

16.09.2019 - 15:04 Uhr

Kaffa macht auch kalt munter



Coldbrew-Getränke liegen im Trend und das Angebot in den Regalen wächst von Jahr zu Jahr. Dass Coldbrew aber nicht einfach kalter Kaffee sein muss, beweist Kaffa Wildkaffee. Nicht nur, weil Kaffa Coldbrew aus wildwachsendem Arabica-Kaffee hergestellt wird, sondern auch wegen seinen besonderen Zutaten.

Die Idee Kaffee und Tee zu mischen, hat Maria Müller Steiner, die Gründerin von Original Food und der KaffaWerkstatt in Kriens/LU von ihren Projektreisen in die Heimat des Kaffees im südwestlichen Hochland Äthiopiens. Dort trinkt man neben dem klassischen Buna (Kaffee auf amharisch) oft "Spreece", eine Mischung aus Kaffee und schwarzem Tee, als leichtes, anregendes Getränk.

Zusammen mit Can Kalayci von Creative Food & Beverage aus Wabern, hat sie daraus Kaffa Coldbrew & Tea entwickelt. Für das trendige Getränk werden hell gerösteter Kaffa Wildkaffee und feinsten Tee aus Nepal während 36 Stunden kalt extrahiert, mit Zitronen- und Holundersaft ergänzt und leicht mit Agavendicksaft gesüsst. Mit einem Koffeinanteil von 30mg pro Deziliter ist Kaffa Coldbrew & Tea eine natürliche, fruchtige Alternative zu Energiedrinks und Kaffeegetränken, welche oft viel Zucker enthalten. Alle Zutaten des neuen Muntermachers sind vegan, bio-zertifiziert und fair gehandelt.

Kaffa Coldbrew & Tea gibt es zum Preis von Fr. 3.60 pro 200ml-Flasche im Biofachhandel oder direkt im online-Shop www.originalfood.ch

Original Food importiert seit 2005 wildwachsenden Arabica-Kaffee aus zertifizierter Bio-Wildsammlung im Kaffa Bergregenwald in Äthiopien. Dank dem Wildkaffee-Projekt, welches im 2004 durch die Organisation "GEO schützt den Regenwald" initialisiert wurde, haben heute über 8'000 Bauernfamilien ein Einkommen aus der schonenden Nutzung des Regenwaldes. So kann deren Lebensstandard dauerhaft verbessert und der wertvolle Bergregenwald von Kaffa mit seinem Naturschatz, der wilden Coffea Arabica-Pflanze, geschützt werden. Der Kaffa Bergregenwald ist seit 2010 als Unesco Biosphären-Reservat anerkannt und die Wildsammlung wird nach strengen Standards kontrolliert.

Seit 2015 röstet Original Food GmbH den Wildkaffee in der eigenen Rösterei, der KaffaWerkstatt in Kriens/LU. Die Produkte von Original Food GmbH gibt es im Biofachhandel, Reformhäusern, Globus und Feinkostläden oder direkt im Online-Shop www.originalfood.ch

Original Food GmbH
Maria Müller Steiner - Geschäftsführerin
Sonnenbühlweg 1
CH-6010 Kriens

Domizil der Gesellschaft: 6052 Hergiswil/NW

Medieninhalte



Kaffa Coldbrew, der natürliche Muntermacher ist mehr als nur kalter Kaffee.



Der wild gesammelte Kaffee wird natürlich an der Sonne getrocknet / Original Food GmbH



Wildwachsender Coffea Arabica im Kaffa Bergregenwald / Original Food GmbH



Kaffa Coldbrew & Tea Lemon Kaffa Coldbrew & Tea Lemon kalt extrahierter Wildkaffee und Grüntee mit Saft von siziliensichen Zitronen / Original Food GmbH



Kaffa Coldbrew & Tea Elderberry kalt extrahierter Wildkaffee und Schwarztee mit Saft von sonnengereiftem Holunder. Original Food GmbH

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067196/100832280> abgerufen werden.