

# BRASILILIEN

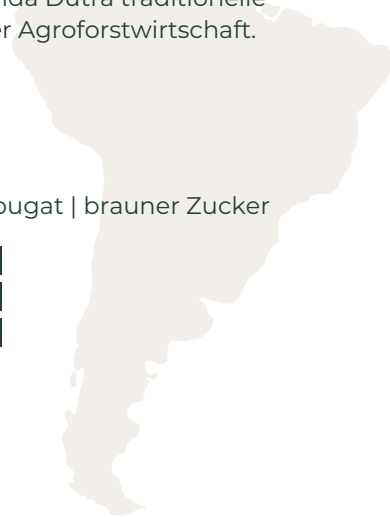
**FAZENDAS DUTRA, ARA, NY 2/3, SCR.  
14/16, SSFC, NATURAL**

Unser Ara Bio stammt von der Fazenda Dutra, einer familiengeführten Farm in São João do Manhuaçu, die von den Brüdern Ednilson und Walter betrieben wird. Ihr Vater José begann in den 50er-Jahren mit dem Kaffeeanbau auf nur einem Hektar Land und erweiterte die Fläche nach und nach auf über 1100 Hektar. Heute führen die Brüder das Familienerbe fort und produzieren auf 1400 Metern Höhe Bio-Spezialitätenkaffee. Der Kaffee wächst zwischen verschiedenen Obstbäumen, was die Biodiversität fördert und Lebensräume für Wildtiere schafft. Mit Eukalyptusbäumen als Windschutz und der Nutzung erneuerbarer Ressourcen verbindet die Fazenda Dutra traditionelle Landwirtschaft mit nachhaltiger Agroforstwirtschaft.

## TASSENPROFIL

Karamell | Milkschokolade | Nougat | brauner Zucker

<b>Säure</b>	<b>6</b>	██████████
<b>Körper</b>	<b>6</b>	██████████
<b>Aroma</b>	<b>6</b>	██████████



## REGIONALS

### QUALITÄT

**Land** Brasilien  
**Region** São João do Manhuaçu  
**Kaffeefarm** Fazenda Dutra  
**Produzent** Ednilson und Walter Dutra  
**Ref. No.** P11623  
**Kaffeeart** Arabica  
**Qualität** NY2/3, Scr. 14/16, SSFC  
**Erntejahr** 2025/26  
**Erntezeit** Mai - Oktober  
**Erntemethode** Handernte "Picking" & Maschinenernte  
**Anbauhöhe** 950 m  
**Varietät** Mundo Novo & Catuaí  
**Zertifizierung** Organic  
**Aufbereitung** Natural  
**Bodenverhältnisse** Lehmboden  
**Verpackungsart** 60,00 KG/Bag Grain Pro

### GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 11,10%  
**Geruch** sauber  
**Farbe** grün  
**Defekte** 0-4 Defekte  
**Screen Size** 14+

### CUPPING SCORE

82,50 (TSP Q-Arabica Grader)