

Nr.1

Mundo Novo

100 % Arabica | BRASILIEN, 16 up, „fine cup“, Specialty Coffee
Geschmack: Ausgewogen, mit Süsse, Karamell, Marzipan
Ideal für Siebträger, auch geeignet für Filter, Vollautomat

Herkunft: Mogiana Region, Fazenda Santo Antônio
Anbauhöhe: 880m

Nr.2

Obatã

100 % Arabica | BRASILIEN, 16 up, „fine cup“, Specialty Coffee
Geschmack: dunkle Schokolade, vollmundig
Kaffee geeignet für Siebträger, Vollautomat, Filter

Herkunft: Mogiana Region, Fazenda Santo Antônio
Anbauhöhe: 880 m

Nr.3

Favo

100 % Arabica | BRASILIEN, 16 up, SCA 83 Punkte, Specialty Coffee
Varität: Catuaí Vermelho, sortenrein
Geschmack: Dunkle Beeren, Haselnuss, Bitterschokolade
Kaffee geeignet für Siebträger, Vollautomat, Filter

Herkunft: Mogiana Region, Fazenda Santo Antônio
Anbauhöhe: 880 m

Nr.4

Santo Antonio

100 % Arabica | BRASILIEN, 16 up, „fine cup“, Blend
SCA 81,5 Punkte, Specialty Coffee
Geschmack: Kakao, Mandel
Kaffee geeignet für Siebträger, Vollautomat, Filter

Herkunft: Mogiana Region, Fazenda Santo Antônio
Anbauhöhe: 880 m

Nr.5

**Catuaí
Amarelo**

100 % Arabica | BRASILIEN, 16 up, „fine cup“, Specialty Coffee
Geschmack: Haselnuss, Bitterschokolade, cremig, mit Süsse
Kaffee geeignet für Filter, Siebträger, Vollautomat

Herkunft: Mogiana Region, Fazenda Santo Rosa
Anbauhöhe: 1180 m

Nr.6

**Bourbon
Amarelo**

100 % Arabica | BRASILIEN, 16 up, SCA 86 Punkte, Specialty Coffee
Geschmack: Fruchtige Note mit mittlerer Säure
Ideal für Filter

Herkunft: Mogiana Region, NOSSA TERRA, Divinolândia
Anbauhöhe: 1.100m

Nr.7

AMORA

100 % Arabica | BRASILIEN, 16 up, SCA 84 Punkte, Specialty Coffee
Varität: Catuaí Vermelho, sortenrein
Geschmack: Pfirsich, Zitrusfrüchte
Kaffee geeignet für Filterkaffee, helle Röstung

Herkunft: Mogiana Region, Sítio Recanto da Nossa Senhora
Anbauhöhe: 880 m