

NCM 0901.11.10

## المنتجات



تحمل أشجار بن روبوستا الأمازونية في حيوها تاريخ رواد الأعمال وفضائل البيئة الأمازونية، ويشكل مذاقها لوحة فنية حسية غنية تتميز بلوحة لطيفة وبارزة، وتوازن بين الحموضة والحلاوة، أما النكهات والروائح فيوصف بأنها شوكولاته وكستناء وكراميل.

منتج فريد أكرم به حصرياً إقليم الأمازون، والخصائص الحسية له خاصة بمنطقة الأمازون.



تضم الجمعية التعاونية للمزارعين الأسريين في الأمازون Lacoop العائلات التي تنتج البن من نوع الكانيفورا في ولاية روندونيا التي تتركز فيها أكبر أعمال إنتاج للبن في منطقة الأمازون البرازيلية. منذ تأسيس جمعية Lacoop التعاونية في عام 2017 وتسجيلها في 27 مارس 2018، وهي تعمل على تطوير جودة وإنتاجية حبوب بن روبوستا الأمازونية، والتي تم زراعتها في مزارع عائلية صغيرة في المنطقة على مدار أكثر من 40 عاماً.



تعد الجمعية التعاونية شريكة في البحث لتطوير تقنيات مستدامة لإنتاج القهوة المتخصصة ذات الإنتاجية العالية والخصائص الحسية الفريدة والمرغوبة، مع التركيز على الدراسات حول المواد الوراثية الهجينة المقاومة للآفات والأمراض.



+55 (69) 9 9217.0501



presidente@lacoop.coop.br



www.lacoop.coop.br



@lacoopbrasil



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



القدرة الإنتاجية الحالية 15000 كيس وزن كل منها 60 كغم.

يتم حصاد البن في أشهر مايو ويونيو ويوليو. تحافظ القهوة المتخصصة على جودتها جيداً حتى شهر ديسمبر دون التقيد بظروف تخزين محددة.



LACOOP  
المدينة: كاكوال  
الولاية: روندونيا  
البرازيل



## الشهادات

