

EMPRESA



Em 2006 um grupo de pequenos produtores de café de Poço Fundo (Sul de Minas) fundou a Coocaminas, com o objetivo de valorizar a agricultura familiar, através do certificado Fairtrade.

Ao longo dos anos, com dedicação, "trabalho duro" e cooperativismo, foi possível realizar dois sonhos antigos: a construção da sede própria e a primeira exportação direta.



Atualmente a Coocaminas tornou-se uma cooperativa sólida, segura e possui colaboradores apaixonados pelo que fazem para atender as famílias cooperadas e fazer jus ao slogan "Cultivando famílias, colhendo histórias"!



+55 (35) 9 9968.9440
trading@coocaminas.com.br
@coocaminas.coop

PRODUTOS

NCM 0901.11.10



A produção de café em Poço Fundo é passada de geração em geração. O café é cultivado com muito zelo e amor, pois faz parte da história de cada envolvido na agricultura familiar. Por ser café de montanha o manejo exige muito esforço e o processo de secagem é natural, em terreiros. O resultado é um café com média de 82 pontos SCA, achocolatado e sustentável, que anualmente está entre os finalistas do concurso de qualidade do Fairtrade. Vale ressaltar que o café do comércio justo é um café especial que contribui para o desenvolvimento econômico, ambiental e social.

ELEMENTOS DE DIFERENCIAÇÃO DO PRODUTO:

- Café Especial
- Rastreabilidade
- Sustentabilidade
- Café de montanha
- Agricultura Familiar
- Certificado Fairtrade
- Microlotes acima de 84 pontos SCA.
- Aproveitamento muito alto das peneiras 17/18
- Café produzido através de histórias de superação
- Produção com práticas de controle de erosão, sequestro de carbono e preservação de nascentes

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Cooperados - 120 famílias
Região - Sul de Minas
Altitude - 850 - 1.200 m
Processo - Natural

Produção anual - 20000 a 25000 sacas de 60 kg

Variedades: Catuaí Vermelho e Amarelo, Catucaí, Arara, Mundo Novo, Paraíso



COOCAMINAS
Cidade: Poço Fundo
Estado: Minas Gerais
Brasil

