

# Projekt-Espresso TEYUNA

Urwaldkaffee - Café Teyuna del pueblo Kogi - Direktimport von den Kogi-Indianern: „Wir verbinden die Herzen der Menschen über feinsten Kaffee mit Sinn zum Wohle der Erde.“ Mit einem Kauf unterstützen Sie die Kogi-Indianer.

Der leicht fruchtige Espresso Teyuna überzeugt durch seinen cremigen Körper mit Noten von Schokolade, Erdnuss und Honig.

- **Kaffee-Stärke:**



- **Kaffeebohnen Herkunft:**

Santa Marta, Kolumbien.

- **Empfohlene Zubereitungsarten:**

Geeignet für Siebträger, Herdkännchen oder Vollautomat als Espresso, Kaffee, Cappuccino und Latte Macchiato.

## **Kogi-Indianer:**

Die Kogi leben im Norden Kolumbiens im Einklang mit der Natur. Der Kaffee ist daher unbehandelt und naturbewusst angebaut. Auf ein Zertifikat verzichten die Kogi: „Warum sollten wir uns von denen, die die Erde so schädigen, zeigen lassen, wie man mit der Natur umgeht? Wofür brauchen wir Checklisten und Prüfer?“ Der Kaffee wurde den Kogi in einer Botschaft von Kalashe, dem Gott des Waldes und der Bäume, geschenkt. Jede Bohne soll zu uns Kaffeetrinkern sprechen und die Botschaft der Kogi überbringen. Im Anbau wird entsprechend der Kultur der Kogi viel mit Gebeten und Opfern gearbeitet.

Das Ergebnis gibt ihnen Recht: die Früchte sind strahlend rot, sehen sehr gesund aus und ergeben eine hervorragende Rohkaffeequalität.