



PE DE CEDRO

Brazil

plum, hazelnut, cocoa
szilva, török mogoró, kakaó

Region / régió: Mantiqueira de Minas

Farmer: Edson Morais de Barros

Variety / variáns: Red Bourbon, Yellow Bourbon

Process / eljárás: Pulped Natural

Altitude / magasság: 1000 -1200 masl

Roast / pörkölés: Espresso only



The story

The owner of Pe de Cedro, Edson Morais de Barros collaborates closely with the team of agronomists to produce coffee that showcases the incredible potential of his farm. They produce coffee in line with the region's coffee traditions that gave Mantiqueira de Minas the Protected Geographical Indication (PGI) certificate. This means the estate follows environmentally friendly practices and uses the approved coffee varieties only. Unlike many of the farms in Brazil, all harvesting at Pe de Cedro is done manually. Additionally, cherry is processed the same day it's harvested. Pe de Cedro uses a classic Pinhalense pulper that removes the skin and most of the mucilage. The parchment and any remaining mucilage then goes to the drying patio. The quality team spreads out the parchment in a thin layer for drying. They watch over the drying process, raking the parchment regularly so the beans dry slowly and uniformly. This processing method is called the pulped natural. Once dried to a moisture level of 12%, the parchment is moved to wooden bins in the storage room. Here, the beans undergo a necessary resting period to stabilize humidity.

A történet

A Pe de Cedro tulajdonosa, Edson Morais de Barros szorosan együttműködik agronómusok csapatával, hogy olyan kávé állítsanak elő, amely hűen tükrözi farmja hihetetlen potenciálját. Kizárólag a régió kávé hagyományainak megfelelően termesztik a kávé, amely a Mantiqueira de Minas számára az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) tanúsítványt adta. Ez azt jelenti, hogy a birtok környezetbarát gyakorlatot követ, és csak az engedélyezett kávéfajtákat használja. Brazíliában sok farmtól eltérően a Pe de Cedron a teljes szüret kézzel történik. Ezenkívül a cseresznyét már a betakarítás napján fel is dolgozzák. Ehhez egy klasszikus Pinhalense hámozó gépet használnak, amely eltávolítja a gyümölcshéj és hús nagy részét, de egy vékony gyümölcs réteg megmarad a babokon. A hámozás után a minőségellenőrző csapat kiteríti a kávébabokat betonból készült szárító teraszokra. Figyelik a szárítási folyamatot és rendszeresen gereblyézik a babokat, így azok lassan és egyenletesen száradnak. Ezt a feldolgozási folyamatot hívják pulped natural, vagy félszáraz eljárásnak. Amikor a babok elérik a 12%-os nedvességtartalmat, egy tároló helyiségben lévő fa edénybe kerülnek. Itt a kávé egy szükséges pihenőidőn megy keresztül, mielőtt hántolják és zsákokba töltik.



Capsule coffee recipe: we recommend setting your brew time for 15-20 seconds or 30-35g when using Awaken capsules

Kapszula kávé recept: 15-20 másodperces lefolyási időt, vagy 30-35g ital készítését ajánljuk az Awaken kapszulák esetében



Espresso recipe: 18g dose (ground coffee) in, 38-40g espresso liquid out in about 26-28 seconds is a good starting point

Eszpresszó recept: kezdeti receptnek 18g bemenő kávé őrleményből, 38-40g kifolyó eszpresszó italt készítsünk 26-28 másodperc alatt

Recommended water: clean, fresh, odor free in the range of 50-175 ppm CaCO3 calcium hardness, 40-70ppm CaCO3 alkalinity

Ajánlott víz: tiszta, friss, szagmentes 50-175 ppm CaCO3 kalcium keménység, 40-70 ppm CaCO3 lúgosság tartományban

[VISIT THE WEBSITE](#)