

BOB O LINK – YELLOW

 Brasilien • Mogiana • Pirapitinga



ÜBER DIESEN KAFFEE

Im Süden der Region Mogiana, zwischen Minas Gerais und São Paulo, baut die Gemeinde Pirapitinga ihren Kaffee an den Hängen eines alten Vulkans an, wo fruchtbare Böden und reiche Biodiversität eine einzigartige Landschaft prägen.

Dieser gelbe Catuai, handgepflückt und natürlich getrocknet, ist das Ergebnis der kollektiven Arbeit von Familien, die sich um das Bob O Link Projekt vereint haben, einer Initiative von FAF Coffees, um Produzenten, Röster und Konsumenten um eine gemeinsame Vision zu verbinden: die eines grenzenlosen Kaffees, der mit Respekt für Land und Menschen angebaut wird.

In Pirapitinga geht der Übergang zu einer regenerativen Landwirtschaft mit einer tiefen Verbundenheit zum Leben einher: Erhaltung der Wasserquellen, Vielfalt der Kulturen, Einsatz natürlicher Mikroorganismen zur Bodengesundheit. Nach der Ernte werden die Partien in der Station Serra do Cigano unter der Aufsicht von João Hamilton, der die Qualität und die Nachernteüberwachung gewährleistet, getrocknet, sortiert und finalisiert.

Arten

Arabica

Varietäten

Catuai

Art der Ernte

Manuell



UM WEITERZULESEN, BESUCHE