFFEE UND HOCHLANDKAFFEE**

Benannt nach einer sagenumwobenen äthiopischen Königin umspielt der Herbaria Bio-Espresso MAKEDA, oder auch "Die Schöne", wie eine unsichtbare Künstlerin alle Sinne mit einer harmonischen Melodie von Kakao- und Eichenholz-Noten. Die exquisite Röstmischung überzeugt mit einem einzigartigen Zusammenspiel von typischem Espresso-Duft und einem angenehmen und gleichzeitig intensiv aromatischen Mundgefühl.



Die Komposition setzt sich aus handverlesenen Bio-Kaffee Bohnen aus Ostafrika zusammen, die einerseits aus einer bio-zertifizierten Wildsammlung in den äthiopischen Bergregenwäldern stammen. Dort wachsen in einer Höhe von ca. 1500-2000 wilde Arabica Bohnen, die handgepflückt, sonnengetrocknet und sorgsam handverlesen werden.

Bis zu 6000 verschiedene Waldkaffee-Sorten schaffen in ihrer einmaligen Vielfalt die besondere Komplexität des Bio-Espressos. Neben dem äthiopischen Wildkaffee rundet ugandischer Hochlandkaffee die Röstmischung MAKEDA ab.

Auf etwa 1.450 bis 1.700 Metern Höhe werden in den Bergregionen Ugandas Robusta Bohnen in Mischkultur angebaut. Die Kaffeesträucher wachsen dort zwischen Avocados, Bananen, Ananas und Cassava. Der bio-zertifizierte Anbau wird von rund 20 Erzeugerkoooperativen betrieben, die ihnen und der Natur eine nachhaltige Landwirtschaft ermöglicht.

Etwa 15.000 Bauern aus Äthiopien und rund 20 ugandische Erzeuger-Kooperativen sind in das Projekt eingebunden. Die Bio-Kaffee Bohnen für den Espresso MAKEDA werden traditionell und zu großen Teilen in Handarbeit angebaut, gesammelt und aufbereitet. Dabei werden die Handelspartnerschaft und Arbeitsvoraussetzungen stetig auf faire Bedingungen kontrolliert. Als eines der ersten Herbaria Produkte trägt unser Bio-Espresso MAKEDA das Naturland Fair Siegel.

Das bedeutet, er wurde nach strengen ökologischen, sozialen und fairen wirtschaftlichen Maßstäben erzeugt, wodurch er unseren eigenen Anspruch und unser Versprechen erfüllt. Herbaria Bio-Espresso MAKEDA ist ein Produkt aus fair gehandeltem Kaffee aus Ostafrika, den man unbeschwert als Espresso oder auch Cappuccino genießen kann.

Die Bio-Kaffeebohnen sind die perfekten Espresso Bohnen für Vollautomaten oder für Siebträger. Sie können den Bio-Espresso aber auch in der Herdkanne (Espressokocher, Mokka-Kanne) brühen.

Erhältlich als:

ganze Bohnen 1kg und 250g

gemahlen 250g

## **GALERIEBILDER**

