



# BRAZIL



**DISPONIBILE IN:**  
250 g grani

|                              |                                           |
|------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>COMPOSIZIONE</b>          | 100% Arabica                              |
| <b>ORIGINE</b>               | Brasile                                   |
| <b>SOTTOREGIONE</b>          | Cerrado Mineiro                           |
| <b>METODO DI LAVORAZIONE</b> | Naturale                                  |
| <b>VARIETÀ</b>               | Catuai, Mundo Novo                        |
| <b>PRODUTTORE</b>            | Filomena Estefania De Matto Couto         |
| <b>NOTE AROMATICHE</b>       | Cioccolato al latte, nocciola, uva bianca |

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| <b>CREMA</b>           | ●●●●○                         |
| <b>CORPO</b>           | ●●●●○                         |
| <b>FRUTTATO</b>        | ●●●●○                         |
| <b>TOSTATO</b>         | ●●●●○                         |
| <b>CONSIGLIATO PER</b> | Estrazione in espresso e moka |

## PRODUZIONE

La famiglia di Filomena Estefania De Matto Couto coltiva il caffè da oltre un secolo. Le loro piantagioni, situate in zone ideali sia per il clima sia per l'altitudine, producono drupe di caffè di altissima qualità grazie alle cure attente di un team di persone esperte e qualificate che la famiglia Matto ha saputo coinvolgere in ogni fase della produzione.

## SOSTENTIBILITÀ

Questo caffè fa parte del progetto Café Delas, la rete di imprenditrici che si batte per l'uguaglianza di genere attraverso programmi e progetti di empowerment femminile. Café Delas è un'iniziativa che supporta le coltivatrici attraverso risorse, conoscenze e visibilità, per sviluppare al meglio le loro attività. Parte dei profitti viene reinvestita in programmi che promuovono l'uguaglianza di genere e l'empowerment delle donne nel campo agricolo.

