

Brasilien Doce Diamantina

da kaffee „sunda“ (Röstzeit: 18:55)

da esbresso „sim“ (Röstzeit: 19:50)



Die Bohne

Lage / Gebiet / Region:	Sul de Minas im Süden von Minas Gerais
Anbauform:	Farm Fazenda Lagoa Marcelo Vieira
Anbauhöhe:	900 — 1.110 m
Arabicasorte:	Mundo Novo, Catuai, Icatu
Aufbereitung:	dry - natural, sonnengetrocknet
Klassifizierung:	NY2 16up
Eigenschaften / Geschmack:	wenig Säure, Aromen von Nuss, Kakao, Milkschokolade, und leichter Note von Erdbeeren, leichter bis mittlerer Körper



fair - family



Vier Milliarden der weltweiten Kaffeebäume
wachsen in Brasilien



Brasilien Doce Diamantina ein süßes Früchtchen

