

Unser Kaffee kommt aus den Bergen von Bundesland Minas Gerais, in der Zona da Mata von Minas Gerais und im Biom Atlantischer Regenwald.

Das "Vom Dorff" Landgut, wo das "Café vom Dorff" angebaut ist, liegt auf über 1.000 Meter Höhe. Auf dieser Höhe ist der Kaffee natürlich Bio, d.h. die Anwendung von Pestiziden in der Landwirtschaft ist nicht notwendig, um die Pflanzen gesund zu entwickeln. Unser Landgut, mit nur 22 Hektar, produziert in seinem 35.000 Pflanzen von Arabica Kaffee Arten, etwa 400 Säcke pro Jahr (60kg jeder). Davon werden etwa 30% aussortiert und als Spezialkaffee klassifiziert und vermarktet als „Café vom Dorff“.

Die Ernte wird komplett von Hand durchgeführt. Dann beginnt die primäre Verarbeitung, d. h., Putzen, Säubern und Trennen der Bohnen, dies wird vom unseren Landgut Team gemacht. Schließlich beginnt der Trocknungsschritt, zunächst auf gepflasterten Terrassen (ohne Kontakt mit Mikroorganismen) und dann ergänzend mit elektrischem Trockner, vor Abpackung und Lagerung in geeigneten Lagerhäusern der Genossenschaft (COOCAFÉ), Inhaber des FAIRTRADE-Zertifizierung Labels, welche unser Produkt vermarktet aufgrund der hohen Qualität, vor allem für den europäischen, amerikanischen und neuerdings auch die asiatischen Märkte.

Unsere Produktion ist völlig handgemacht, mit lokalen, ausgebildeten Fachkräften in überdurchschnittlich menschenwürdigen und sicheren Arbeitsbedingungen. Die Produktion selbst ist aus mehreren Gründen nachhaltig, vor allem wegen der Rückgabe der eigenen Ernteabfälle an die Plantage damit dem Boden Nährstoffe zukommen, die er für die nächste Ernte braucht.

Natur freundlich!