



elemento



2

Tayrona foods

4

Über Uns

6

V elemento

10

Brasil de Andrade

12

Colombia El Pastelito

14

Peru Grad 1

16

Uganda Ngoma

18

Sozialprojekt

Tayrona foods

Wir sind ein leidenschaftliches Team von Kaffeeliebhabern, das es sich zum Ziel gesetzt hat, Ihnen außergewöhnliche Kaffeeerlebnisse zu bieten und gleichzeitig unsere Heimat Kolumbien zu unterstützen.

Bei uns dreht sich alles um die faszinierende Welt des Kaffees. Von den einzigartigen Aromen bis zu den vielfältigen Geschmacksnuancen - wir laden Sie ein, Ihre Sinne mit unseren köstlichen Kaffeesorten zu verwöhnen.

Wir sind in Kolumbien, zwischen den köstlichen Gerüchen des Streetfoods und den malerischen Kaffeeplantagen, aufgewachsen. Mit unseren abgeschlossenen Studiengängen als Landwirtschaftsingenieur und BWLer haben wir unsere Leidenschaft für Essen, Handel und Kaffee vereint. Unsere Lebensstationen in Amerika, Spanien und Deutschland haben uns vielfältige Einblicke und Erfahrungen gebracht.



Über Uns

Seit über 10 Jahren sind wir im Einkaufsbereich von Kaffee, lateinamerikanischen und spanischen Delikatessen tätig. In dieser Zeit haben wir ein tiefes Verständnis dafür entwickelt, welche Qualitätsmerkmale ausschlaggebend sind, um den besten Geschmack zu erreichen. Von der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur sorgfältigen Verarbeitung wissen wir genau, worauf es ankommt, um herausragende Produkte anzubieten.

Unser Wissen und unsere Expertise ermöglichen es uns, exzellente Kaffeesorten und köstliche Delikatessen aus Lateinamerika und Spanien anzubieten. Wir sind stolz darauf, unseren Kunden unvergleichliche Geschmackserlebnisse zu bieten und sie auf eine kulinarische Reise mit authentischen Aromen mitzunehmen. Und natürlich: Wir nutzen gerne jede Gelegenheit, unsere alte Heimat zu besuchen!



V elemento



Die Indianer haben seit jeher eine enge Beziehung zu ihrer natürlichen Umgebung. Im Einklang mit den vier Elementen – Feuer, Wasser, Luft und Erde – gestalten sie ihr Leben. Dies beschreibt wunderbar unsere Kaffeereihe.

Unser Streben nach dem perfekten Kaffee beginnt mit der Erde. Wir suchen aktiv nach den besten Kaffeefarmen weltweit, in denen nährstoffreiche Böden die Grundlage für qualitativ hochwertige Kaffeebohnen bilden. Von den fruchtbaren Plantagen Lateinamerikas bis zu den exotischen Anbaugeländen Afrikas – Nachhaltigkeit und fairer Handel stehen bei uns im Fokus.

Das Element Wasser spielt eine entscheidende Rolle in der Kaffeezubereitung. Daher verwenden wir ausschließlich erstklassiges Wasser, das perfekt auf die individuellen Anforderungen jedes Kaffees abgestimmt ist. Die richtige Menge und Qualität des Wassers entfaltet die Aromen und Geschmacksnoten in jeder Tasse.

V elemento

Die Luft ist ein weiterer essentieller Bestandteil unserer Kaffeeliebe. Wir legen großen Wert auf frisch geröstete Kaffeebohnen, die ihren unverwechselbaren Duft und Geschmack bewahren. Deshalb rösten wir in kleinen Chargen, um sicherzustellen, dass jede Tasse, die Sie genießen, mit Frische und Aroma gefüllt ist.

Nicht zuletzt beziehen wir uns auf das Element Feuer - die Leidenschaft, die in jedem Schritt unserer Arbeit mitschwingt. Von der Auswahl der Rohkaffeesorten über die sorgfältige Röstung bis hin zur liebevollen Zubereitung - wir sind mit Herz und Seele dabei, um Ihnen ein außergewöhnliches Kaffeeerlebnis zu bieten.



EARTH
Born to create



WATER
Born to feel



AIR
Born to inspire



FIRE
Born to succeed

Brasil de Andrade

Ismael Jose de Andrade führt das Unternehmen ABEX (Andrade Brother Exportation) seit Jahren mit seinem Bruder Eduardo. Die Familie Andrade betreibt bereits seit 1901 Kaffeeplantagen (wie z.B. Fazenda Capim Branco).

Ismael ist eines der Gründungsmitglieder der BSCA (Brasilianische Spezialitäten Organisation), zusammen mit 11 weiteren Farmern konnte man eine Exportlizenz erwerben und damit den Grundstein für eine gerechtere Wertschöpfung realisieren.

1991 begann die Farm erstmalig mit einem eigenen Export. Viele internationale Preise (wie Cup of Excellence) konnte man für sich gewinnen und bestätigen die einzigartig gute Arbeit der Familie Andrade auf dem Hochplateau in der Region Cerrado. Dieser milde Kaffee aus dem Arabica Anbaugebiet Nr.1 Brasilien besticht durch Noten von Honig, Schokolade und leichten Fruchttönen.

BRASIL DE ANDRADE

- Capim Branco -

100% Arabica

 EARTH Born to create	LAND/REGION Brasilien / Cerrado, Carmo do Paranaíba		ANBAUHÖHE 1.100 m
	VERARBEITUNG sonnentrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 1/4 ●●●●●
	GESCHMACK Schokolade, leichte Fruchtsäure		MUNDGEFÜHL mild würzig



BRASIL DE ANDRADE

- Capim Branco -

100% Arabica

 EARTH Born to create	LAND/REGION Brasilien / Cerrado, Carmo do Paranaíba		ANBAUHÖHE 1.100 m
	VERARBEITUNG sonnentrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 1/4 ●●●●●
	GESCHMACK Schokolade, leichte Fruchtsäure		MUNDGEFÜHL mild würzig

Bei uns in V-Elemento dreht sich alles um die faszinierende Welt des Kaffees und die Verbindung zu den Elementen: Erde, Wasser, Luft und Feuer. Tauchen Sie in unsere Welt des Kaffees ein und lassen Sie sich von den Aromen, Geschmacksnuancen und der Magie einer Tasse Kaffee verzaubern.

BOHNE GEMAHLEN

NACHSCHUB AUF:
www.tayronafoods.com

MINDESTENS HALTBAR BIS:
 Siehe Boden

GERÖSTET IN
 Hamburg

RÖSTKAFEE
 e 250g



Colombia El Pastelito

Die reifen Kirschen werden Sonnentrocknet. Zwischen der Blüte und Ernte vergehen 30 bis 32 Wochen. Der Boden ist fest, sandig und ohne Tonerde. Dieser hat seinen Ursprung in vulkanischer Asche mit 20% organischer Stoffe und ist sehr Wasser durchlässig - „Picking-Methode“.

Seit Generationen beschäftigt sich diese Familie in Kolumbien intensiv mit dem Anbau qualitativ hochwertiger Kaffeebohnen. Als kleine Produzenten legen sie viel Wert auf die Qualität ihres Kaffees und auf die Erhaltung des Gleichgewichts im Ökosystem sowie auf eine faire Bezahlung der Landarbeiter. Sie gehen bewusst mit ihrer Umwelt um und sind stets bemüht, ausschließlich umweltfreundliche Produkte zu verwenden.

COLOMBIA EL PASTELITO

- La Mejorana -

100% Arabica

	LAND/REGION Kolumbien / Quimbaya, Quindio		ANBAUHÖHE 1.470 m
	VERARBEITUNG sonnentrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 3/4 
	GESCHMACK leichte Karamellnote		MUNDGEFÜHL voll
WATER Born to feel			



COLOMBIA EL PASTELITO

- La Mejorana -

100% Arabica

	LAND/REGION Kolumbien / Quimbaya, Quindio		ANBAUHÖHE 1.470 m
	VERARBEITUNG sonnentrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 3/4 
	GESCHMACK leichte Karamellnote		MUNDGEFÜHL voll
WATER Born to feel			

Bei uns in V-Elemento dreht sich alles um die faszinierende Welt des Kaffees und die Verbindung zu den Elementen: Erde, Wasser, Luft und Feuer. Tauchen Sie in unsere Welt des Kaffees ein und lassen Sie sich von den Aromen, Geschmacksnuancen und der Magie einer Tasse Kaffee verzaubern.

BOHNE GEMAHLEN

NACHSCHUB AUF:
www.tayronafoods.com

MINDESTENS HALTBAR BIS:
Siehe Böden

GERÖSTET IN
Hamburg

RÖSTKAFEE
e 250g



Peru Grad 1

Dieser Kaffee stammt von der Yakumama Kooperative aus Cajamarca im Norden Perus. Von Einheimischen in Peru wird Yakumama als ein Bindeglied zwischen Kaffeefarmern und für Nachhaltigkeit sensibilisierten Abnehmern verstanden. Unter Yakumama ist eine Gruppe von Menschen aktiv, die den Segen für ihr Heimatland zu schätzen weiß und bewusst den Produzenten des Landes etwas zurückgeben möchte. Durch die Kooperation wird voneinander gelernt, wodurch Prozesse verbessert und die Qualität der Kaffees sichergestellt und gesteigert werden können.

Der Kaffee Peru Grad 1 hat natürliche Aromen von Zartbitterschokolade, tropischen Früchten und Vanille. Ein würziger Kaffee aus 100 % Arabica-Bohnen.

PERU GRAD 1			
- Yakumama -			
100% Arabica			
 <p>AIR Born to inspire</p>	LAND/REGION Peru / Puno, Sandia		ANBAUHÖHE 1.800 m
	VERARBEITUNG sonnengetrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 3/4 ●●●●
	GESCHMACK blumig-fruchtig, Schokolade		MUNDGEFÜHL würzig



Uganda Ngoma

Robusta kann auch super schmecken - hier der Beweis aus Uganda: Ein toller Kaffee mit Aromen von Zartbitterschokolade und getrockneten Pflaumen. Eine süße, leicht nussige Note rundet diesen traumhaften Kaffee ab.

Durch seine geringe Restsüße, die an Honig erinnert, hat dieser kräftige Espresso eine sehr schöne Balance, denn Robusta Bohnen können oft über das Ziel hinaus schießen.

UGANDA NGOMA			
- Espresso No3 -			
100% Robusta			
 FIRE Born to succeed	LAND/REGION Uganda / Wakiso District		ANBAUHÖHE 1.250 m
	VERARBEITUNG sonnengetrocknet	ERNTE handgepflückt	PROFIL 4/4 
	GESCHMACK Zartbitterschokolade		MUNDGEFÜHL sanft





Sozialprojekt

Wir glauben an die Kraft des Kaffees, um Menschen zu verbinden, Kulturen zu bereichern und positive Veränderungen zu bewirken. Aus diesem Grund haben wir ein besonderes Programm ins Leben gerufen: Für jede Kaffeetüte, die Sie bei uns erwerben, spenden wir 5 Cent an eine Schule in unserem Dorf. Damit möchten wir sicherstellen, dass zukünftige Generationen eine gute Bildung erhalten und ihre Träume verwirklichen können.

Wir arbeiten eng mit lokalen Kaffeebauern zusammen, um qualitativ hochwertige Bohnen direkt aus der Region zu beziehen. Jede Tasse Kaffee, die Sie bei uns genießen, ist somit ein kleiner Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung und Wertschätzung unserer wunderbaren Heimat.

Seien Sie Teil unserer Kaffeerevolution und entdecken Sie eine neue Dimension des Genusses. Tauchen Sie ein in die Welt von Tayroona Foods, wo der Kaffee nicht nur eine Leidenschaft ist, sondern auch eine Quelle des Wandels und der Unterstützung für diejenigen, die es am meisten brauchen.

Kontakt



Alejandro Valderrama

alejandro@tayronafoods.com

+49 176 31236859



Jose Lacouture

jose@tayronafoods.com

+49 152 54938962



<https://tayronafoods.com>



info@tayronafoods.com



[tayrona_foods](#)



[Tayrona Foods](#)