



BLASERCAFÉ
SUISSE 

SINGLE ESTATE KAFFEE

Geröstet in der Rösterei, Kaffee und Bar

TERROIR [BRA]

100% RÜCKVERFOLGBAR

GPS -21.549442, -45.921444

BRAZIL CAPOEIRINHA ESTATE / ARABICA
ACAIA / NATURAL / 17 TO 18 / ALFENAS, SOUTH
MINAS GERAIS STATE / PLATEAU OR HIGH
PLAIN / 800 TO 950 MASL / CLAY SOIL / 21 °C /
94% MECHANIZED AND 6% MANUAL PICKING



Rio de Janeiro



BRAZIL CAPOEIRINHA ESTATE

Das Grundstück der Capoeirinha Farm wird zu rund 60 Prozent für den Kaffeeanbau genutzt. Die restlichen 40 Prozent des Landes wurden von den Besitzern zum Naturschutzgebiet erklärt und umfassen geschützte Regenwaldgebiete und Reservate. Die Arbeiter der Farm profitieren von guten Anstellungsbedingungen wie beispielsweise einer Krankenversicherung, kostenlosem Transport und Unterkunft.



Herkunftsland
Ort

Brasilien
Alfenas, South Minas Gerais State,
Sul de Minas

Farm
Durchschnittshöhe
Topographie
Bodenbeschaffenheit
Temperatur
Niederschlag
Besonderes

Fazenda Capoeirinha
800 bis 950 m ü. M.
Hochebene
Tonerde
21 °C
1440 mm pro Jahr
Die Farm Capoeirinha gewann im Jahr 2011 den ersten Platz des Cup of Excellence und in den Jahren 2009 und 2010 den Annual Quality Contest der Rainforest Alliance.



Botanische Art
Botanische Unterart
Erntemethode
Erntezeit
Exportzeit
Bohnengrösse
Aufbereitungsart
Sackgrösse

Arabica
Acaia
94% maschinell und 6% selektive Handlese
April bis September
Oktober bis Juli
17 bis 18
natural
60 kg



Zubereitung

Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse die markierte Zubereitungsart.

- Bialetti-Kocher
- Espressomaschine
- Vollautomat
- French Press
- Filterkaffee



Degustationsnotizen

Weiches Mundgefühl und süss
Geröstete Haselnuss, Schokolade
Toffee und Vanille



Direktor Fazenda Capoeirinha
Washington Rodrigues