



EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Brasilien

Region Cerrado Mineiro

Kaffeefarm

Fazenda Rio Brilhante

Produzent Inácio Urban

Ref. Nr. P11413

Kaffeeart Arabica

Qualität

NY 2/3 Scr. 16/18

Erntejahr 2024/25

Erntezeit Mai – Juni

Anbauhöhe 1150m

Varietäten Red Catuaí,

Yellow Catuaí

Aufbereitung Natural

Bodenverhältnisse

Lehmboden

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 10,9%

Geruch sauber

Farbe grün

Defekte 0-4 Defekte

Screen Size 16+



TOUTON

– SPECIALTIES COFFEE –

BRASILIEN

Fazenda Rio Brilhante

Tropicana Natural

Die Fazenda Rio Brilhante liegt in der Mikroregion Pântano in Cerrado Mineiro und erstreckt sich über rund 1.600 Hektar Kaffeeflächen. Gegründet von Inácio Urban, hat sie sich durch beeindruckende Leistungen einen Namen gemacht: Mit einer 100%igen Erfüllung der Rainforest-Alliance-Standards gehört Rio Brilhante zu den einzigen drei Farmen weltweit, die diese Auszeichnung erreicht haben.

Darüber hinaus geht die Farm über die brasilianischen Vorschriften hinaus, indem sie ihren Beschäftigten Unterkünfte und Mahlzeiten anbietet und Schulen in der gesamten westlichen Region von Minas Gerais unterstützt. Ihr Engagement für Nachhaltigkeit zeigt sich zudem in Maßnahmen wie Kompostierung, der Einrichtung von Wildtierkorridoren sowie innovativen Wiederaufforstungs- und Bodensanierungsprogrammen. Damit verwandelt sie eine ehemals trockene Gegend in ein Vorzeigemodell ökologischer und landwirtschaftlicher Spitzenleistung.

CUPPING

CUPPING SCORE

84 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

Milkschokolade | Passionsfrucht | getrocknete Mango

ESPRESSO

TASSENPROFIL

Blutorange | dunkles Karamell | Haselnuss

SÄURE

6

KÖRPER

6

AROMA

7

SÄURE

6

KÖRPER

6

AROMA

6