# **BRASILIEN**

## 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 | Milchschokolade | Nougat | brauner Zucker

Säure Körper Aroma



## **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)

