



BRASILIEN TOUCAN CERRADO NATURAL

Die Kaffees aus der Region Cerrado Mineiro sind bekannt für ihre intensiven Aromen und ihr nussig, leicht süßliches Tassenprofil. Die Produktivität in der Region ist dank der ebenen Flächen und der günstigen Wetterbedingungen besonders hoch.



QUALITÄT

Land Brasilien
Region Cerrado Mineiro
Klima Heiße & feuchte Sommer,
milde & trockene Winter
Ref. Nr. P11010

Kaffeeart Arabica
Qualität NY 2/3 Scr. 17/18 sssc
Erntejahr 2022/24
Erntezeit Juli - Sept.
Erntemethode Hand- & Maschinenernte
Anbauhöhe 1100m
Varietäten Mundo Novo, Catuaí & Caturra
Aufbereitung Natural
Bodenverhältnisse Lateritböden
Bewässerung Tropfbewässerung

TASSENPROFIL

Keks | Milkschokolade | geröstete Haselnuss |
Sahne | Nougat | geröstete Mandel

CUPPING SCORE

83 (TSP Q-Arabica Grader)

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 9,50%
Geruch sauber
Farbe grünlich
Defekte 0-7 Defekte
Screen Size 17/18

SÄURE

5

KÖRPER

5

AROMA

6

REGIONAL COFFEE