



BOB O LINK — RANCHO DANTAS



Brasilien • Espírito Santo • Rancho Dantas

CATUAI

PULPED NATURAL



BOB O LINK — RANCHO DANTAS



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.

SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

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