

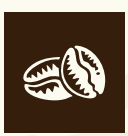


咖啡

公司



Café Galícia 的初衷是为 Galícia 农场生产的咖啡增值。这是一款特色咖啡，拥有丰富的独特风味，由合伙人兼老板 Luiza Dorna 精心照料的微批次后处理开始。



首批咖啡烘焙于 2022 年 1 月中旬，仅生产了 10 公斤，且是预购订单。全程充满了细心和爱心以手工完成。每次烘焙 2 公斤，每次大约花费 40 分钟。

如今，我们将 Café Galícia 送往全国几乎所有的州。



- +55 (34) 9 9951.8042
- cafegalicia@cafegalicia.com.br
- www.cafegalicia.com.br
- @cafe_galicia_

产品



Café Galícia 是一种特色咖啡，微批次后处理由老板亲自照料，烘焙和研磨也由老板亲自完成。当需要额外劳动力时，我们会邀请在农场工作的员工的妻子们参与工作，因此可以说烘焙工作完全由女性完成，这些女性和 Galícia 农场生产的咖啡一样特别。

精选咖啡豆
咖啡采摘后，会经过一个选择和评估过程，然后进行烘焙以供分销。

分类
咖啡豆经过选择后，会进行严格的分类，以确定它们提供的饮品类型。

烘焙、研磨和包装
在最后一个步骤之后，每种咖啡都会根据其特点进行烘焙、研磨，并包装在相应的包装中出售。

特色咖啡，有烘焙咖啡豆、研磨咖啡以及生咖啡豆，提供 1kg、500g 和 250g 包装。

生咖啡豆

NCM 0901.11.10

烘焙咖啡豆

NCM 0901.12.00

号码是不同产品对应的巴西海关编码

产量、季节性和其他特征的详细信息:



生产能力为每天 **60** 公斤。

对于 Galícia 咖啡工业来说，季节性几乎不存在，因为 Café Galícia 是一种特色产品，满足了最挑剔的咖啡爱好者的口味，因此全年都受到欢迎。为了保证新鲜烘焙的咖啡，几乎每天都需要进行新的烘焙，以最佳方式满足我们的客户需求。



CAFÉ GALÍCIA
城市: 迦密山
州: 米纳斯吉拉斯州
巴西

认证

