



咖啡

公司



1890 年, Carlos Gripp, 第一位来到巴西的德国人 Gripp 的继承人, 在 Caparaó 山区开始了咖啡文化。Alto Jequitibá 是其中一个最早种植咖啡的地方。从那时起, 咖啡种植扩展到多个地区, 并传承了几代人。Coffee Gripp 因其独特的管理和制作而获得了精品咖啡的标签, 证明了这款咖啡的独特风味。



咖啡的制作方法独特、精致, 采用家庭农业, 完全手工制作, 证明了这款咖啡的独特风味。

咖啡豆在成熟时收获。自 2018 年我们的精品烘焙咖啡品牌诞生以来, 我们将我们家族生产的咖啡带到了消费者的餐桌上



+55 (33) 9 9962.4015
contatocoffeegripp@gmail.com
@coffeegripp

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 0901.21.00



我们的特制咖啡是手工制作的, 为消费者带来真正咖啡的味道。

这些豆子在 Sítio 的微型烘焙设施中进行烘焙, 保证始终新鲜烘焙。

我们Caparaó地区的特色是天然的甜味和感官上多样化的咖啡, 以及一系列只有在这里才能找到的独特风味。

烘焙咖啡豆或研磨咖啡, **250 克** 和 **500 克** 包装



产量、季节性和其他特征的详细信息:



我们的平均年产量为 **85 袋 60 公斤**, 其中 **70%** 为 **83 SCAA** 分的精品咖啡, 其余 **30%** 为优质咖啡。



COFFEE GRIPP CAFÉS ESPECIAIS

城市: 阿爾托·熱奎蒂巴
州: 米納斯吉拉斯州
巴西

认证

