

BRAZIL

Fazenda Dutra

InterAmerican
COFFEE

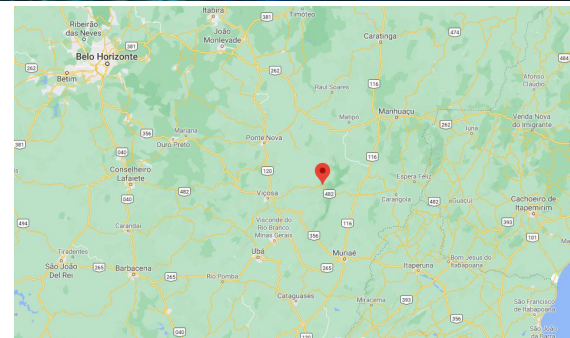


Farm Information



- Country:** Brazil
- Region:** Matas de Minas, Araponga, Minas Gerais
- Farm:** Fazenda Dutra
- Altitude:** 1.000 - 1.300 masl
- Farm Size:** 1.300 ha (850 ha with coffee)
- Producer:** Ednilson Alves Dutra & Walter Cesar Dutra

Fazenda Dutra is a family run and owned coffee farm in São João do Manhuaçu, 300 kilometers inland from the east coast of Brazil. In the 1950s, Jose Dutra Sobrinho inherited a 1-hectare coffee farm that he worked and developed for more than 40 years. He embraced the 1986 price crisis as a moment to “work even harder” and intensify his passion for coffee, and he continued to purchase land and expand the farm. In September 1999, Jose passed away and left the farm to his sons Walter Cesar Dutra and Ednilson Alves Dutra, who take very seriously their responsibility to their family and their father’s legacy. They have invested in their coffee education, including attending Illy’s Coffee University, and equipped with new knowledge they have participated in competitions, won more than 80 prizes and continue to improve the quality of their coffee. Fazenda Dutra’s coffee trees are interwoven with avocado trees, and the remaining acreage is both preserved native forest and cultivated eucalyptus, which is used during the harvest period and in drying machines. The farm has 50 full-time employees, employs an additional 250 workers in the off season and provides 600 jobs during the harvest period. The full-time team includes Leonardo Rodrigues, a Q Grader in charge of the farm’s Quality program.



Coffees

This coffee has a smooth body, citric acidity and flavors of chocolate and caramel.

Chocolate

Caramel

Varieties:

Red & Yellow Catuaí, Red & Yellow Catucaí, Red & Yellow Bourbon, Geisha, Yellow Pacamara, Oeiras, Maragogipe, Catiguá, IBC12 Uva, Kent, Garnica, Red Pacamara, Catucaí 2SL, India Selections 795

Processing: natural

Grade: NY3/4 14 up



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

BRASILIEN

Fazenda Dutra



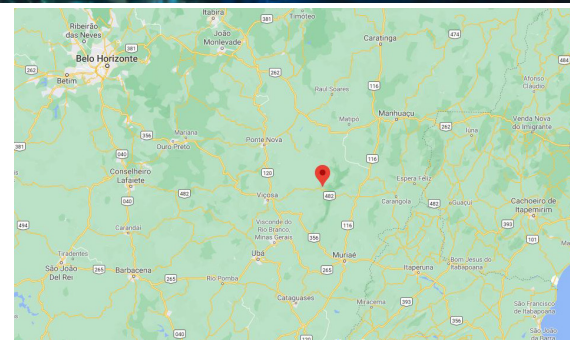
Farm Information



- Land:** Brasilien
- Region:** Matas de Minas, Araponga, Minas Gerais
- Farm:** Fazenda Dutra
- Anbauhöhe:** 1.000 - 1.300 masl.
- Farmgröße:** 1.300 ha (850 ha mit Kaffee)
- Produzent:** Ednilson Alves Dutra & Walter Cesar Dutra

Die Fazenda Dutra ist eine familiengeführte Kaffeeplantage in São João do Manhuaçu, 300 Kilometer landeinwärts von der Ostküste Brasiliens. In den 1950er Jahren erbt Jose Dutra Sobrinho eine 1-Hektar-Kaffeeplantage, die er über 40 Jahre lang bewirtschaftete und ausbaute. Die Preiskrise von 1986 nahm er zum Anlass, „noch härter zu arbeiten“ und seine Leidenschaft für Kaffee zu intensivieren, und er kaufte weiterhin Land und erweiterte die Farm. 1999 verstarb Jose und hinterließ die Farm seinen Söhnen Walter Cesar Dutra und Ednilson Alves Dutra, die ihre Verantwortung gegenüber ihrer Familie und dem Erbe ihres Vaters sehr ernst nehmen. Sie haben in ihre Kaffeeausbildung investiert und unter anderem die Kaffeeuniversität von Illy besucht. Ausgestattet mit neuem Wissen haben sie an Wettbewerben teilgenommen, mehr als 80 Preise gewonnen und die Qualität ihres Kaffees weiter verbessert. Die Kaffeebäume der Fazenda Dutra sind mit Avocadobäumen verflochten, und die restliche Anbaufläche besteht sowohl aus erhaltenem Urwald als auch aus kultiviertem Eukalyptus.

Eukalyptus, der während der Erntezeit und in den Trocknungsmaschinen verwendet wird. Die Farm hat 50 Vollzeitbeschäftigte, beschäftigt in der Nebensaison weitere 250 Arbeiter und bietet 600 Arbeitsplätze während der Erntezeit. Zum Vollzeitteam gehört Leonardo Rodrigues, ein Q-Grader, der für das Qualitätsprogramm der Farm verantwortlich ist.



Kaffees

Dieser Kaffee hat einen weichen Körper, Zitronensäure und Aromen von Schokolade und Karamell.

Schokolade

Karamell

Varieties:

Red & Yellow Catuaí, Red & Yellow Catuaí, Red & Yellow Bourbon, Geisha, Yellow Pacamara, Oeiras, Maragogipe, Catiguá, IBC12 Uva, Kent, Garnica, Red Pacamara, Catuaí 2SL, India Selections 795

Processing: Natural

Grade: NY3/4 14 up

