



1+++

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

# ÁGUA LIMPA

## Entdecke die Vielfalt Brasiliens

 **Varietät: Catucai 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)