



# BRASILIEN

## Fazenda Dutra

### Ara | BIO | Pulped Natural

## REGIONAL

## QUALITÄT

**Land** Brasilien

**Region** Minas Gerais

**Kaffeefarm** Fazenda Dutra

**Produzent** Ednilson & Walter Dutra

**Ref. Nr.** P11310

**Kaffeeart** Arabica

**Grade** NY 2/3 ss fc

**Erntejahr** 2024/25

**Erntezeit** Mai – Okt.

**Anbauhöhe** 950m

**Erntemethode**

Handernte "Picking"

**Varietäten**

Mundo Novo, Catuai

**Aufbereitung**

Pulped Natural

**Bodenverhältnisse**

Lehmboden

**Zertifikat** Bio

## GREEN GRADING

**Feuchtigkeit** 10,4%

**Geruch** sauber

**Farbe** grün

**Defekte** 0-5 Defekte

**Screen Size** 14+



**TOUTON**

– SPECIALTIES COFFEE –

Unser Ara Organic kommt von der Fazenda Dutra, einer familiengeführten Farm in São João do Manhuaçu, die von den beiden Brüdern Ednilson und Walter verwaltet wird. Die beiden Brüder wurden bereits auf der Farm geboren und waren ihr gesamtes Leben lang Kaffeeproduzenten - ihr Vater gründete die Farm in den 1950er Jahren mit einem Hektar Land, kaufte nach und nach einen zweiten und dritten Hektar vom Profit, den die Farm abwarf, bis er sein Land auf über 1100 Hektar erweitert hatte. Im September 1999 starb Jose und hinterließ die Farm seinen Söhnen Walter und Ednilson, die die Verantwortung ihrer Familie und dem Erbe ihres Vaters gegenüber sehr ernst nehmen.

## CUPPING

### CUPPING SCORE

83 (TSP Q-Arabica Grader)

### TASSENPROFIL

dunkle Schokolade | Nougat | rote Traube | geröstete Haselnuss

## ESPRESSO

### TASSENPROFIL

Blutorange | Kakao

### SÄURE

6

### KÖRPER

5

### AROMA

6

### SÄURE

6

### KÖRPER

6

### AROMA

5