

BRASILIEN

NY2/3, SCR. 17/18, SS FC, LORO

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

Grapefruit | Kakaonibs | dunkles Karamell | Nougat

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

Zartbitterschokolade | Orangenschale

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



REGIONALS

QUALITÄT

Land Brasilien

Region Mogiana

Ref. No. P11659

Kaffeeart Arabica

Qualität NY2/3, Scr. 17/18, SS FC, Loro
Mogiana

Erntejahr 2025/26

Erntezeit April - Juni

Erntemethode Handernte "Picking" &
Maschinenernte

Varietät Blend

Aufbereitung Natural

Bodenverhältnisse Vulkanboden

Verpackungsart 59,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,40%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-9 Defekte

Screen Size 17/18

CUPPING SCORE

83,00 (TSP Q-Arabica Grader)