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)

Touton Specialties GmbH | Steinhoeft 5 – 7 | 20459 Hamburg
+49 (0) 40 334 693 100 | info.specialties.coffee@touton.com

touton
SPECIALTY COFFEE