



## BRAZIL SANTOS ALTA MOGIANA CIOCCOLATATO

100 % ARABICA

**Region:** Minas Gerais – Guaxupé (Santos), Alta Mogiana **Kooperative:** Exportadora de Café Guaxupé **Höhe:** 400 – 800 m **Art:** 100 % Arabica **Aufbereitung:** trocken **Geschmack:** vollmundig, weich, rund, schokoladig, nussartig

### Röstung



### Zubereitung



## Schoko, Schoko, Nuss

Wenn Sie auf der Suche nach einem harmonischen, sortenreinen Kaffee sind, ist der Brazil Cioccolato genau die richtige Wahl. Angebaut wird dieser sanfte Brasilianer im Südosten des Landes, in Guaxupé. Eines der größten Exportunternehmen Brasiliens, Guaxupé Exports, ist für die Qualitätskontrollen verantwortlich und organisiert auch den Export des Rohkaffees nach Europa. Der Brazil ist vollmundig und zugleich weich und rund. Besonders gut zur Geltung kommen die schokoladigen, nussigen Noten bei der Zubereitung mit dem Vollautomaten und der Mokka.