



ÜBER DIESEN KAFFEE

Unser Guarani-Kaffee 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 vereint mehrere hundert Produzenten und unterstützt seine Mitglieder bei der Produktion, Schulung und Wertschöpfung von nachhaltigen und rückverfolgbaren Kaffees, die eine konstante Qualität gewährleisten.

Aus einem natürlichen

Aufbereitungsprozess hervorgegangen, spiegelt dieses Lot das Know-how der Kooperative wider: ein milder, ausgewogener und süßer Kaffee, repräsentativ für die klassischen und wohltuenden Profile von Mogiana. Dank einer rigorosen Auswahl und einer kontrollierten Trocknung auf Patios und anschließend in mechanischen Trocknern bietet er eine konsistente, saubere und gleichmäßige Tasse.

Dieses Lot wird in GrainPro-Säcken verpackt, einer luftdichten Auskleidung, die in den Jutesack gelegt wird.

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

