



INDONESIA SUMATRA ORANG UTAN

100 % ARABICA

Region: Sumatra, Kerinci **Höhe:** 1.200 – 1.600 m **Art:** 100 % Arabica **Varietäten:** Tim Tim, Ateng
Aufbereitung: nass **Geschmack:** voller Körper, Melasse, Kakao-Noten und leichte Frucht im Nachgeschmack

ORANG
UTAN
COFFEE

Röstung



Zubereitung



Tausendsassa mit Charme und spritzigen Noten

Dieser rare Kaffee wird Espressoliebhaber*innen erfreuen. Dabei ist nicht nur der ausgezeichnete Geschmack des Kaffees erwähnenswert, sondern auch die Geschichte, die dahintersteht. Die hohe Qualität verdankt der Orang Utan Kaffee dem Nebel und der Feuchte des direkt angrenzenden tropischen Regenwaldes. Dieser Lebensraum aber ist durch die starke Abholzung bedroht. Kleinbauern und Bäuerinnen haben ihre Chance erkannt und bauen in kleinen Kaffeeärten im Gayo-Hochland ihre Kaffeeebäume unter strengen Vorgaben an. So schützen sie den Regenwald: ihre Lebensgrundlage und jene der Orang Utans. Wir unterstützen das Orang Utan Projekt mit je 0,50 € / kg zusätzlicher Prämie an die Farmen und 0,50 € / kg an das Sumatra Orang Utan Schutzprogramm.