

Petúnia.
specialty coffee

**#DIFFERENT
CAFES
DO BRASIL**

WILLKOMMEN BEI PETÚNIA SPECIALTY COFFEE

Kaffee von heute für die Welt von morgen

Hallo. Ich bin Timo, Inhaber von Petúnia Specialty Coffee. Gemeinsam mit Dir wollen wir nachhaltige, faire und am liebsten direkt gehandelte Spezialitätenkaffees kleiner Farmen rund um Petúnia zu den Menschen bringen. Rohkaffee mit einzigartigen Aromen, die **Dein Röstprogramm komplettieren** und ihm einen besonderen Charakter verleihen. Denn Petúnia Specialty Coffee bietet Dir eine Breite an einzigartigen, seltenen brasilianischen Kaffeehighlights jenseits der 88 Punkte der SCA.

Im Südosten Brasiliens, im Bundesstaat Minas Gerais, liegt meine Wahlheimat Petúnia. Hier, zwischen rund 950 und 1200 Metern Meereshöhe, finden sich die richtigen Bedingungen für unsere Kaffeekirschen. Knapp 3500 Menschen leben in Petúnia, alles ist sehr familiär und die Leute sind tief verwurzelt in der Region.

Doch Petúnia bedeutet für mich mehr als Kaffee und Heimat – denn Petúnia ist eine Mission. Das Prinzip dafür lautet: Miteinander. Als ich hier 2016 anfang, fragten sich die Leute: Was will der überhaupt? Drei Jahre später arbeitete ich bereits mit acht Farmern zusammen. Und heute kennen die Leute unsere Vision: **Petúnia soll der Inbegriff für besondere Spezialitätenkaffees aus Brasilien werden.** Gemeinsam mit den örtlichen Kaffeebauern will ich etwas bewegen.

GREETINGS FROM BRASIL

#DIFFERENTCAFESDOBRASIL



Daher bekommst Du bei uns die volle Transparenz. Jeder Röster weiß, was der Farmer für den Rohkaffee erhält. Dazu bleiben wir Petúnia treu: Wir arbeiten vornehmlich nur mit den Leuten vor Ort zusammen und wollen langfristige Beziehungen – zu unseren Kaffeebauern, aber auch zu unseren Röstern. Um so die ganze Region Petúnia zu stärken und hier soziale Projekte zu unterstützen.

Heute arbeiten wir mit über 25 verschiedenen Kaffeebauern aus der Nachbarschaft zusammen. Weshalb Du bei uns genau weißt, von welchem Kaffeebauern Dein Rohkaffee kommt. Unsere Kaffeebauern liefern Dir außerdem stets die gleiche hochwertige Qualität. Obendrein unterstützen wir Dich rundherum. Vom Sourcing über Logistik bis zur Vorfinanzierung.



»Die Arbeit mit Kaffee erfordert drei Dinge: Zeit, Liebe und Vertrauen.«

(Inhaber Timo Plötz)

Lass Dich von Petúnia Specialty Coffee überzeugen. Schreib mir gerne eine Mail an info@petunia.coffee und ich schicke Dir ein **kostenloses Muster unseres Kaffees** zu. Ich freue mich auf Deine Nachricht.

WO GENUSS FÜR DICH ENTSTEHET

Spezialitätenkaffee, das bedeutet für uns: besonderer und einzigartiger Genuss. Bei der Einstufung unserer Kaffees richten wir uns nach dem System und den Werten der Specialty Coffee Association. Die besonderen geschmacklichen Merkmale machen den Charakter unserer Kaffees aus – durch feine Aromen und perfekte Balance. Wir bieten Deinen Kunden und Dir Raritäten mit außergewöhnlichem Ausdruck. Damit Du unser Sortiment von Petúnia Specialty Coffee kennenlernst, stellen wir Dir drei unserer über 25 Kaffeeplantagen vor. Und die Kaffeesorten, die dort entstehen. Jede Sorte ein Erlebnis abseits der üblichen Kaffees. Geschmack, der auf eine Reise mitnimmt, der lebendig und ehrlich ist. Denn Vielfalt bedeutet für uns Genuss. Bring mit uns ein authentisches Stück Brasilien in Deine Rösterei.



MEHR ALS NUR ETWAS BESONDERES

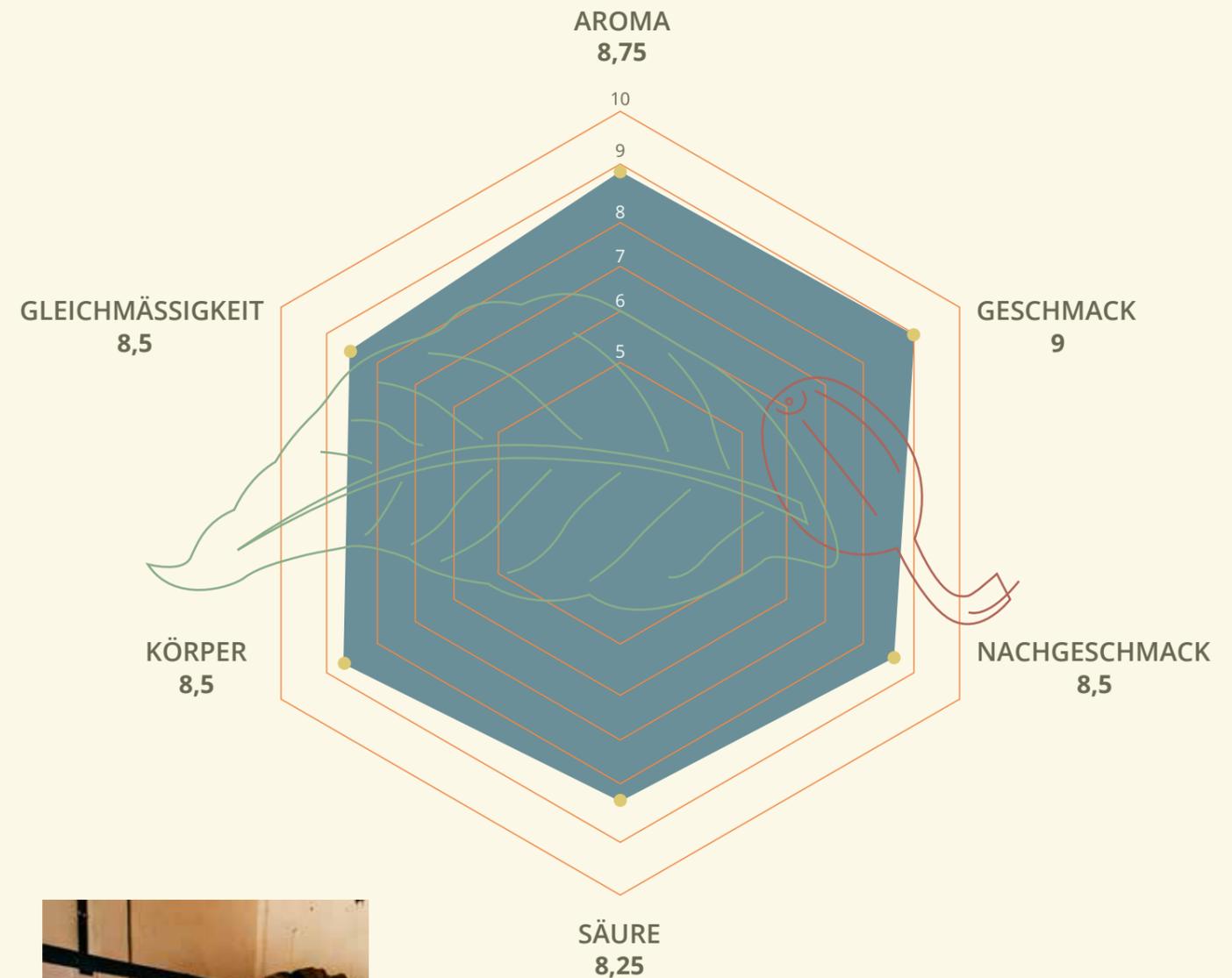


Bergige und hügelige Landschaften zeichnen die Region Sul de Minas aus. Hier, wo im Schnitt 20 Grad Celsius und regelmäßiger Regen das Klima bestimmen, liegt die Fazenda São Gabriel von Isaac Gabriel. Ihm geht es um hervorragenden Kaffee – weswegen er bei den Mikrolots mit einer selektiven Ernte arbeitet. Seit über 20 Jahren betreibt Gabriel dort auch seine eigene Rösterei, um etwas mehr als nur Besonderes mit seinem Rohkaffee zu schaffen. »Jeder hilft jedem.« So lautet die Philosophie seines Teams. Weswegen er stets die Lebensbedingungen seiner Arbeiter verbesserte und sich bis heute für den Erhalt der Natur rund um seine Farm einsetzt. So entstehen hier Arabica-Varietäten wie Acaiá, Mundo Novo, Gelber Catuai, Arara und Laurina.

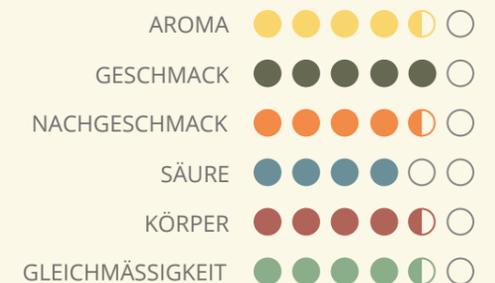
**FAZENDA
SÃO
GABRIEL.**

Kaffee der Kategorie C.

Aromen von Vanille, Honig und roten Früchten umschmeicheln die Zunge bei diesem Kaffee. Die intensive Süße erinnert an Erdbeere, Melone und Rosen. All das bei einem samtigen Körper mit spritziger Säure. Diese Bohne ist ein wahres Ereignis.



**AB
88
PUNKTE**



WO KAFFEE FAMILIE BEDEUTET

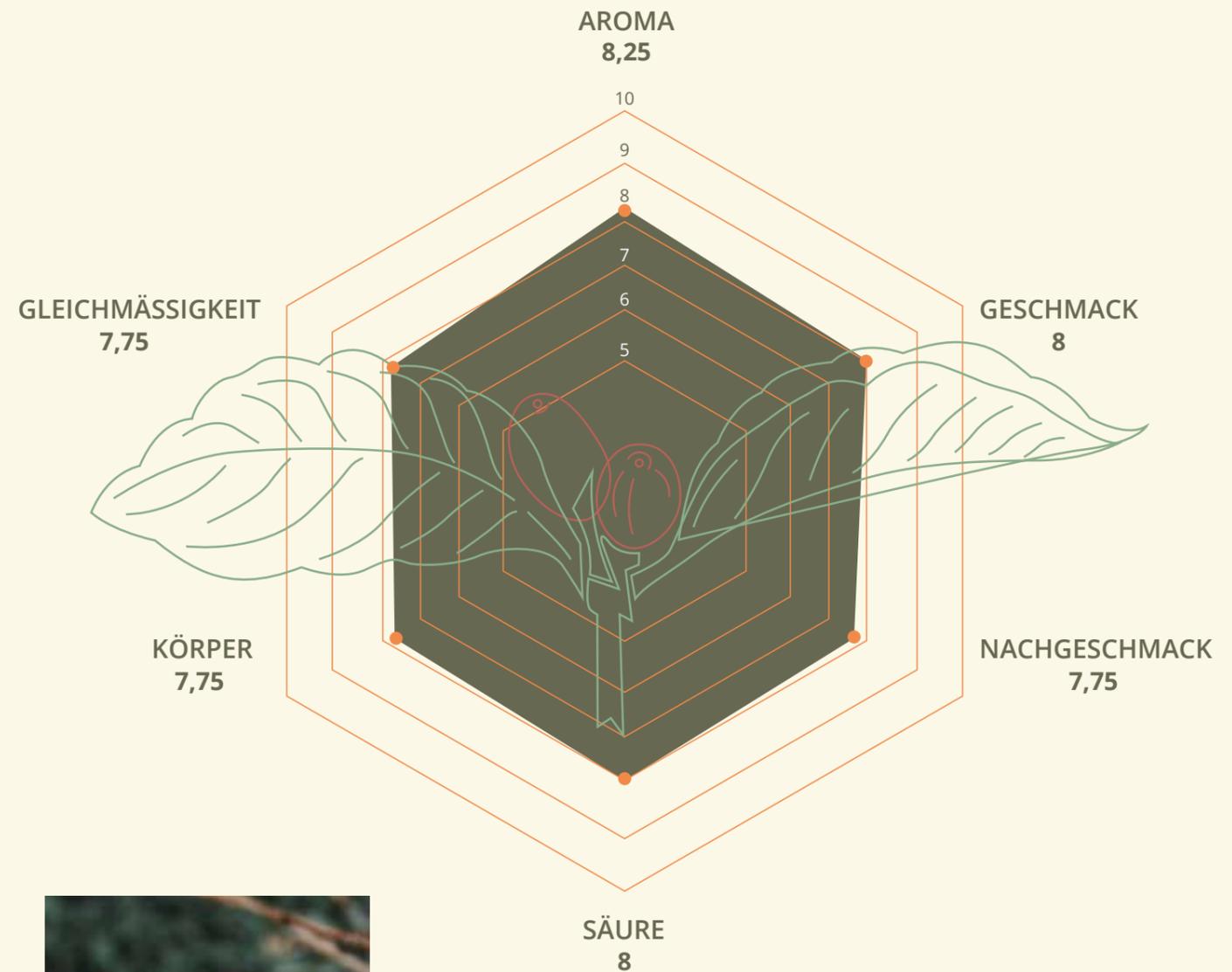


Seit frühester Kindheit haben die beiden Brüder Edvaldo do Reis da Silva und Itamar Celso da Silva mit ihrem Vater zusammen im Kaffee gearbeitet. Ihre Familie lebt mit und für Kaffee – und das seit drei Generationen auf der Sítio Corrego do Cavallo. Gemeinsam mit uns arbeitete Edvaldo Neffe Igor hier an einem besonderen Mikrolot. So begann eine Erfolgsgeschichte. Im kleinen Stil machte Igor mit uns erste Versuche zur Fermentierung, um ein komplett anderes Geschmacksprofil zu erzeugen. Mit Erfolg. Und Igor trieb übrigens weitere Änderungen voran: Durch seine Ideen und Kenntnisse als Agrartechniker setzt die Familie da Silva jetzt wo möglich auf organischen Dünger. So wachsen hier Varietäten wie Gelber Catuai und Roter Catuai.

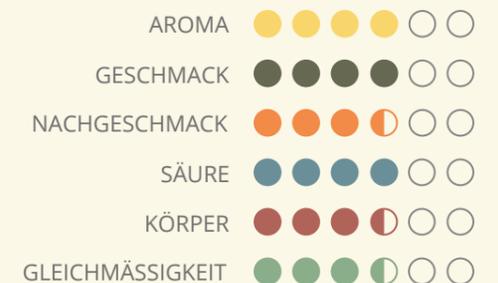
**CORREGO
DO
CAVALLO.**

Kaffee der Kategorie B.

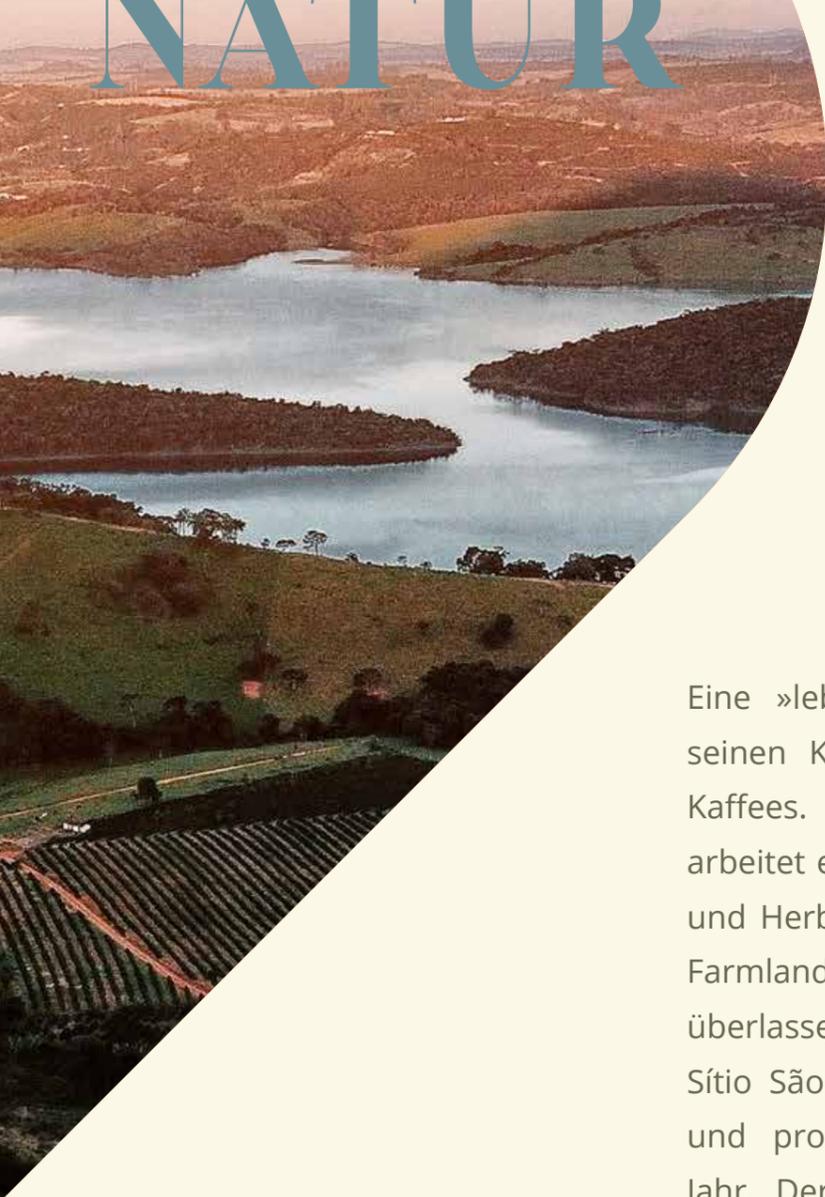
Kirsche, Karamell und Schokolade bestimmen den Geschmack. Cremiger Körper und zitrische Säure machen diesen Kaffee zu einem besonderen Genuss. Der langanhaltende süße Nachgeschmack rundet diese Bohne perfekt ab.



**85
-88
PUNKTE**



VOM HERZEN DER NATUR

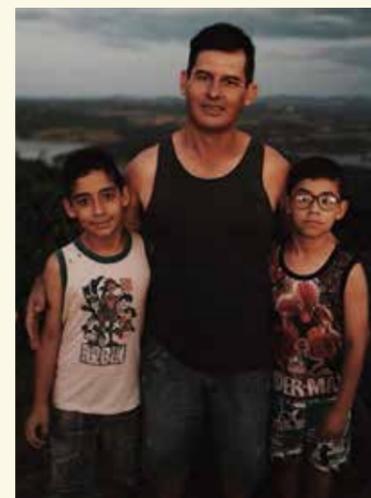
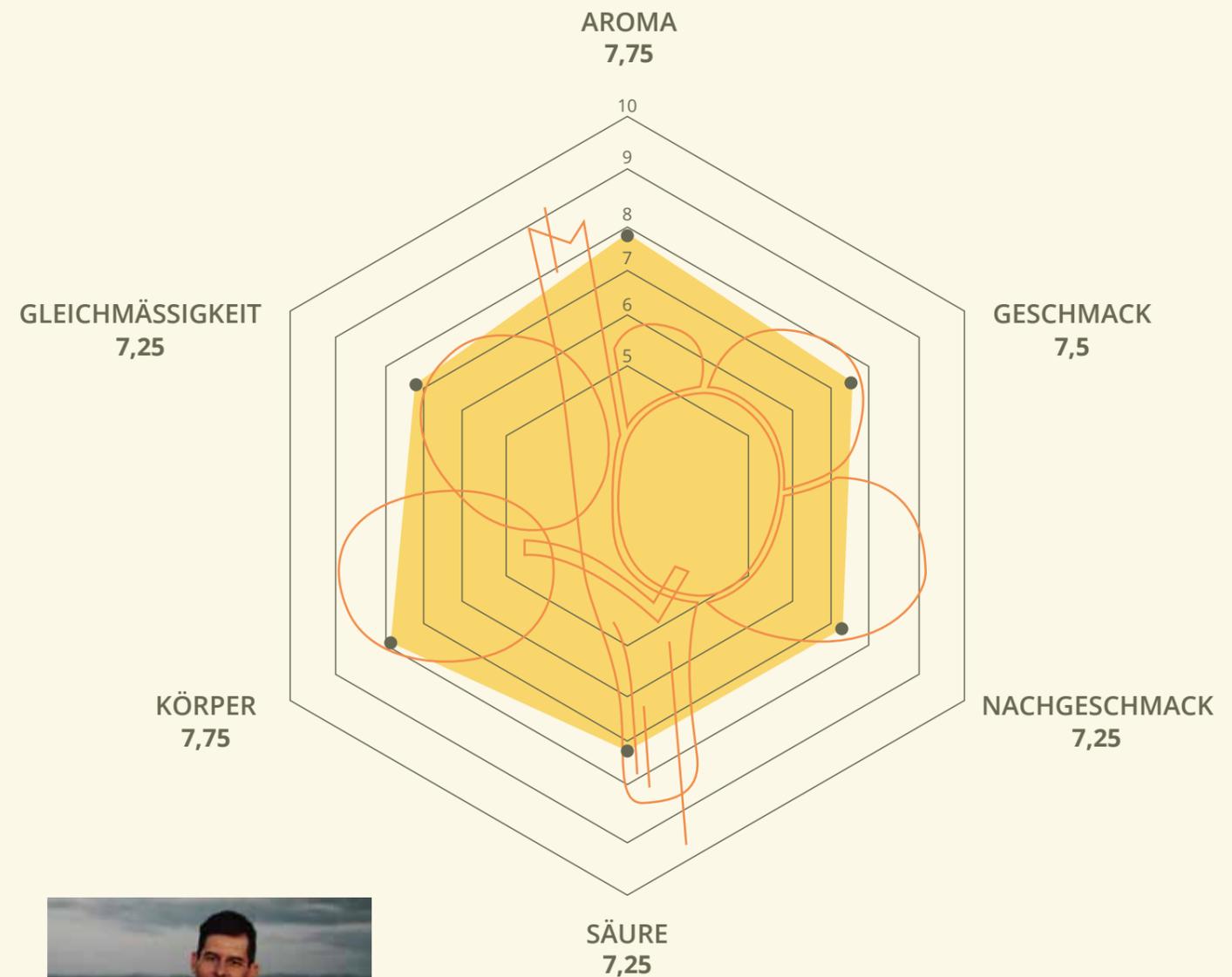


Eine »lebende Erde« will Gileno Donizette seinen Kindern übergeben – mit Hilfe des Kaffees. Auf seiner Farm Sítio São Lucas arbeitet er so weit wie möglich ohne Pestizide und Herbizide. Von den sieben Hektar seines Farmlandes hat er knapp 15 Prozent der Natur überlassen. Zum Schutz der Vögel und Quellen. Sítio São Lucas liegt auf 1150 Höhenmetern und produziert etwa 200 Sack Kaffee im Jahr. Der Familienbetrieb arbeitet mit einer mechanischen Ernte und trocknet die Bohnen natürlich auf dem Terreiro. So gibt es hier Varietäten wie Mundo Novo, Gelber Catuai und Gelber Catucaí 2SL.

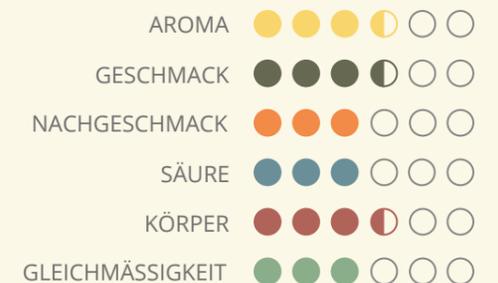
**SÍTIO
SÃO
LUCAS.**

Kaffee der Kategorie A.

Ein weicher Körper und ein süßer, nussiger Geschmack zeichnen diese Bohne aus – mit Aromen von Honig und Schokolade. Dieser Kaffee sollte in keinem Röstprogramm fehlen, bringt er doch den typisch brasilianischen Genuss in jede Rösterei.



**82
-85
PUNKTE**



Warum Petúnia Specialty Coffee?

Du suchst das Besondere? Weil Du eine Rösterei oder einen Coffee Shop mit eben besonderem Anspruch betreibst? Du willst transparenten, respektvollen und fairen Kaffee in Bewegung bringen. Dann bist Du bei Petúnia Specialty Coffee genau richtig. Denn mit unserem Kaffee wachsen unsere Aufgaben. Und unsere Verantwortung. So sehen wir das zumindest. Denn wir wollen etwas vorwärts bringen.

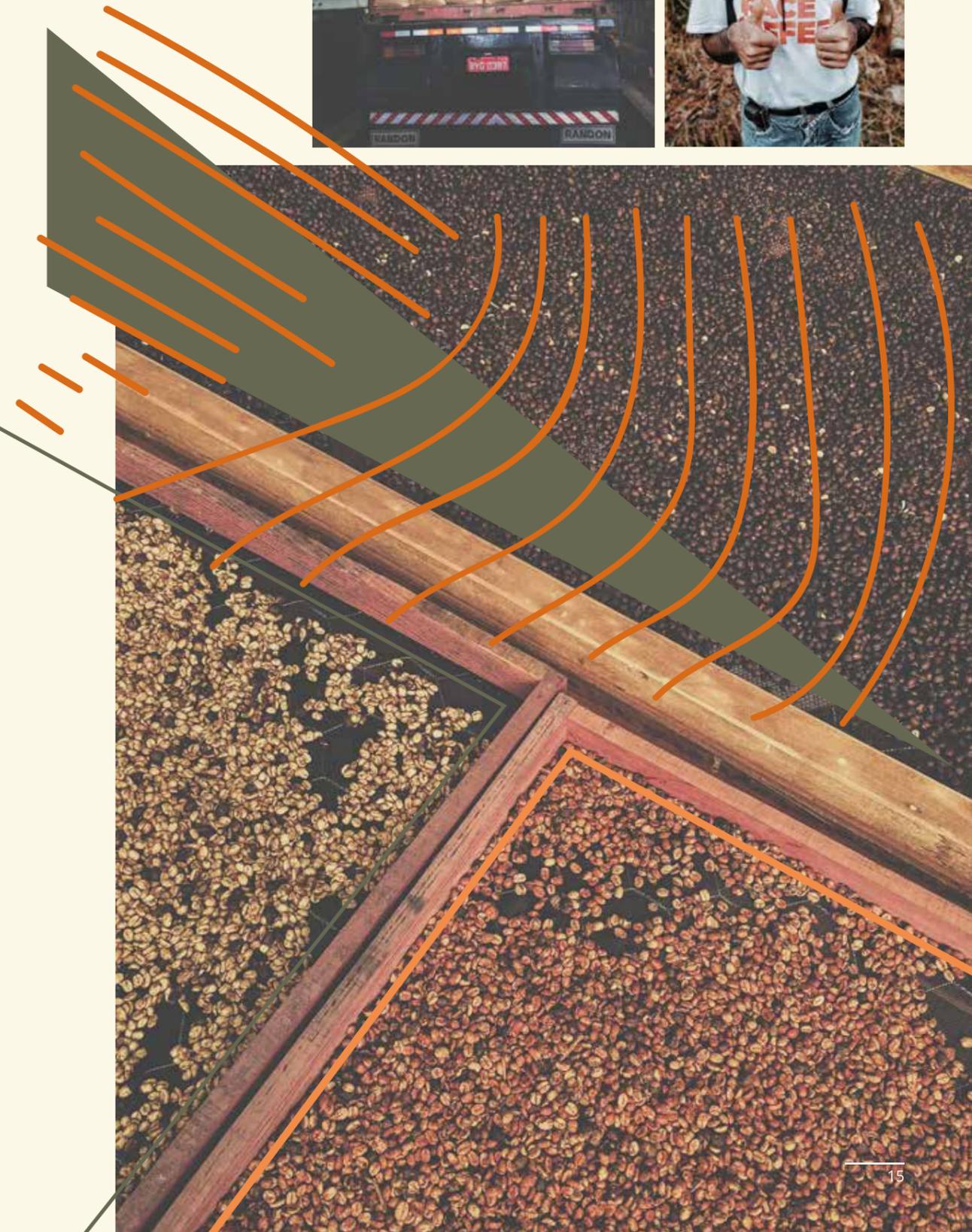


Weshalb unser Claim mehr als nur ein Claim ist – er ist Anspruch und Motivation. Different Cafés do Brasil heißt: Du wirst das Einzigartige bereits beim Cupping herauschmecken. Von uns bekommst Du die komplette Bandbreite an Spezialitätenkaffees. Wir bieten Dir das typisch brasilianische Geschmacksprofil, aber auch komplexere Lots. Gemeinsam mit unseren Kaffeebauern arbeiten wir neben der klassischen Aufbereitung auch mit Raised Beds, selektiver Ernte oder Fermentierung, um das wirklich Besondere aus jeder Kaffeekirsche hervorzuholen.



Du möchtest eine einmalige Vielfalt mit spektakulären Raritäten? Weil Du unverwechselbar bist? Dann schreibe uns gerne oder ruf uns an. Verbinde und verbünde Dich mit einem unserer Farmer. All das entsteht aus der Zusammenarbeit mit unseren Nachbarn und Freunden. Mehr noch – wir sind ganz oft Impulsgeber und verbinden Information mit Inspiration. Für mehr Fairness und Transparenz, für mehr Ökologie und Qualität. Beste Kaffees, beste Beziehungen, beste Perspektiven. Wir freuen uns auf Dich als Verbündeten bei diesem Plan.

GREEN TINGS. FROM BRASIL.





Petúnia.

specialty coffee

Petúnia Coffee

Inh.: Timo Plötz

Bruckstr. 1 / 91220 Schnaittach / Tel.: +49 152 04026147

info@petunia.coffee / www.petunia.coffee

 **PETUNIA.COFFEE**