

BRAZIL

Familia Hott Amorim



Farm Information

Country: Brazil
Region: Manhuaçu, Caparaó - Minas Gerais, Brasilien
Altitude: 1.100 masl.
Harvest: June to August



Family History

In 1989, Zilma married farmer Antônio Amorim. Antônio inherited about 8 hectares (2 acres) of unused land, where the couple decided to build their home and start growing coffee. Before their marriage, Zilma had been a primary school teacher with experience in vegetable farming, but she saw coffee as a more stable and secure crop compared to the unpredictable vegetable harvests.

Together, they raised four children—Marconi, Jordana, Nara, and William. Zilma worked tirelessly as a teacher, mother, and coffee grower until her retirement, and she is still fondly remembered by her former students.

Today, three of their children and their spouses work on the family farm. Antônio focuses on fieldwork, while Zilma, with great dedication, oversees the coffee drying process—her favorite task. Her precision and care ensure the high quality of their coffee. It is this devotion, combined with the Amorim family's history, that makes their coffee truly unique.

Coffees

Pleasant

Citric

Smooth

Chocolate

Nuts

Citric Fruit

Variety: Red Bourbon

Processing: Natural

Grade: NY 2/3, Scr. 16up



BRASILIEN

Familie Hott Amorim



Farm Information

Land: Brazil
Region: Manhuaçu, Caparaó - Minas Gerais, Brasilien
Anbauhöhe: 1.100 masl.
Ernte: Juni bis August



Familienhistorie

1989 heiratete Zilma den Landwirt Antônio Amorim. Antônio erbte ein etwa 8 Hektar großes, ungenutztes Grundstück, auf dem das Paar ihr Zuhause aufbaute und begann, Kaffee anzubauen. Während Zilma zuvor als Grundschullehrerin arbeitete und Erfahrung mit Gemüseanbau hatte, sah sie im Kaffeeanbau eine stabilere und sicherere Einkommensquelle als in der anfälligen Gemüseproduktion.

Gemeinsam zogen sie ihre vier Kinder – Marconi, Jordana, Nara und William – groß. Zilma arbeitete viele Jahre gleichzeitig als Lehrerin, Mutter und Kaffeebäuerin, bis zu ihrer Pensionierung, und wird bis heute von ihren ehemaligen Schülern geschätzt.

Auf der Familienfarm kümmern sich heute drei ihrer Kinder mit ihren Ehepartnern um den Kaffeeanbau. Antônio arbeitet auf dem Feld, während Zilma mit großer Sorgfalt die Trocknung der Kaffeebohnen übernimmt – ihre liebste Aufgabe. Ihre Hingabe und Genauigkeit prägen die Qualität des Kaffees, der durch die Liebe und Geschichte der Familie Amorim zu einem besonderen Produkt wird.

Kaffees

Angenehm

Zitrisch

Weich

Schokolade

Nüsse

z. Früchte

Varietäten: Red Bourbon

Aufbereitung: Natural

Grade: NY 2/3, Scr. 16up

