

BRASILIEN

FAZENDA DUTRA, ARA, NY 2/3, SCR. 14/16, SSFC, PULPED NATURAL

Unser Ara Organic stammt von der Fazenda Dutra, einer liebevoll geführten Familienfarm in São João do Manhuaçu, die von den Brüdern Ednilson und Walter geleitet wird. Seit ihrer Geburt ist die Farm ein fester Bestandteil ihres Lebens, denn ihr Vater José legte bereits in den 1950er Jahren den Grundstein für dieses Erbe. Mit nur einem Hektar begann er seine Reise, doch durch Fleiß, Hingabe und eine tiefe Leidenschaft für den Kaffeeanbau investierte er die Erträge klug und erweiterte das Land Schritt für Schritt – bis es auf beeindruckende 1.100 Hektar anwuchs. Als José im September 1999 verstarb, hinterließ er die Farm in den Händen seiner Söhne, die sein Vermächtnis mit größtem Respekt und unermüdlichem Engagement weiterführen.

TASSENPROFIL

gelbe Steinfrucht | Mandel | Milkschokolade | Kakao

Säure	5	██████████
Körper	5	██████████
Aroma	5	██████████

TASSENPROFIL ESPRESSO

pinke Grapefruit | Zartbitterschokolade

Säure	6	██████████
Körper	6	██████████
Aroma	5	██████████



REGIONALS

QUALITÄT

Land Brasilien

Region São João do Manhuaçu

Kaffeeart Arabica

Produzent Ednilson and Walter Dutra

Ref. No. P11310

Kaffeeart Arabica

Qualität NY2/3, Scr. 14/16, SS FC

Erntejahr 2024/25

Erntezeit Mai – Oktober

Erntemethode Handernte "Picking" & Maschinenernte

Anbauhöhe 950 m

Varietät Mundo Novo & Catuaí

Zertifizierung Organic

Aufbereitung Pulped Natural

Bodenverhältnisse Lehmboden

Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,20%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-6 Defekte

Screen Size 14

CUPPING SCORE

82,50 (TSP Q-Arabica Grader)