



Brasile Santos Fazenda Dutra Bio

Descrizione

Brasile Santos Fazenda Dutra Bio

Origine: **brasile**

Regione: **Matas de Minas**

processo: **Naturale**

Altitudine: **1200/1500 mslm**

sacchi: **Grain pro**

Peso dei sacchi: **60 Kg**

Certificazione: **BIO**

Varietà : **Red Catuai**

Tipo di raccolto: **Manuale selettivo**

Farm: **Dutra**

Provenienza: **Matas de Minas**

Mese di raccolta: **Ottobre/Gennaio**

Aroma: **Frutta secca**

Note sensoriali: **frutta rossa, zucchero di canna**



Nel cuore della regione di Matas de Minas, nasce un caffè biologico che rappresenta al meglio l'evoluzione del caffè brasiliano di alta qualità. Il Santos Fazenda Dutra BIO Red Catuaí coltivato dalla famiglia Dutra, da oltre settant'anni impegnata nella produzione di caffè nel pieno rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Le piantagioni sono certificate biologiche e gestite secondo pratiche agricole sostenibili che preservano il territorio e valorizzano ogni raccolto. La varietà Red Catuaí, lavorata con il metodo Pulped Natural, esprime una tazza elegante e armoniosa, caratterizzata da una naturale dolcezza, corpo vellutato e una piacevole complessità aromatica. Il profilo sensoriale offre note di caramello, cioccolato al latte, zucchero di canna e frutta rossa, con un finale lungo, pulito e persistente. Ideale per espresso di alta qualità e per miscele premium, questo caffè biologico garantisce costanza, tracciabilità e un perfetto equilibrio tra dolcezza, corpo e morbidezza, rendendolo una scelta eccellente per le torrefazioni alla ricerca di un Brasile distintivo e sostenibile.

Descriptors Wheel

Tool developed by Best Coffee srl

Subgroup:

caramello, cioccolato

Aroma/Flavor:

cioccolato al latte, miele

Specs Sheet

Picking method:

Manual - Stripping

Crop month:



November to March

Process:

Traditional

Process type:

Traditional Washed

Fermentation:

Aerobic

Screen size:

16/19

Colour:

verde brillante

Moisture (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Water activity:

0.53

About the process

- Â· Cherries received
- Â· Pulping
- Â· Aerobic Fermentation
- Â· Natural
- Â· Parchment sorting by density
- Â· Outdoor drying

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Pressa Francese

Espresso

Capsule