BRASILIEN

FAZENDAS DUTRA, ARA, NY 2/3, SCR. 14/16, SSFC, PULPED 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 | gelbe Steinfrucht

Säure 6 Körper 6 Aroma 6



REGIONALS

QUALITÄT

Land Brasilien

Region São João do Manhuaçu

Kaffeefarm Fazenda Dutra

Produzent Ednilson und Walter Dutra

Ref. No. P11624 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 Pulped Natural

Bodenverhältnisse Lehmboden **Verpackungsart** 60,00 KG/Bag Grain Pro

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,30% Geruch sauber Farbe gelb-grün Defekte 0-7 Defekte Screen Size 14+

CUPPING SCORE

83,00 (TSP Q-Arabica Grader)

