



BRASIL MOGIANA PREMIUM

FC | NY2 | SCREEN 17/18 | CROP 26/27



INFORMACE O FARMĚ

Země: Brazílie

Brazílie patří mezi klíčové světové producenty arabiky a je známá svou spolehlivostí. Pro pražírny představuje bezpečný základ portfolia s dlouhodobě konzistentní kvalitou.

Region: Mogiana de Minas
(Andradas – Minas Gerais)

Minas Gerais patří mezi nejvýznamnější brazilské oblasti pro pěstování kávy. Oblast Mogiana de Minas je známá svým příznivým klimatem a nadmořskou výškou, které přispívají k vyváženému chuťovému profilu s přirozenou sladkostí, tóny čokolády a karamelu a jemnou citrusovou aciditou.

Farma: Santa Clara

Farma Santa Clara se nachází ve vyhlášené brazilské kávové oblasti Mogiana de Minas. Specializuje se na produkci vysoce kvalitní kávy Arabica a díky ideálním podmínkám pro pěstování a pečlivému zpracování nabízí konzistentní kvalitu a vyvážený chuťový profil.

Nadmořská výška:
1200 m n. m.

Kombinace nadmořské výšky a příznivého klimatu podporuje pozvolné dozrávání kávových třešní, díky čemuž káva vyniká vyváženým chuťovým profilem, výraznou sladkostí a čistým charakterem.

Rozloha farmy:
220 hektarů

Velikost farmy umožňuje efektivní produkci při zachování vysokých standardů kvality. Díky důsledné kontrole a plné dohledatelnosti původu nabízí káva dlouhodobě konzistentní a spolehlivý chuťový profil.

Období sklizně:
květen - září

Sklizeň probíhá v období sucha, které vytváří ideální podmínky pro rovnoměrné sušení kávových třešní a přispívá ke konzistentní kvalitě výsledné kávy.

PROFIL KÁVY

Odrůda:

Yellow Catuai

Yellow Catuai je jednou z nejrozšířenějších odrůd Arabiky v Brazílii a je známá svou dlouhodobě konzistentní kvalitou. Nabízí výbornou vyváženost, čistý chuťový projev a harmonický, dobře vyvážený profil v šálku.

Zpracování:

Natural

Naturální zpracování zvýrazňuje sladkost a tělo kávy, díky čemuž se plněji rozvíjejí tóny čokolády a karamelu. Třešně sušené na slunci přispívají k hladkému, vyváženému šálku s příjemnou sladkostí a dlouhotrvajícím závěrem.

Chuťový profil:

Čokoládová a karamelová sladkost

Vyvážená brazilská Arabica s přirozenou sladkostí a přetrvávajícím aroma mléčné čokolády a karamelu. V šálku nabízí jemné tělo, příjemnou aciditu a čistý závěr, který doplňuje dlouhotrvající a harmonická dochuť.



SPECIFIKACE KVALITY

Exportní třída: NY2

Vyšší brazilský exportní standard založený na přísné selekci zrna. Tato klasifikace zajišťuje vysokou čistotu šálku a spolehlivé výsledky v procesu pražení.

Cup kvalita: Fine Cup (FC)

Označení pro kávu s čistým a harmonickým projevem bez senzorických vad. Pražírnam poskytuje jistotu stabilní kvality a spolehlivých výsledků při zpracování.

Velikost zrna: 17/18

Větší a jednotné zrno podporuje rovnoměrný přenos tepla během pražení a přispívá k vyváženému a konzistentnímu chuťovému profilu.

Sklizeň: 26/27

Díky čerstvé sklizni se káva vyznačuje čistým chuťovým profilem, vyváženou sladkostí a konzistentní kvalitou napříč celou šarží.

EXPORTNÍ INFORMACE

Velikost pytle: 60 kg

Balení:

Jutový pytel s ochrannou plastovou vložkou

Kombinace jutového pytle a ochranné plastové vložky chrání kávu před vlhkostí a vnějšími vlivy během přepravy i skladování a pomáhá zachovat její kvalitu.

Značení na pytlích: Café do Brasil

Značení Café do Brasil deklaruje oficiální původ kávy z Brazílie.

Přístav nakládky: Santos

Santos je největší brazilský exportní přístav pro kávu a zajišťuje efektivní a pravidelné lodní spojení do Evropy.



**CASA DEL
COFFEE**
www.casadelcoffee.cz

