

GRÃO de ANA



ES

CAFÉ DE BRASIL

NCM 0901.21.00

NCM 0901.11.10

LA EMPRESA

Grão de Ana nació del amor, la fe y la dedicación de Thielen y Edgar, agricultores familiares y primera generación de su familia dedicada al cultivo del café. Durante sus estudios de Agronomía, descubrieron su pasión por el café de calidad y la producción sostenible, y eligieron el campo como su camino en la vida. En la finca Sítio Brandão, en Pinheiros, Espírito Santo, encontraron en el cultivo del café conilon una actividad que fortaleció aún más su unión. Superar los desafíos e innovar para ir más allá del mercado del café como producto básico no fue fácil, pero siempre contaron con la fe y la confianza en Dios.

El nombre Grão de Ana es un homenaje a la hija de la pareja, considerada un verdadero milagro y la respuesta a muchas oraciones. Aunque aún es muy pequeña, Ana ya se siente orgullosa de la marca que lleva su nombre. Más allá de producir café, Thielen y Edgar comparten, en cada taza, su historia, sus valores y el deseo de construir un legado familiar.

+55 (27) 9 9739.4828
+55 (27) 9 9223.1746
contato@cafegraodeana.com.br
@cafegraodeana

PRODUCTOS

El conilon especial del extremo norte de Espírito Santo revela todo el potencial del Coffea canephora, sorprendiendo por su calidad y complejidad sensorial. Son dos perfiles distintos, ambos el 100 % conilon: Cereza Pelada, con un sabor dulce y equilibrado, que presenta notas de chocolate, caramelo y almendras; y Fermentación Anaeróbica, de perfil complejo y marcante, con notas de chocolate, avellana y frutos.

Producidos exclusivamente con frutos maduros, cosechados manualmente por clon, según su maduración, y seleccionados mediante el método húmedo (separación de frutos verdes, flotantes y maduros), los cafés se someten a un secado indirecto y lento, a temperatura controlada, lo que preserva sus características sensoriales. Disponibles en tueste medio, en envases de 250 g, en grano o molidos (molienda media, ideal para métodos de filtrado). También suministramos café verde especial por encargo.

Nuestros cafés ya han alcanzado 86 puntos en el protocolo de la SCA en los microlotes de fermentación anaeróbica y 84 puntos en el de cereza descascarada, evaluados por un Q-Grader. Cada lote se comercializa con su propio certificado, sin mezclas, y nuestros cafés han sido galardonados en concursos de calidad. Somos agrónomos, y Thielen forma parte de la primera promoción de la maestría profesional en Caficultura de Brasil. Supervisamos todas las etapas, desde la siembra hasta el secado, y nuestra producción familiar y artesanal prioriza el cuidado personalizado y la trazabilidad, con un tueste a pedido realizado por un maestro tostador, en una tostadora registrada en el MAPA, lo que garantiza frescura, calidad y una conexión auténtica entre el productor y el consumidor.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:

En la cosecha de 2026, se produjeron 91 sacos de 60 kg, con certificado de Q-Grader, incluyendo cafés en cereza descascados (hasta 84 puntos) y fermentados anaeróbicamente (hasta 86 puntos). El tueste se realiza a pedido, con entregas en cajas de 30 paquetes de 250 g. También suministramos café verde por encargo, y se prevé duplicar la producción en 2027.





CAFÉ ESPECIAL GRÃO DE ANA
Ciudad: Pinheiros
Estado: Espírito Santo
Brasil

Realización:

agrobr
O sabor de ir *mais longe*

www.agrobr.org

Promovido por:

apexBrasil · MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS · GOVERNO DO BRASIL DO LADO DO POVO BRASILEIRO · CNA · SEBRAE