



Caffè del Doge™
www.caffedeldoge.com venezia

CAFFE' DEL DOGE NORD S.R.L.

Via Thurner - Thurnerweg 24

I-39040 Val di Vizze – Fraz. Prati

Wiesen/Pfitsch (BZ)

P-IVA 02344560210

R.E.A. 172448 - Capitale sociale € 10.000 = i.v.

Fax +390472775207

Cell. Hand. +393282298848

E-Mail info@dogenord.com

www.dogenord.com

BRASIL MOGIANA BOURBON

Zwischen dem Staat von Sao Paulo und von Minas Gerais, in den Bergen von Mogiana wächst der Kaffee der Fazenda Cachoeira. Allein 165 ha von ihren 417 ha Grund sind für die Kaffeeplantagen bestimmt. In dieser Fazenda wird die Kaffeeernte sowie die Verarbeitung noch mit Hand ausgeübt. Die Höhe liegt etwa auf 1100 bis 1250 Metern, es gibt häufige Regenfälle und beständige Temperaturen um die 19°C, also ein ideales Klima für die Kaffeeplantagen. Hier wird die Sorte Bourbon, bekannt durch ihr einmaliges Aroma, erzeugt. Die Ernte wird mit dem „pulped natural“ Prozess vorbereitet, wo die Bohne von der Frucht getrennt wird.

Körper	gut
In der Tasse	gut
säuerlich	gering
süßlich	gut
fruchtig	diskret
Aroma	gut
bitter	kaum
herb	nein
erdig	nein
holzig	nein
schimmelig	nein

Sensorielle Analyse: Cremig in der Tasse und mit starkem Körper, weist Spuren von Karamell und Kakao auf.