



## ÜBER DIESEN KAFFEE

Unser Kaffee Guarani stammt von der Kooperative COCAPEC (Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas), gegründet 1984 in der Region Mogiana, an der Grenze zwischen den Bundesstaaten São Paulo und Minas Gerais. COCAPEC, die mehrere hundert Kaffeebauern vereint, unterstützt ihre Mitglieder bei der Produktion, Schulung und Vermarktung von nachhaltigen und rückverfolgbaren Kaffees, die eine konstante Qualität gewährleisten.

Dieses Los, das aus einem natürlichen Aufbereitungsprozess stammt, spiegelt das Know-how der Kooperative wider: ein milder, ausgewogener und süßer Kaffee, der die klassischen und wohltuenden Profile von Mogiana repräsentiert. Dank einer strengen Auswahl und einer kontrollierten Trocknung auf Terrassen und anschließend in mechanischen Trocknern bietet er eine regelmäßige, saubere und homogene Tasse.

Arten	<b>Arabica</b>
Verfahren	<b>Natural</b>
Trocknen	<b>Patios</b>
Höhe	<b>900-1100</b>
Ernte	<b>Mai - September</b>
Art der Ernte	<b>Mechanisch</b>

