



BRASIL SANTOS - SANTA IZABEL

FC | NY2 | SCREEN 17/18 | CROP 25/26



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: Minas Gerais (Ouro Fino)

Minas Gerais patří mezi nejvýznamnější kávové regiony Brazílie. Oblast Ouro Fino je známá vhodnými klimatickými podmínkami a nadmořskou výškou podporující vyvážený chuťový profil s přirozenou sladkostí, čokoládovými tóny a jemnou citrusovou aciditou.

Farma: Santa Izabel

Fazenda Santa Izabel je etablovaná farma v regionu Minas Gerais zaměřená na produkci kvalitní arabiky. Díky příznivým klimatickým podmínkám a kontrolovanému zpracování nabízí dlouhodobě vyrovnanou kvalitu a vyvážený chuťový profil.

Nadmořská výška:

1150 m n. m.

Pěstování v této nadmořské výšce umožňuje rovnoměrné dozrávání třešní, což se odráží ve vyšší sladkosti, čistotě šálku a elegantní citrusové svěžesti.

Rozloha farmy:

311,8 hektarů

Tato velikost umožňuje efektivní řízení produkce i důslednou kontrolu kvality. Díky tomu je zajištěna spolehlivá kontinuita dodávek i vyvážený chuťový profil napříč sklizněmi.

Období sklizně:

květen - září

Sklizeň probíhá během suché sezóny, což přispívá k rovnoměrnému sušení třešní a výsledné kvalitě kávy.

PROFIL KÁVY

Odrůda:

Směs Mundo Novo a Yellow Catuai

Směs odrůd Mundo Novo a Yellow Catuai je v Brazílii velmi rozšířená a patří mezi osvědčené kombinace pro produkci kvalitní arabiky. Mundo Novo přispívá plnějším tělem a sladkostí, zatímco Yellow Catuai dodává vyváženost a čistotu v šálku. Výsledkem je harmonický a vyvážený chuťový profil.

Zpracování:

Natural

Třešně jsou sušeny v celku na slunci, což podporuje vyšší sladkost, plnější tělo a výraznější ovocný charakter. Metoda natural je typická pro Brazílii a přispívá k vyšší sladkosti, plnějšímu tělu a čokoládově ovocnému charakteru v šálku.

Chuťový profil:

Sladké aroma s tóny čokolády a mandlí, jemná citrusová acidita a hutné krémové tělo. Chuť doplňují jemné tóny červeného ovoce

Profil typické kvalitní brazilské arabiky s příjemnou sladkostí a čokoládovým základem. V aroma se vedle mandlí projevuje také svěží citrusová acidita. Káva má hutné, krémové tělo a v chuti se objevují jemné tóny červeného ovoce. Celkově působí velmi vyváženě a čistě v šálku.



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: 25/26

Káva pochází z nedávné sklizně a nabízí vyrovnaný charakter i spolehlivou kvalitu při dalším zpracování.

EXPORTNÍ INFORMACE

Velikost pytle: 60 kg

Balení:

Jutové pytle s vložkou **GrainPro®**

Kombinace tradičního jutového pytle a ochranné vložky GrainPro® zajišťuje stabilní ochranu proti vlhkosti a vnějším vlivům během transportu i skladování.

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

