



BRASIL VOLCANIC SPECIALTY

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: Brasil Volcanic Region
(Ibitiura de Minas – Minas Gerais)

Brazílská sopečná oblast v Minas Gerais je proslulá svým jedinečným terroirem, ideální nadmořskou výškou a příznivým klimatem. Díky těmto podmínkám se zde rodí káva s živější aciditou, jemnými ovocnými tóny a vyváženým chuťovým profilem.

Farma: Forquilha

Farma Forquilha se nachází ve vyhlášené brazilské oblasti Volcanic Region a zaměřuje se na produkci vysoce kvalitní kávy Arabica. Díky jedinečnému terroiru, příznivým klimatickým podmínkám a pečlivému zpracování dlouhodobě nabízí kávy s osobitým charakterem, vyváženou aciditou a spolehlivou kvalitou.

Nadmořská výška:
1250 m n. m.

Vyšší nadmořská výška podporuje pozvolné dozrávání kávových třešní, čímž zvýrazňuje ovocný charakter kávy, příjemnou aciditu a celkovou komplexitu v šálku.

Rozloha farmy:
250 hektarů

Rozsah farmy umožňuje efektivní pěstování při zachování důrazu na vysoké standardy kvality, což přispívá ke konzistentní kvalitě kávy v každé sklizni.

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:

Mundo Novo

Mundo Novo je tradiční brazilská odrůda Arabiky ceněná pro svou vysokou kvalitu v šálku a přirozenou sladkost. Vyznačuje se příjemnou aciditou, ovocným charakterem a harmonickým, dobře vyváženým chuťovým profilem.

Zpracování:

Natural

Při naturálním zpracování se celé kávové třešně suší na slunci, díky čemuž káva získává přirozenou sladkost a bohatší ovocný charakter. Tento tradiční brazilský způsob zpracování zvýrazňuje tóny žlutého ovoce, vyváženou aciditu a čistý, výrazný chuťový profil.

Chuťový profil:

Ovocná elegance

Výrazná brazilská Arabica s přirozenou sladkostí a přetrvávajícím aroma žlutého ovoce. V šálku nabízí příjemnou aciditu, vyvážené tělo a čistý závěr, který doplňuje výrazná a dlouhotrvající dochuť.



SPECIFIKACE KVALITY

SCA hodnocení: 82,5

Káva byla senzoricky hodnocena podle metodiky Specialty Coffee Association (SCA) a dosáhla celkového skóre 82,5 bodu. Hodnocení vyzdvihuje její čistý chuťový profil, přirozenou sladkost, příjemnou aciditu a dlouhotrvající dochuť.

Exportní třída: NY2

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

Velikost zrna: 17/18

Větší a jednotné zrna 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 pytli: 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

