



VITA - Bio Lebensmittelhandel e.U. Konsumenten - Kaffee-Preisliste 2024



- **VITA1001 - Bio Vitalkaffee (Reishi-Kaffee)**, gemahlen, 250g
- **VITA1001-EK-10 - Bio Vitalkaffee** in einer Espresso-Kapsel
- **LAMPOCOY - Cafe de Mujeres**, ganze Bohne, 500g
- **Was ErnährungsberaterInnen und DiätologenInnen über den VITA1001 - Bio Vitalkaffee wissen sollten**
- **Die Kaffeekapsel**, die zu 100% aus nachwachsenden Rohstoffen besteht (Nespresso kompatibel)
- **LAMPOCOY - Café de Mujeres** - Wissenswertes zu diesem sozialen Frauenprojekt in Guatemala
- **ORGANO GOLD - Getränke (Kaffee, Tee, Schokolade mit Reishi)**
- **ORGANO GOLD - Espresso-Kapseln**
- **ORGANO GOLD - Nahrungsergänzungsmittel**



VITA1001 ∞ BIO VITALKAFFEE Röstkaffee | Mischung | 250g
mit wertvollen, biologischen Vitalpilzen für natürliche Vitalität

PREMIUM REISHI-KAFFEE

Beste Zutaten und Gütesiegel
Geheimnisvoller Vitalpilz mit erstaunlicher Wirkung
Traditionelle Aroma-Röstung in Österreich

Bio Röstkaffee gemahlen – Mischung:

- 100% feinsten Hochland Arabica Kaffee* aus West-Honduras
- Ganoderma Lucidum (Reishi-Vitalpilz) Pulver* aus Tirol
- Agaricus blazei Murrill (Mandel-Vitalpilz) Pulver* aus Tirol
- *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

Regionale Verarbeitung:

- Schonende Röstung in Handarbeit
- Abfüllung des Produktes in einer Bio-zertifizierten Kaffeerösterei in Gmunden / Oberösterreich

Neue ÖKO-Verpackung:

- Aluminiumfreie ÖKO Aroma-Schutzverpackung aus Kraftpapier mit Aroma-Ventil und Zipverschluss, der Umwelt zuliebe!

Kaffee mit Herz und Idee:

- Hochwertiges Kaffeeprodukt
- Belebend durch Beimischung von 2 Vitalpilzen
- Unterstützt das allgemeine Wohlbefinden
- basisch und säurearm
- Einzigartige Kombination auf dem Markt
- Ideal bei Kaffeeunverträglichkeit
- Ideal auch beim Basen- und Intervallfasten
- Ideal auch für Vegetarier und Veganer
- Ideal vor und nach dem Sport
- und speziell für
 - Gesundheits-Bewusste
 - Kaffee-Allergiker
 - Müdigkeits-Kandidaten
 - Basen- & Intervall-Faster
 - Abnehm-Interessierte
- Niedriger Acrylamidgehalt 140 µg/kg (lt. AGES-Test)
- Bio-Zertifiziert: AT-BIO-402

Mit dem Kauf einer Packung unterstützen Sie ein soziales Kaffeebauern Projekt in West-Honduras.

Beste Zubereitung mit:

French-Press, Espresso-Kocher, Filtermaschine, Siebträger, Vollautomat mit Pulverfach sowie mit wiederbefüllbaren Kaffee kapseln

Bezugsquelle:

Prokopp Gewusst wie, Reformstark Martin, Natur & Reform, Reformhäuser, Bioläden, Naturkostläden, Drogerien, Einzelhandel, Amazon.de (Art.-Nr.: B00R4UMYV2), Apotheken in Österreich (PHZ-Nr.: 4041786), sowie erhältlich bei VITA – Bio Lebensmittelhandel e.U.



Symbolfoto

Portionierung und ø-Preis:

- 5g - optimal für 1 Tasse mit 100ml Wasser
- Füllmenge 250g = 50 Tassen
- **UVP** Kostenpreis: á € 0,40 pro Tasse

VITA1001 ∞ Bio Vitalkaffee:

- **Bio Röstkaffee gemahlen – Mischung**
- **Zutaten:** aus 100% biologischer Landwirtschaft
- **250g**
- **EAN-Code:** 9024238009704

- Konsumenten UVP brutto € 19,99



VITA1001∞BIO VITALKAFFEE Röstkaffee | Mischung | mit wertvollen,
biologischen Vitalpilzen für natürliche Vitalität in einer kompostierbaren Holzfaser Espresso-Kapsel

PREMIUM REISHI-KAFFEE

Beste Zutaten und Gütesiegel
Geheimnisvoller Vitalpilz mit erstaunlicher Wirkung
Traditionelle Aroma-Röstung in Österreich

Bio Röstkaffee gemahlen – Mischung:

- 100% feinsten Hochland Arabica Kaffee* aus West-Honduras
- Ganoderma Lucidum (Reishi-Vitalpilz) Pulver* aus Tirol
- Agaricus blazei Murrill (Mandel-Vitalpilz) Pulver* aus Tirol
- *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

Verarbeitung:

- Schonende Röstung in Handarbeit in Gmunden/Oberösterreich
- Kapselabfüllung in Deutschland

Kaffee mit Herz und Idee:

- Soziales Kaffeeprojekt aus West-Honduras
- Hochwertiges Kaffeeprodukt
- Belebend durch Beimischung von 2 Vitalpilzen
- Unterstützt das allgemeine Wohlbefinden
- basisch und säurearm
- Einzigartige Kombination auf dem Markt
- **Ideal bei Kaffeeunverträglichkeit**
- **Ideal auch beim Basen- und Intervallfasten**
- **Ideal auch für Vegetarier und Veganer**
- **Ideal vor und nach dem Sport**
- Niedriger Acrylamidgehalt 140 µg/kg (lt. AGES-Test)
- Bio-Zertifiziert: AT-BIO-402

**Mit dem Kauf einer Packung unterstützen Sie ein soziales
Kaffeebauern Projekt in West-Honduras.**

Nachhaltiges Produkt! Der Umwelt zuliebe!

- Kaffee kapsel aus unbehandeltem Holz
- 100% nachwachsenden Rohstoffen
- Holz aus nachhaltiger PEFC zertifizierter Forstwirtschaft
- Frei von fossilem Plastik, Mikroplastik oder Aluminium
- Verpackung aus ÖKO-Papier, gedruckt mit Pflanzenfarben
- Kompostierbare Holzfaser Espresso-Kapseln
- Entsorgung der Kapsel in der Biotonne oder eigenen Komposthaufen
- Kapselmateriale auch als Ofen- oder Grillanzünder geeignet



VITA1001-EK-10



Symbolfoto



VITA1001-EK-10∞Bio Vitalkaffee:

- Bio Röstkaffee gemahlen – Mischung
- **Zutaten:** aus 100% biologischer Landwirtschaft
- **51g (10 Holzfaser-Espresso Kapseln á 5,1g)**
- **EAN-Code: 9024238009711**

Bezugsquelle:

Prokopp Gewusst wie, Reformstark Martin, Natur & Reform,
Reformhäuser, Bioläden, Naturkostläden, Drogerien, Einzelhandel,
Amazon.de (Art.-Nr.: B0B77NDQSP),
Apotheken in Österreich (PHZ-Nr.: 5684109),
sowie erhältlich bei VITA – Bio Lebensmittelhandel e.U.

- **Konsumenten UVP**

brutto € 9,99



VITA | BIO
Lebensmittel-
handel

10 Jahre
VITA1001
BIO
VITAL
KAFFEE
seit 2014

LAMPOCOY | Café de Mujeres

sozialverträglich
umweltfreundlich
direkt vermarktet
transparent & fair

LAMPOCOY∞Café de Mujeres Röstkaffee | ganze Bohne | 500g 100% feinsten Hochland Arabica | NASS aufbereitet und SONNEN getrocknet



Ursprungsland: Guatemala
Anbauregion: Nuevo Oriente
Lage: Lampocoy
GPS: N 14.56.33,3 W 89.20.21,5
Anbauhöhe: 1.100 - 1.500 m
Varietät: catimor, catuai, bourbon, caturra
Anbauart: konventionell und ohne Einsatz von Pestiziden
Ernte: handverlesen
Prozess: nasse Aufbereitung, in der Sonne getrocknet
Geschmack: sehr feine Säure & vollmundig
Aromen: Schokolade, Karamell, Pekannuss, Szechuanpfeffer
Aromageröstet (20min/200°): Oberösterreich



**Café de Mujeres - soziales Frauenprojekt
direkt vermarktet & sozialverträglich
fair gehandelt & umweltfreundlich**

Grand cru - ein GOURMET-KAFFEE der SPITZENKLASSE

Am Ostrand der gewaltigen Vulkane Zentralamerikas und im Einflussgebiet des atlantischen Passats reifen Kaffeekirschen über einen Zeitraum von mehr als zehn Monaten in einem optimalen, kühl-feuchten Mikroklima. In einem kleinen Bergdorf namens Lampocoy in Guatemala wird seit über 100 Jahren exzellenter Kaffee angebaut. Dies geschieht in kleinbäuerlicher Wirtschaft mit konventionellen Methoden und ohne Einsatz von Pestiziden. Jeglicher Zwischenhandel wird vermieden, damit für die Kaffeebauern ein möglichst hoher Gewinn bleibt.

In enger Zusammenarbeit mit den Kaffeeproduzenten werden die Qualität kontrolliert und die Anbaumethoden ständig auf den neuesten Stand gebracht. Um die Lebenssituation der Kaffeebauern in Guatemala zu verbessern und den Verbrauchern in Europa weiterhin einen hochwertigen Lagenkaffee anzubieten, zahlen wir den Bauern für den Rohkaffee einen Preis, der derzeit 45% über dem Weltmarktniveau liegt. Unser „Lampocoy - Café de Mujeres“ kommt speziell den Frauen zugute. 57 Frauen haben sich in Lampocoy zusammengefunden, um auf ihrem eigenen Grundstück Kaffee zu produzieren. Die Frauen werden gerecht bezahlt, können so ihr Geld selbst verwalten und dadurch ihre Kinder zur Schule schicken.

Insofern ist unser „Lampocoy - Café de Mujeres“ eine Hilfe zur Selbsthilfe. Somit kann jeder Kaffeetrinker seinen Teil dazu beitragen, den Menschen in Guatemala zu mehr Würde, Bildung und Wohlstand zu verhelfen.

ZAHLUNGS-UND LIEFERKONDITIONEN:

Die angeführten Preise verstehen sich netto per Einheit in EUR zzgl. 20% MwSt. Die Zahlung erfolgt 7 Tage netto ab Warenerhalt. Zahlbar und klagbar in Wien. Die Lieferungen erfolgen ab Werk zzgl. Versand- und Verpackungskosten. Frei-Haus Lieferung ab 3 Stk Lampocoy | 500g. Etwaige Transportbeschädigungen müssen binnen 24 Stunden nach Warenerhalt schriftlich bekannt gegeben werden, ansonsten erfolgt kein Ersatz jedweger Art. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Firma VITA – Bio Lebensmittelhandel e.U.. Es gelten ausschließlich die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma VITA – Bio Lebensmittelhandel e.U..



Symbolfoto

**LAMPOCOY - Café de Mujeres
100 % feinsten Arabica Hochland Kaffee
500g ganze Bohne | 500g
Aromageröstet in Oberösterreich
EAN-Code: 9024238009728**

- Konsumenten UVP brutto € 19,90

VITA - Bio Lebensmittelhandel e.U. Gerold Helmut Jernej | Lorystraße 7/14 | A-1110 Wien

Tel.: +43(0)681-10627581 | E-Mail: info@bio-vita.at | Internet: www.bio-vita.at



Was Ernährungsberater*Innen und Diätologen*Innen über den VITA1001 - Bio Vitalkaffee wissen sollten

In meiner seit 40 Jahren bestehenden Naturheilpraxis in Deutschland habe ich seit 5 Jahren den **VITA1001 - Bio Vitalkaffee** immer wieder an Patienten zum Test ausgegeben. Die Auswahl der Probanden richtete sich nach folgenden gesundheitlichen Kriterien:

- Chronisch auftretende Magenbeschwerden bzw. Magenschwäche - Reizdarm - Erschöpfungszustände - Seelische Verstimmungen - Migräne
- Reha-Phasen nach Erkrankungen durch Zellentartung jeglicher Art.

Da ich seit vielen Jahren bei chronischen und akuten gesundheitlichen Problemen Vital-/Medizinalpilze einsetze, wurde ich neugierig auf einen Kaffee, der zwei der wichtigsten Vital-Pilze enthält. Zum einen den REISHI (Glänzender Lackporling) und zum anderen den AGARICUS BLAZEI MURILL (Mandelpilz). Beide Pilze dienen zur Balance und zur Stärkung des Immunsystems. Der Reishi wird in Asien als Pilz des langen Lebens bezeichnet und der Agaricus blazei Murill wird häufig zur Unterstützung bei jeglicher Art der Zellentartung eingesetzt.

Wie wirksam ist nun aber tatsächlich die beigefügte Menge im VITA1001 - Bio Vitalkaffee?

Medizinal-/Vitalpilze sind ein anerkanntes Adaptogen. Das bedeutet, sie docken genau dort im Körper an, wo ein Ungleichgewicht besteht. Häufig leiden Menschen unter körperlichen Symptomen deren Ursache nicht exakt erklärt werden können. Es werden dann über einen längeren Zeitraum Medikamente eingenommen, die nicht wirklich Abhilfe schaffen, oder zumindest nur über einen kürzeren Zeitraum. Ein Medikament kann nicht die Bandbreite der möglichen Irritationen im Körper abdecken. In vielen Fällen überdecken dann die Nebenwirkungen die eigentlichen Symptome. Das ist ein verhängnisvoller Kreislauf, der die mögliche Lebensqualität beträchtlich einschränkt. Hier kommen aber jetzt die Vitalpilze ins Spiel. Die inzwischen auch in unseren Breitengraden anerkannte TCM (Traditionelle Chinesische Medizin) schreibt den Vitalpilzen folgende Eigenschaften zu:

- tonisierend/anregend
- entgiftend/reinigend
- Stärkung des Immunsystems
- dadurch auch leistungsstärkend
- ausgleichende Wirkung auf die Psyche

Konkret kann man also sagen, Vitalpilze können als Regulativ bei vielen körperlichen Symptomen/Erkrankungen und seelischen Missstimmungen eingesetzt werden. Hierzu zählen primär:

- Bluthochdruck, Herz-Kreislaufkrankungen
- Chronische Bronchitis, Asthma, Allergien
- Magen- und Darmerkrankungen
- Nieren und Leberleiden
- Entzündungen und Infektionen
- Schlaflosigkeit, Erschöpfungszustände
- Während und nach einer Krebstherapie und nach Chemo und/oder Bestrahlungen
- Diabetes, Fettstoffwechselstörungen u.v.m.

Nun könnte man sagen, der VITA1001 - Bio Vitalkaffee ist aber kein Medikament, die Spuren der enthaltenen Vitalpilze sind halt nur Spuren. Das ist erst einmal richtig. Für unseren Organismus ist es wichtig, in einem pH-Wert stabilen Zustand zu sein. Wir achten auf einen ausgewogenen Blutzuckerspiegel um Entgleisungen zu vermeiden, die Blutfettwerte sollten ein bestimmtes Maß nicht überschreiten. Es muss sozusagen ein „Spiegelniveau“ eingehalten werden, unabhängig von konkreten Erkrankungen. Erst wenn unser Organismus in einem ausbalancierten harmonischen Zustand ist, fühlen wir uns wirklich wohl und sind uns unserer Energie bewusst.

Klingt zuerst etwas utopisch, ist aber durchaus erreichbar. Für tausende Menschen ist der morgendliche Kaffeegenuss ihr Lebenselixier und der Einstieg in den Tag. Die Lust auf das schwarze Gold ist international und verbindet die Menschen vieler Kulturen. Erst mal egal ob er vertragen wird oder nicht. Kaffee muss sein. Qualität ist leider nicht immer gefragt. Nehmen wir jetzt aber mal den VITA1001 - Bio Vitalkaffee. Es ist ein ganz besonders schonend hergestellter Kaffee aus 100% biologischen Arabica-Bohnen aus absolut biologischem Anbau in Zentralamerika. Durch eine sehr schonende und sensible Röstung ist der VITA1001 - Bio Vitalkaffee basisch und auch säurearm. Schon dadurch ist eine besondere Bekömmlichkeit garantiert. Jetzt aber kommt ein sehr innovatives Highlight ins Spiel. Die Beimengung von zwei der hochwirksamsten Medizinal/Vitalpilzen, dem Reishi und dem Agariucus blazei Murill. Und genau das ist die tägliche Dosis die über einen längeren Zeitraum genossen, unseren Vitalpiegel im Gleichgewicht hält. Die beigefügte Menge reicht absolut aus, um nachhaltig unser körperliches und seelisches Gleichgewicht und unsere Immunlage in Balance zu bringen und auch zu halten. So können wir mit unserem täglichen Kaffeegenuss viel für unsere Gesundheit und unser harmonisches Seelenleben tun.

Es gab über die lange Zeit keinen Probanden der den Kaffee nicht vertragen hat. Einer mochte den Geschmack nicht, erst als er etwas Kokosblütenzucker dazu gab, war auch er zufrieden. Ich konnte viele positive Rückmeldungen verzeichnen die bestätigten, dass durch den täglichen Genuss des VITA1001 - Bio Vitalkaffees eine deutliche Steigerung des Wohlbefindens erreicht wurde.

Für detailliertere Auskünfte stehe ich jederzeit zur Verfügung.

Jutta von Recum

Heilpraktikerin / Frankfurt am Main / Deutschland

August 2019

Die Kaffee kapsel,
die zu 100% aus
nachwachsenden Rohstoffen besteht.



Die Kaffee kapsel besteht zu 100% aus **nachwachsenden Rohstoffen**. Dies ist von DIN CERTCO unabhängig mit dem Siegel „100% biobasiert“ zertifiziert (Prüfnummer 8C150)



Das Holz für die Kaffee kapseln stammt aus nachhaltiger, **PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft** in Süddeutschland. Der Hersteller verwendet dazu Holzfasern aus Restprodukten, wie Sägespänen



Die Kaffee kapsel enthält keine fossilen Kunststoffe (Plastik). Somit ist sie frei von **Mikroplastik** – auch bei der Zersetzung kann dank 100% biobasierter Inhaltsstoffe kein Mikroplastik entstehen



Die Kaffee kapsel kann nach Gebrauch vollständig an die Natur zurückgegeben werden. Durch 100% nachwachsende und bioabbaubare Rohstoffe steht technisch gesehen einer **Entsorgung über die Bio-Tonne oder Kompost nichts im Wege**

Der ökologische Mehrwert der Holz faser-Kapseln

55%
weniger CO₂-Emissionen
gegenüber
Aluminium-Kapseln

In Zusammenarbeit mit worldwatchers ist es dem Kapsel-Hersteller gelungen, eine erste unabhängige Aussage über die ausgehende CO₂-Belastung zu treffen. Das Ergebnis, unter Einbeziehung aller relevanten Produktionsschritte der verschiedenen Bestandteile sowie aller Logistikschr itte, ist eindeutig: Durch diese Holz faser-Kapsel können mindestens 55% der CO₂-Emissionen gegenüber einer Aluminium-Kapsel eingespart werden.

26%
weniger CO₂-Emissionen
gegenüber
fossilen Kunststoff-Kapseln

Gegenüber einer petrochemisch hergestellten Kunststoff-Kapsel werden mindestens 26% der CO₂-Emissionen eingespart. Die CO₂-Emissionen für die Entsorgung von Kunststoff-Kapseln sind in diesem Wert noch nicht mit einbezogen. Da Kunststoff-Kapseln selten restentleert im gelben Sack landen, ist die Recyclingquote gering und der Großteil wird verbannt. Werden diese Emissionen noch zusätzlich berücksichtigt, ist von einem weitaus höheren Wert auszugehen.

100%
Ökostrom für die
Holz faser-Kapsel-Produktion
in Süd-Deutschland

Der Holz faser-Kapsel-Produzent nutzt für die Produktion zu 100% Ökostrom aus erneuerbaren Energien. Dabei bezieht dieser den Strom nachweislich aus Wasserkraftanlagen im Alpenraum mit den gesetzlich vorgegebenen Umweltstandards. Damit setzt der Hersteller die höchsten Standards im Bezug auf Umweltschutz und trägt aktiv zur Energie-wende bei.





Ein natürlicher Kreislauf,
geschaffen durch die Holzfaser-Kapsel

Es werden nur nachwachsende Rohstoffe verwendet, die dem Zyklus der Natur entstammen und dadurch wird der Footprint der Holzfaser-Kapsel minimiert. Der Produktkreislauf von der Wertschöpfung bis zur Verwertung ist damit auch unter CO₂-Gesichtspunkten deutlich optimiert.



1. Naturmaterial Holz

Holz ist ein großartiger Rohstoff – hierzulande in Fülle verfügbar und muss daher nicht importiert werden. In unseren Wäldern **nachhaltig bewirtschaftet**, wird er uns nie ausgehen. Für die Kaffee-kapsel wird Weichholz aus süddeutschen Wäldern genutzt. Wenn Sägewerke Bau- und Möbelholz herstellen, entstehen große Mengen an Säge- und Hobelspänen. Dieses Restprodukt nutzt der Hersteller in natürlicher Form als Rohstoff für die Kaffee-kapseln. Diese müssen nicht chemisch aufbereitet werden, keine Bäume gefällt werden und schafft zusätzliche eine Wertschöpfungsstufe für dieses tolle Naturmaterial.

2. Bindemittel aus Pflanzenstärke

Der Hersteller schnitzt die Kaffee-kapseln natürlich nicht aus dem Vollen – das würde einen erheblichen Ausschuss verursachen. Deshalb müssen die Holzfasern mit einem Bindemittel zusammengehalten werden. Hierfür verwendet der Hersteller **PLA, einen Biokunststoff**, der aus natürlicher Pflanzenstärke hergestellt wird. Diese Pflanzenstärke wird aus Mais und Zuckerrüben gewonnen. Das verwendete PLA ist biologisch abbaubar. Da in der Kapsel jedoch der Holzanteil überwiegt, zersetzt sie sich schneller als andere Biokunststoff-Verpackungen.



3. Umweltfreundliche Fertigung

Die Holzfasern können nun gemeinsam mit dem PLA durch sogenanntes Spritzgießen in Form gebracht werden. Dabei wird das Material durch Hitze und hohen Druck verarbeitet. Durch das Spritzgießen kann der Hersteller die Entstehung von Produktionsreststoffen vollständig vermeiden. Dabei ist es ihm wichtig, dass auch die Fertigung der Kaffee-kapseln umweltfreundlich geschieht. Deshalb achtet dieser auf kurze Wege und produziert das gesamte Produkt in Deutschland. Dafür nützt das Unternehmen ausschließlich Ökostrom aus Wasserkraftanlagen aus dem Alpenraum.

4. Zu 100% biobasiert

Dadurch entsteht die **innovative Holzfaser Kaffee-kapsel**, die durch DIN CERTCO in der Top-Kategorie mit dem Prüfergebnis „100% biobasiert“ zertifiziert ist (Prüfnummer 8C150). Der Hersteller denkt dabei selbstverständlich ganzheitlich — Die nachhaltigen Kaffee-kapseln schützen das Kaffee-aroma und auch der Umkarton enthält weder Aluminium noch Plastik. Zudem versendet der Holzkapsel-Hersteller das Produkt mit DHL GoGreen an seine Abnehmer.



So sieht Kaffee-genuss ohne schlechtes Gewissen aus und der Kreislauf kann von vorne beginnen.



Lampocoy - Café de Mujeres

Wissenswertes zu diesem sozialen Frauenprojekt in Guatemala



Ursprungsland: **Guatemala**

Anbauregion: **Nuevo Oriente**

Lage: **Lampocoy**

GPS: **N 14.56.33,3 W 89.20.21,5**

Varietät: **catimor, catuai, bourbon, caturra**

Anbauhöhe: **1.100 – 1.500 m**

Ernte: **handverlesen**

Prozess: **nasse Aufbereitung**

in der Sonne getrocknet

direkt vermarktet & sozialverträglich

fair gehandelt & umweltfreundlich

100%

Arabica

NASS

aufbereitet

sehr feine

Säure

Aromen

Schokolade

Karamell

Pekannuss

Szechuanpfeffer

vollmundig



Charakteristika der Region und des Kaffees

Das kleine Dorf **Lampocoy** liegt im **Kaffeeanbaugebiet „Nuevo Oriente“** im Osten Guatemalas. Es regnet während des ganzen Jahres mit einer Niederschlagsmenge von über 2.000 mm. Die Temperaturen liegen tagsüber zwischen 18 und 25 Grad. Die Böden sind tiefgründig verwittert. Ausgangsgestein sind metamorphe Vulkanite.

Der Kaffee wird in **kleinbäuerlicher Wirtschaft** und **ohne Einsatz von Pestiziden kultiviert**. Dieser wird **nass aufbereitet** und **Sonnen getrocknet**. Wir achten streng darauf, dass nur reife rote Kirschen verarbeitet werden. Der Pergamino wird in Guatemala-City geschält, gesiebt, verlesen und abgepackt. **Wir kaufen den Kaffee direkt von den Bauern** und exportieren ihn **ohne Zwischenhändler** nach Europa.

Für die **engagierte Arbeit** und die **Qualität des Kaffees** wurde das **Projekt Lampocoy** bereits mit **internationalen Preisen** ausgezeichnet.

KAFFEE durch FRAUENPOWER



Doña Katalina arbeitet als Kaffeepflückerin auf einer Kaffeefarm. Dank unserer gerechten Bezahlung kann sie ihre Kinder zur Schule schicken.

In enger Zusammenarbeit mit den Kaffeeproduzenten werden die Qualität kontrolliert und die Anbaumethoden ständig auf den neuesten Stand gebracht.

Um die Lebenssituation der Kaffeebauern in Guatemala zu verbessern und den Verbrauchern in Europa weiterhin einen hochwertigen Lagerkaffee anzubieten, zahlen wir den Bauern für den Rohkaffee einen Preis, der derzeit 45% über dem Weltmarktniveau liegt.

Wir kaufen nur von Kleinbauern, die **pestizidfrei wirtschaften** und kontrollieren das durch **regelmäßige chemische Analysen**.

Doña Katalina erntet auf ihrer winzigen Farm nur 60 Sack Kaffee pro Jahr. Davon kann sie – **dank des Projektes** – ihre Familie ernähren.



Gran cru - ein Gourmet-Kaffee der Spitzenklasse

Am Ostrand der gewaltigen Vulkane Zentralamerikas und im Einflussgebiet des atlantischen Passats reifen Kaffeekirschen über einen Zeitraum von mehr als zehn Monaten in einem optimalen, kühl-feuchten Mikroklima. In einem kleinen Bergdorf namens Lampocoy in Guatemala wird seit über 100 Jahren exzellenter Kaffee angebaut.

Dies geschieht in kleinbäuerlicher Wirtschaft mit konventionellen Methoden und ohne Einsatz von Pestiziden. Dabei wird streng darauf geachtet, dass nur reife rote Kirschen verarbeitet werden.

Der Pergamino wird in Guatemala-City geschält, gesiebt, verlesen, abgepackt und zum Hafen transportiert, wo er dann nach Hamburg verschifft wird. Jegliche Zwischenhändler werden also vermieden, damit für die Kaffeebauern ein möglichst hoher Gewinn bleibt.



Nassaufbereitung



Sonnentrocknung



sozialverträglich | umweltfreundlich | direkt vermarktet | transparent & fair

Mit dem Kauf einer Packung **LAMPOCOY** unterstützen Sie die Gemeinschaft dieser Kaffee-Operative. Es werden laufend Verbesserungen bei der Produktion des Lampocoy's durchgeführt als auch eine Schule sowie ein kleines Krankenhaus damit finanziert.

Meine Kaffeerösterei, Familie Drack aus Oberösterreich, hat 2019 die Spendensumme von EUR 6.387,00 für den Bau einer Computer-Schule aus dem Erlös des Lampocoy's dieser Kooperative zur Verfügung gestellt.

Weitere Hilfsprojekte sind geplant und werden durch Ihren Kauf des Lampocoy umgesetzt werden.

Alle Spenden werden zu 100% in Lampocoy ausgegeben. Wir bauen davon Schulen, versorgen die Gesundheitsposten mit Medikamenten und kaufen Kleidung für die Familien der Kaffeebauern.

Aus Spenden gebaut: Das erste Computer-Bildungszentrum ist seit März 2019 fertig.



Die Kinder von Lampocoy lernen für die Zukunft - wir helfen ihnen dabei!



ORGANO GOLD Preisliste - Jänner 2024

freiHaus Lieferung in Österreich ab EUR 50,00 Warenwert
nach Deutschland und Schweiz ab EUR 120,00 Warenwert

Produktcode	Produktbezeichnung	UVP (brutto)
GETRÄNKE		
OG-501xAT	Organo Gourmet Black (30 Sachets)	€ 36,50
OG-502xAT	Organo Gourmet Mocha (15 Sachets)	€ 41,00
OG-503xAT	Organo Gourmet Latte (20 Sachets)	€ 36,50
OG-504xAT	Organo Gold Premium Hot Chocolate (15 Sachets)	€ 41,00
OG-507xAT	Organo Gourmet Café Supreme (20 Sachets)	€ 46,50
OG-506xAT	Organo Gourmet Premium King of Coffee (25 Sachets)	€ 52,00
OG-511xEU	Organo Gourmet Premium ROYAL Black Coffee (25 Sachets)	€ 60,00
OG-505xAT	Organo Gold Organic Grüner Tee (25 Sachets)	€ 42,50
OG-510xAT	Organo Gold Roter Tee w/Cordy (25 Sachets)	€ 42,50
OG-3701xAT	Organo Gold Espresso UNO (10 Kapseln)	€ 9,50
OG-3703xAT	Organo Gold Espresso TRE (10 Kapseln)	€ 9,50
NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL		
OG-801xAT	Organo Organic Ganoderma Lucidum (90 Vitalpilz-Kapseln)	€ 56,00
OG-803xAT	Organo Organic Sporenpulver (90 Vitalpilz-Kapseln)	€ 86,50



UNABHÄNGIGER ORGANO-VERTRIEBSPARTNER

VITA - Bio Lebensmittelhandel e.U. | Gerold Jernej | Distributor-ID: 55492401

E: info@bio-vita.at | T: 0043/(0)681/10617581

W: www.bio-vita.at | www.gerold.eu | <http://geroldjernej.myorganogold.com/at-de/>

