

Media Release

Cremesso Costa Rica: Frisch aus dem Paradies

Einzigtige Limited Edition aus der „Schweiz Zentralamerikas“



Es kommt nicht oft vor, dass Kaffeexperten so richtig ins Schwärmen geraten. Die neue Limited Edition von Cremesso wird allerdings so manchen dazu veranlassen. Denn: Der neue Costa Rica Honey Processed ist eine außergewöhnliche, milde 100% Arabica Spezialität mit blumiger Süße und dem Aroma reifer Tropenfrüchte. Ebenso einzigartig wie sein Geschmack ist sein Herkunftsort und die Art seiner Herstellung.

Costa Rica – Heimat bester Kaffeespezialitäten

Aufgrund der eindrucksvollen Gebirgslandschaft und der politischen Neutralität wird Costa Rica oft als



die „Schweiz Zentralamerikas“ bezeichnet. Das paradiesische Land zwischen Nicaragua und Panama besticht nicht nur durch seine üppige Vegetation und unglaubliche Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren, sondern auch durch einzigartige Kaffeespezialitäten. Rund 50 Kilometer von der Hauptstadt San José entfernt befindet sich die Hacienda Sonora. Dort baut die Familie Guardia seit Generationen Kaffee von außergewöhnlicher Qualität an. Die rund 100 ha große Farm ist

darüber hinaus Lebensraum von Wildkatzen, Gürteltieren, Leguanen, Papageien und dem Tucan. Auffälligstes Merkmal des Tucans ist sein schillernder Schnabel. Ebenso bunt präsentieren sich die Aromen des Cremesso Costa Rica, daher ist der Tucan auf der Verpackung der neuen Limited Edition zu finden.

Das Paradies in der Tasse

In der Tasse erwartet alle Cremesso Genießer ein milder, cremiger Kaffee mit blumiger Süße. Der Cremesso Costa Rica besteht zu 100% aus Arabica Bohnen und kann sowohl als Lungo als auch als leichter Espresso (Stärkegrad 2 von 5 auf der Cremesso Skala) genossen werden. Er zeichnet



cremesso

☒ OF SWITZERLAND

sich durch ein ausgesprochen seidiges Mundgefühl aus. Am Gaumen entfalten sich Aromen reifer Tropenfrüchte wie Papaya und Passionsfrucht.

Nachhaltiger Familienbetrieb erzeugt diese außergewöhnliche Kaffeequalität

Diego Guardia ist Ingenieur und leitet heute die Hacienda Sonora. Er ist mit dem Kaffeeanbau aufgewachsen, beobachtet die Kaffeebäume kontinuierlich und wartet den richtigen Erntezeitpunkt ab.

Pro Jahr verlassen nicht mehr als eintausend Säcke edelster Kaffeespezialitäten seine Farm. Denn er und seine Familie haben sich seit mehreren Generationen höchster Qualität und dem nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen verschrieben. So werden alle Bohnen – um Wasser zu sparen – ausschließlich mittels der beiden Methoden „Natural“ und „Honey Processing“ aufbereitet. Über die Hänge der Hacienda fließen Bäche, die eine Peltron-



Turbine antreiben, um die Kaffeemühle und auch die Wohngebäude mit Strom zu versorgen. Die Familie Guardia (im Bild: Diego Guardia und sein Vater) verbindet ein vertrauensvolles Verhältnis mit den 20 Festangestellten und den rund 100 Pflückern, die alle gemeinsam auf der Hacienda leben. Diego Guardia schult seinen Mitarbeiter und Pflücker persönlich.



Das Geheimnis seiner Süße

Die Arabica-Pflanzen auf der Hacienda Sonora gedeihen auf einer Höhe von 1200 Metern bei durchschnittlichen Temperaturen von 17 bis 25 Grad Celsius. Dadurch betreiben die Pflanzen einen geringeren Stoffwechsel als in niedrigeren Lagen. Dies hat zur Folge, dass die Pflanzen weniger Zucker für ihr eigenes Wachstum benötigen und den Überschuss direkt zu den Früchten

leiten. Dadurch besitzen die Kirschen einen besonders hohen Zuckergehalt – die Basis für den einzigartigen Geschmack des Cremesso Costa Rica.

cremesso

☞ OF SWITZERLAND

Die fruchtig-süsse Note erhält die neue Limited Edition durch die besondere Aufbereitungsmethode, das so genannte Honey Processing. Von der Kaffeekirsche werden die Kirschhaut und das Fruchtfleisch entfernt. Übrig bleibt die Kaffeebohne und ihre zuckerreiche Ummantelung, die sogenannte Mucilage, die im Spanischen als „miel“ – was übersetzt Honig heißt – bezeichnet wird. Beim Trocknen in der Sonne gelangt der Zucker der Mucilage durch Osmose in die Bohne.



Cremesso Limited Editions

Einmal pro Jahr bringt das innovative Schweizer Kaffeekapselsystem Cremesso im Rahmen einer Limited Edition eine außergewöhnliche Kaffeesorte in das Sortiment ein. Die aktuelle Spezialität, der Costa Rica Honey Processed löst im Sortiment den India Parchment, eine hochwertige Robusta Kaffeespezialität aus dem Südwesten Indiens, ab. Der Cremesso Costa Rica ist in Verpackungseinheiten von 16 Stück erhältlich.

Nachhaltiger, aluminiumfreier Kaffeegenuss

Cremesso setzt in allen Belangen auf nachhaltigen Kaffeegenuss: mit aluminiumfreien Kapseln, energiesparender Technologie bei den Kaffeekapselmaschinen und einem Standardkaffeessortiment von ausschließlich UTZ zertifizierten Kaffees.

Weitere Informationen aus der Welt von Cremesso finden sich unter www.cremesso.com