



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 ihre Mitglieder in der Produktion, Schulung und Wertschöpfung von nachhaltigen und rückverfolgbaren Kaffees, die eine konstante Qualität gewährleisten.

Aus einem natürlichen Prozess hervorgegangen, spiegelt diese Charge 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	Arabica
Varietäten	Perlbohne
Verfahren	Natural
Trocknen	Patios
Höhe	900-1100
Ernte	Mai - September
Art der Ernte	Mechanisch

