

Unsere Espressobohnen heute:

Brasilien Soares

Das Familienunternehmen begann in den 1950er Jahren, als José Dutra Sobrinho (Zeca Dutra) - der Familienpatriarch - in Minas Gerais mit etwas mehr als einem Hektar Land mit dem Anbau begann. „Zeca“ Dutra erkannte das Potenzial des Landes trotz der geringen Größe der Farm und setzte seine Leidenschaft für den Kaffeeanbau ein, um die Farm zu erweitern und zu verbessern. Die Fazendas Dutra befindet sich in der wunderschönen Region Matas de Minas, in São João do Manhuaçu, 300 km landeinwärts von der Ostküste Brasiliens.

Die Brüder Dutra beschäftigen sich seit ihrer Geburt mit dem Kaffeeanbau. Die Produktion findet in einer Bergregion auf etwa 1400 Metern Höhe statt. Aufgrund des handwerklichen Verfahrens, der Höhenlage und der Bodenbeschaffenheit des Betriebes erhalten sie ein differenziertes Produkt, so dass die Kaffees jedes Jahr zu den besten Kaffees Brasiliens und der Welt zählen, sowohl was die Qualität als auch was die Nachhaltigkeit betrifft.



Honduras Wilma

Die Kooperative CAFESMO umfasst etwa 280 Kaffeebauern, die seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Ihre Fincas sind relativ klein, die meisten haben zwischen 2 und 12 Hektar. Das Gebiet, in dem CAFESMO Kaffee anbaut, ist ein großes Gebiet um die Hügel von Mercedes, es liegt ganz im Süden von Honduras, nur einen Steinwurf von El Salvador und Guatemala entfernt. Die Plantagen sind durch einige der höchsten Gipfel des Landes geschützt.

Auf der Westseite überragt der Cerro Pital stolz die Fincas, und auf den anderen Flanken schaffen das Nationalreservat Guisayote und der Vulkan Pacayita ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau.

Die Region Ocotepeque ist außerdem bekannt für ihre reichhaltigen Böden und die perfekte Höhenlage für den Anbau einzigartiger, geschmacksintensiver Kaffees.

Der Kaffee wird in einer Höhe von 950 bis 2.000 Metern angebaut. Dank dieser unterschiedlichen Topografie haben sie eine lange Erntesaison, die Ende Oktober beginnt und bis März dauert.

Die Kaffees



Black Hen, Saarbrücken

100% Arabica

-

Fazenda Klem

1.400m

Natural

Rösterei

Spezies

Varietät

Anbauregion

Anbauhöhe

Verarbeitung

Black Hen, Saarbrücken

100% Arabica

-

Kooperative CAFESMO, Honduras

950 – 2.000m

Natural



Schokolade, Nuss **Geschmacksnoten** Blaubeere, Schokolade

Rezept für Siebträger

18 g

36 ml

30 sek

Kaffeegewicht

Espressovolumen

Bezugszeit

18 g

41 ml

29 sek