



claro
FAIR TRADE

Kaffee Kultgetränk mit Kultur

Classico – Pure Arabica BIO 100 % Arabica

Eine edle Köstlichkeit für alle, die einen milden und aromatischen Kaffee mögen.
Die Mischung besteht aus 100 % Arabica Bohnen aus Mexiko und Peru.



Erhältlich: Bohnen, gemahlen, Pads
Für: Milchkaffee, Kaffee Crème
Aroma: Fruchtlige Komponenten, ausgewogener Geschmack mit einer milden, feinen Säure.

Mahlgrad: mittel
Röstung: ☉☉☉☉☉

Milchkaffee – der Klassische

Ein echter Latte Macchiato ist in drei Schichten aufgebaut: heiße Milch, Espresso und Milchschaum – eine köstliche Verbindung cremiger Milch mit feinem Kaffeearoma und viel Schaum. Traditionell wird dieses trendige Getränk in einem hohen Glas mit langstieligem Löffel serviert.

Espresso – Pure Arabica BIO 100 % Arabica

Eine köstliche Auszeit für alle, die einen gehaltvollen und würzigen Kaffee mögen.
Die Mischung besteht aus 100 % Arabica Bohnen aus Peru, Honduras und Tansania.



Erhältlich: Bohnen, gemahlen, Pads
Für: Espresso, Ristretto, Cappuccino
Aroma: Intensiver, ausgewogener würziger Geschmack mit leicht fruchtiger Note.

Mahlgrad: fein
Röstung: ☉☉☉☉☉

Espresso – der Charakterstarke

Die Italiener nennen ihn schlicht «caffè». Er ist bekannt für seinen charaktervollen, leicht bitteren, aromatischen würzigen Geschmack. Die Krönung eines jeden Espresso ist die haselnussbraun-marmorierte Schaumschicht mit einem leichten Stich ins Rötliche – die «crema».

Crema – Pure Arabica BIO 100 % Arabica

Eine Kaffeespezialität für alle, die einen milden und aromatischen Espresso kaffee mögen.
Die Mischung besteht aus 100 % Arabica Bohnen aus Mexiko, Peru und Tansania.



Erhältlich: Bohnen, gemahlen, Pads
Für: Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso
Aroma: Vollmundig weich im Geschmack, mit einer feinen fruchtigen Note.

Mahlgrad: fein
Röstung: ☉☉☉☉☉

Latte Macchiato – der Trendige

Ein echter Cappuccino besteht zu je einem Drittel aus Espresso, Milch und Milchschaum. Zur Krönung kann mit etwas Kakao-pulver oder Zimt bestreut werden. Bei der Wiener Variante wird dieses trendige Getränk in einem hohen Glas mit langstieligem Löffel serviert.

Décaffeinato – Pure Arabica BIO 100 % Arabica, koffeinfrei

Eine bekömmliche, säurearme Besonderheit für alle, die einen Kaffee ohne Koffein genießen möchten.
Die Mischung besteht aus 100 % Arabica Bohnen aus Mexiko und Peru.



Erhältlich: Bohnen, gemahlen
Für: Kaffee Crème, Milchkaffee
Aroma: Fruchtig, authentisch, säurearm. Voller Kaffeegenuss ohne Koffein.

Mahlgrad: mittel
Röstung: ☉☉☉☉☉

Kaffee Crème – der Traditionelle

In der Schweiz eine der beliebtesten Kaffeevarietäten. Er wird mit wesentlich mehr Wasser als ein Espresso hergestellt und mit Kaffeerahm und Zucker verfeinert. Am Besten schmeckt der Kaffee Crème aus Kaffeebohnen mit heller bis mittlerer Röstung.

Óromo – Pure Arabica Ethiopia BIO 100 % Arabica

Eine besondere, aromatisch milde Kaffeespezialität mit feiner, süßer Würze für einen vollendeten Kaffeegenuss.
Óromo ist ein exquisites „Single Origin“ aus 100 % Arabica Bohnen aus Äthiopien (Provinz Oromia), der so genannten Wiege des Kaffees.



Erhältlich: Bohnen, gemahlen
Für: Cappuccino, Espresso, Kaffee Crème
Aroma: Duft von Früchten und wilden Blüten, mit leichter Schokoladennote.

Mahlgrad: mittel
Röstung: ☉☉☉☉☉

Cappuccino – der Heissgeliebte

Ein echter Cappuccino besteht zu je einem Drittel aus Espresso, Milch und Milchschaum. Zur Krönung kann mit etwas Kakao-pulver oder Zimt bestreut werden. Bei der Wiener Variante wird dieses trendige Getränk in einem hohen Glas mit langstieligem Löffel serviert.

Baraza – Blend Tanzania BIO Arabica / Robusta

Eine edle Auslese für alle, die einen charakterstarken Ristretto, Espresso oder Latte Macchiato mögen.
Die Mischung unterhält einen zentralen Ausbildungsfonds & leitet eine Kredit-/Sparkasse, die zinsgünstige Darlehen vergibt.



Erhältlich: Bohnen, gemahlen, Instant-Pulver
Für: Ristretto, Espresso, Latte Macchiato
Aroma: Duft von geröstetem Brot, leicht erdig, kräftiger anhaltender Geschmack. Mit schöner «crema».

Mahlgrad: fein
Röstung: ☉☉☉☉☉

Ristretto – der Extrastarke

Klein, schwarz, stark und wirksam – der Ristretto ist ein konzentrierter Espresso aus zwei Dritteln der normalen Wassermenge eines Espressos. Je nach Geschmack kann mehr oder weniger Zucker zugefügt werden. Ein gehaltvoller Muntermacher mit starkem Charakter.

Kaffee – Kult & Kultur

Kaffee ist Kult, Kaffee ist Kultur. Kaffee gibt es seit etwa 1400 Jahren. Er stammt aus dem abessinischen Hochland in Äthiopien. Ob klassisch als Bohnenkaffee, auf die italienische Art als Cappuccino oder trendig als Latte Macchiato – der herrlich feine Kaffeeduft lässt in ferne Länder schweifen und einen Augenblick der Ruhe und Erholung geniessen. Eine köstliche Spezialität, die uns natürliche Lebensfreude und Genuss bietet, Schluck für Schluck.

Unsere Handelspartner

Cooperativa Agraria Cafetalera La Florida in Peru unterstützt seit 1966 als Genossenschaftsverband KaffeebauerInnen in La Florida. Mit der Fair Trade-Zertifizierung erfolgte auch die Umstellung auf ökologischen Anbau. Der Verband unterhält eine eigene Landwirtschaftsschule und setzt sich besonders für Frauenförderung ein.

UCIRI Union de Comunidades Indigenas de la Region del Istmo in Mexiko wurde 1989 als eine der ersten Produzentengruppen ins FLO-Kafferegister aufgenommen und gilt als eine der vorbildlichsten Organisationen. Der Aufbau der BIO-Kontrollinstanz Certimex, die Einrichtung der ersten öffentlichen Buslinie und der einzigen Sekundarschule in der Region sind einige ihrer Pionierleistungen.

OCFCU Oromia Coffee Farmers Cooperative Union in Äthiopien setzt sich als Dachverband seit 1998 für Kleinbauernfamilien ein. Der Verband erlangte auf Landesebene eine führende Rolle. Er engagiert sich u.a. für Bio-Anbau, professionelle Qualitätssicherung, Verbesserung des Schulwesens und der Trinkwasserversorgung.

KNCU Kilimanjaro Native Co-operative Union in Tansania ist seit 1924 als eine der ältesten afrikanischen Kaffeegenossenschaften aktiv. Der Verband unterhält einen zentralen Ausbildungsfonds & leitet eine Kredit-/Sparkasse, die zinsgünstige Darlehen vergibt.

Infos über alle Produzenten auf www.claro.ch

claro steht seit über 30 Jahren für Fairen Handel mit natürlichen und einzigartigen Spezialitäten aus dem Weltjeden. Hohe Qualität, langfristige Beziehungen und Vertrauen sind Werte, die unser Handeln bestimmen. claro Produkte gibt es in claro Läden - dem Fachgeschäft für Fairen Handel - sowie im ausgewählten Fachhandel und in Gastrobetrieben.

claro fair trade AG
Bifangstrasse 19 / CH-2552 Orpund
Phone +41 32 356 07 00
Fax +41 32 356 07 01
mail@claro.ch / www.claro.ch