



COFFEE SELECTION

Version Januar 2019



BRASILIEN - Santos Fancy Tristar

Region: Cerrado und Mogiana
Höhe über NN: ca. 900 - 1.100 Meter
Bodentyp: Vulkanische Lehmböden
Durchschnittliche Regenmenge/ Jahr: 1.700 mm
Durchschnittlich Jahrestemperatur: 22 - 23°C
Erntezeit: Mai bis August

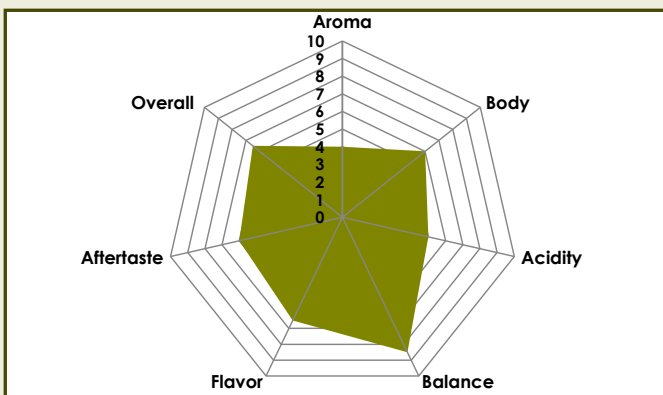


Der Kaffee

Arabica
 Varietät: Mundo Novo / Catuai
 Ungewaschener Kaffee
 Bohnengröße: 19 mm
 Kilogramm/ Sack: 59 Kg/ Sack

Tassenprofil

Dieser feine und weiche Kaffee hat eine angenehme Säure. Bei einem leichten Körper findet man Noten von Getreide und Haselnuss.



Die Verarbeitung

Ernte: Per Hand aber auch maschinell
Verarbeitung: Natural
Trocknung: Die Kirschen werden in der Sonne oder maschinell getrocknet
Absieben und Sortieren: Maschinell

Die Region

Tristar kommt aus der Region Mogiana und Cerrado. Die Region Cerrado ist eine flache Landschaft ohne größere Erhebungen. Dies ermöglicht Kaffee in Reihen anzubauen ähnlich wie bei Weinbergen. Die Ernte erfolgt mit Maschinen. Die übriggebliebenen Kirschen werden dann nochmals von Hand geerntet.

Reiche vulkanische Böden, geringe Luftfeuchtigkeit, viel Sonne und kühle Nächte sind typisch für die Region Cerrado.

Die Kaffeebäume werden hier auch bewässert. Teilweise erfolgt die Bewässerung um das Blühen zu einer bestimmten Zeit zu stimulieren. Ansonsten erfolgt die Bewässerung im vegetativen Wachstum um fehlenden natürlichen Niederschlag entgegen zu wirken.



Besonderheiten

Dieser Kaffee ist eine **Exklusivität** von EFICO. EFICO realisierte diese besondere Mischung in **Partnerschaft** mit der **Cooxupé**-Genossenschaft. Das **Cerrado** ist Brasiliens **zweitgrößtes Ökosystem** nach dem Amazonas-Regenwald und leider droht auch hier die drohende Zerstörung des Ökosystems. Cerrado ist ein "Hotspot" der Biodiversität, der eine atemberaubende Artenvielfalt beherbergt. Viele Arten davon sind nirgendwo sonst auf der Erde zu finden.