

BRASILILIEN

FAZENDA SÃO JOSÉ, NY 2/3, SCR. 16+, SS FC, YELLOW BOURBON

Die Fazenda São José wurde 1958 von Orostrato Olavo Silva Barbosa gegründet und ist noch immer im Familienbesitz. Die Familie setzt sich leidenschaftlich für Nachhaltigkeit und hohe Qualitätsstandards ein. Die Farm liegt in Guaxupé, einer der bedeutendsten Kaffeeanbauregionen Brasiliens, die auch als „Montanhas Cafeeiras“ (Kaffeeberge) bekannt ist. Durch das subtropische Klima und die hügelige Landschaft wachsen die Kaffeebohnen dort unter optimalen Bedingungen.

TASSENPROFIL

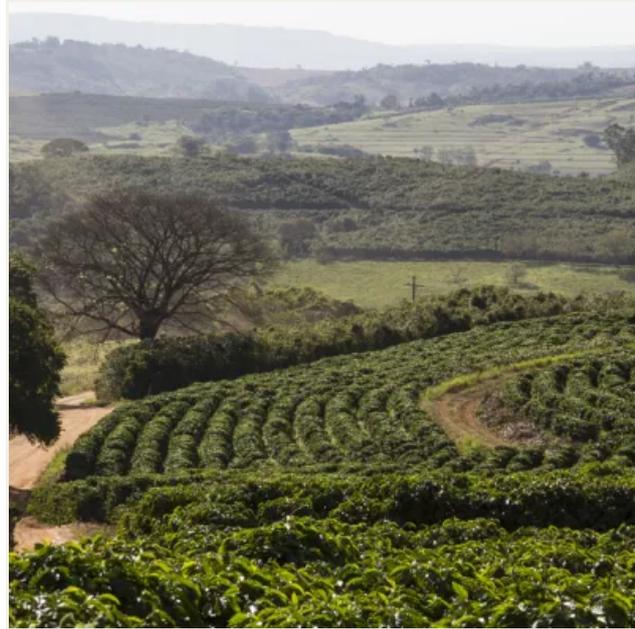
gelbe Steinfrucht | Nougat | geröstete Mandel | süß

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

TASSENPROFIL ESPRESSO

Marzipan | Nougat

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



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Brasilien

Region Guaxupé

Kaffeefarm Fazenda São José

Ref. No. P11362

Kaffeeart Arabica

Qualität NY2/3, Scr. 16+, SS FC

Erntejahr 2024/25

Erntezeit Mai – Oktober

Erntemethode Maschinenernte

Anbauhöhe 950 m

Varietät Yellow Bourbon

Aufbereitung Natural

Bodenverhältnisse Lehmboden

Verpackungsart 59,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,20%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-3 Defekte

Screen Size 16+

CUPPING SCORE

83,75 (TSP Q-Arabica Grader)