

BRASILILIEN

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

Milkschokolade | Nougat | geröstete Haselnuss | weiße Traube | gelbe Steinfrucht

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

roter Apfel | Mandel | Karamell

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



REGIONALS

QUALITÄT

Land Brasilien
Region Fazenda Dutra
Kaffeeart Arabica
Produzent Ednilson and Walter Dutra
Ref. No. P11311
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 & Catuai
Zertifizierung Organic
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Lehmboden
Verpackungsart 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,40%
Geruch sauber
Farbe grün
Defekte 0-8 Defekte
Screen Size 14/16

CUPPING SCORE

82,75 (TSP Q-Arabica Grader)