

BOB O LINK – RANCHO DANTAS



Brasilien • Espírito Santo • Rancho Dantas



ÜBER DIESEN KAFFEE

Pedro und Gracilda Di Paula lernten das Team von FAF Coffees Espírito Santo kennen, als sie ihren Kaffee noch an eine Genossenschaft lieferten. Anschließend wollten sie weiter gehen, um die Rückverfolgbarkeit des Produkts ihrer Kaffees zu gewährleisten und die Qualität ihrer Produktion zu verbessern.

Während der Ernte beginnt in der Familie Di Paula der Arbeitstag um 5 Uhr morgens und endet um 21 Uhr abends. Jede Hilfe von Familie und Nachbarn ist stets willkommen, und jeder hat seine Aufgabe. Pedro ist auf den Plantagen und bedient den Entpulper. Gracilda ist, neben der Sorge um Haus, Tiere und ihre 10-jährige Tochter, für das Trocknen des Kaffees auf der Terrasse entlang des Hauses zuständig.

Selektives manuelles Pflücken ist der Standard auf der Farm. Nach dem Pflücken und Entpulpen werden die Kaffeebeeren zu überdachten Terrassen gebracht, wo die erste Trocknungsphase 3 Tage dauert. „Jede schlechte Fermentation ruiniert den Kaffee.“

Arten	Arabica
Varietäten	Catuai
Verfahren	Pulped Natural
Trocknen	Patios
Höhe	1000 - 1100
Ernte	Juli - November
Art der Ernte	Manuell

UM WEITERZULESEN, BESUCHE

