

BRASILILIEN

NY 2/3, SCR. 17/18, SS FC, LORO MOGIANA

Die Region Mogiana, an der Grenze zwischen São Paulo und Minas Gerais, zählt zu den traditionsreichsten und bekanntesten Kaffeeanbaugebieten Brasiliens. Auf Höhenlagen zwischen 800 und 1.200 Metern schaffen sanfte Hügel und ein mildes Klima ideale Bedingungen für den Anbau von Arabica-Kaffee. Die tiefen, roten Vulkanböden sind reich an Mineralien und sorgen für eine ausgewogene Nährstoffversorgung der Kaffeepflanzen. Grundlage für klare, harmonische Tassen mit natürlicher Süße und samtigem Körper. Der Kaffeeanbau hat hier eine lange Geschichte, die bis ins späte 19. Jahrhundert zurückreicht. Generationen von Familienbetrieben pflegen seither ein Erbe von Qualität und Beständigkeit. Noch heute steht Mogiana für das Herzstück brasilianischer Kaffeekultur, wo Tradition und Terroir in jeder Ernte zusammenkommen.

TASSENPROFIL

Milkschokolade | geröstete Haselnuss | dunkles Karamell | Nougat

Säure	6	██████████
Körper	6	██████████
Aroma	6	██████████

TASSENPROFIL ESPRESSO

Zartbitterschokolade | Orangenschale

Säure	6	██████████
Körper	7	██████████
Aroma	7	██████████



REGIONALS

QUALITÄT

Land Brasilien
Region Mogiana
Ref. No. P11658
Kaffeeart Arabica
Qualität NY2/3, Scr. 17/18, SS FC, Loro Mogiana
Erntejahr 2025/26
Erntezeit April - Juni
Erntemethode Handernte "Picking" & Maschinenernte
Anbauhöhe 1000 m
Varietät Blend
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Vulkanboden
Verpackungsart 59,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,80%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 17/18

CUPPING SCORE

82,50 (TSP Q-Arabica Grader)