

BRAZIL

Rota dos Tropeiros



Farm Information

Country: Brazil

Region: Caparaó, Minas Gerais

Altitude: 800 – 1.000 masl.



About “Rota dos Tropeiros”

Brazil is a very large and diverse country – with a multitude of peoples, regions and traditions. In the 17th century, horses were one of the most important means of transport, and the men who rode them were called tropeiros. They were responsible for transporting goods and driving cattle over long distances – through forests, rivers and untouched nature. The connections that the tropeiros created reflect the diversity and essence of Brazil.

Rota do Tropeiros coffee pays homage to these pioneers who opened up new paths and explored the country. In the cup, it reveals the full power and diversity of Arabica coffee from the Montanhas Capixabas and Caparaó regions – with fruity notes and a distinctive taste of caramel and chocolate. A full-bodied coffee with a long finish that will delight you.

Coffees

Delicate

Full Body

Longlasting

Caramel

Chocolate

Stone Fruits

Variety: Red Catuaí

Processing: Natural

Grade: NY 2/3, Scr. 15up



BRASILIEN

Rota dos Tropeiros



Farm Information

Land: Brasilien

Region: Caparaó, Minas Gerais

Anbauhöhe: 800 – 1.000 masl.

Über "Rota dos Tropeiros"

Brasilien ist ein sehr großes und vielfältiges Land – mit einer Vielzahl an Völkern, Regionen und Traditionen. Im 17. Jahrhundert waren Pferde eines der wichtigsten Transportmittel, und die Männer, die sie ritten, wurden Tropeiros genannt. Sie waren verantwortlich für den Transport von Waren und das Treiben von Vieh über lange Distanzen – durch Wälder, Flüsse und unberührte Natur. Die Verbindungen, die die Tropeiros schufen, spiegeln die Vielfalt und das Wesen Brasiliens wider.

Der Kaffee Rota do Tropeiros ist eine Hommage an diese Pioniere, die Wege erschlossen und das Land erkundeten. In der Tasse zeigt sich die volle Kraft und Vielfalt des Arabica-Kaffees aus den Montanhas Capixabas und der Region Caparaó – mit fruchtigen Noten und einem ausgeprägten Geschmack von Karamell und Schokolade. Ein körperreicher Kaffee mit langem Abgang, der begeistert.



Kaffees

Delikat

Vollmundig

Langlebig

Karamell

Schokolade

Steinobst

Varietät: Red Catuaí

Aufbereitung: Natural

Grade: NY 2/3, Scr. 15up

