



1+++

Eine Güteklasse weit über den geltenden EU-Normen und von den weltweit besten Plantagen.

ÁGUA LIMPA

Entdecke die Vielfalt Brasiliens

Varietät: Catucaí 785

Aufbereitung: Pulped Natural

(Honey Prozess) Sehr seltene und aufwendige Aufbereitung. Die Bohne wird vom Fruchtfleisch getrennt und mit dem anhafteten Fruchtschleim getrocknet. Dies führt zu einem besonders süßen und fruchtigen Kaffee.

Besonderheit: Primera Receita

Nach 10 Jahren werden die Kaffeepflanzen erstmals zurück geschnitten. Dies ist die erste Ernte nach dem Rückschnitt. Der Kaffee zeichnet sich durch seine besonders feinen und süßen neuen Triebe aus.

Geschmack

Vordergründig spritzige fruchtige Noten von Stachelbeere. Abgang anhaltender würziger Nelkengeschmack.

Eigenschaft

Ausgeprägte Fruchtsäure, mittlerer Körper und nur wenige Bitternoten.

Arbeitsbedingungen: Direct Trade

Die Arbeiter erhalten das 4-fache des aktuellen Fairtrade Lohnes. Sie erhalten Sozialleistungen, Urlaubsgeld, Rente. Kinderarbeit ist ausgeschlossen. Die ungehinderten Zugänge zu fließendem sauberem Wasser, Strom, ärztlicher Versorgung, Kindergarten und Schulen ist für uns selbstverständlich.

Anbau

Organische Mischkultur (weit über EU Bio-Normen): Die Pflanzen werden in Mischkultur angebaut: Nebenstehende Bäume sind: Avocados, Zitrusfrüchte, Bananen und Eukalyptus. Diese geben ihre fruchtigen Noten durch das Bodensubstrat ab.

Qualität

Die Fazendas Dutra wurden schon mehrfach zu einer der weltbesten Plantagen gekürt. Güteklasse 1+++ (von insgesamt 7 Handelsklassen)

Jahrgang

2011 / 2012

Weltjahresernte

840 Kilogramm

Lage

Manhuacu, Minas da Mata (östlicher Teil von Minas Gerais)