Brasilien – Jacu Bird Coffee

Rarität - Die Natur wählt, die Farm Fazenda Camocim veredelt



Tassenprofil

Durch die natürliche Fermentation und die strenge Selektion der reifsten Kirschen durch den Jacu-Vogel entsteht ein Kaffee von außergewöhnlicher Milde und eleganter Leichtigkeit. Das samtige Profil überzeugt durch komplexe Fruchtnoten von Pflaume und Aprikose, die von einer subtilen Süße harmonisch veredelt werden.

Pflaume – Aprikose – Fruchtsaft
mild, samtig, fruchtig, elegant, leicht, komplex

Herkunft & Anbau

Region: Pedra Azul, Espírito Santo, Mata Atlântica, Brasilien
Höhenlage: 900 – 1.300 m ü. NN
Boden / Klima: Nährstoffreiche Böden, mildes Hochlandklima
Produzent / Projekt: Fazenda Camocim (Inhaber: Henrique Sloper)



Botanik & Aufbereitung

Bohne: 100 % Arabica
Varietäten: Catuaí, Catucaí, Iapar
Ernte: Selektion der reifsten Kirschen durch den Jacu-Vogel
Aufbereitung: Jacu Bird Process, (natürliche Fermentation), gewaschen (washed)
Trocknung: sonnengetrocknet auf Hochbetten und in Tunneln
Qualität / Sortierung: BSCA-Siegel (Speciality Coffee), Demeter, handverlesen

Nachhaltigkeit & Engagement

Der Jacu Bird Coffee zählt zu den seltensten Kaffeespezialitäten der Welt. Ursprünglich galten die Vögel als Schädlinge, bis Henrique Sloper erkannte, dass ihre natürliche Selektion ein einmaliges Geschmacksprofil hervorbringt. Durch die Fermentation im Verdauungstrakt der Tiere werden Bitterstoffe reduziert, wodurch das besonders milde Profil entsteht.

Der biodynamische Anbau auf der Fazenda Camocim, von der übrigens auch unser Kaffee Brasilien stammt, fördert aktiv die Biodiversität und Nachhaltigkeit. Heute gilt dieser Kaffee als Paradebeispiel für die Verbindung von ökologischer Landwirtschaft und exzellentem Genuss. Die Farm ist für ihre Pionierarbeit im ökologischen Kaffeeanbau international anerkannt.