HERKUNFT BRASILIEN · NY 2/3 · FINE CUP

BRASILIEN CERRADO

82,25
SCA-SCORE

WEICH UND SCHOKOLADIG. AUS DEM CERRADO MINEIRO.

ERDNUSS · ZITRONE · KAKAO · SCHOKOLADE

HERKUNFT	REGION	ANBAUHÖHE (Ü. NN)
Brasilien	Cerrado Mineiro	800 – 1.300 m

SIEBGRÖSSE	ERNTE	AUFBEREITUNG
Screen 17/18	Mai – September	Natural

DAS POTENZIAL DES CERRADO

Green Trade LTDA ist ein Kaffeeexporteur, der für Qualität, Rückverfolgbarkeit und nachhaltige Beschaffung steht. Das Unternehmen arbeitet eng mit Produzentinnen und Produzenten im ganzen Land zusammen – besonders im Cerrado Mineiro, einer der bekanntesten Anbauregionen Brasiliens.

Der Cerrado Fine Cup wächst auf 800 bis 1.300 Metern und zeigt, was die Region kann: einen weichen Körper, ausgewogene Säure und Noten von Erdnuss, Zitrone, Kakao und Schokolade.

CUPPING Skala 6–10

Säure	7,5
Körper	7,25
Balance	7,5
Duft und Aroma	7,5
Nachgeschmack	7,5
Geschmack	7,5
Gesamteindruck	7,5