

 **CAFÉ**

EMPRESA



A Fazenda Três Barras teve seus primeiros plantios comerciais de café na década de 1970 da variedade Mundo Novo, Catuaí Vermelho e Amarelo que continuam ainda em produção. Com o passar dos anos foram implantadas novas variedades e ampliado o parque cafeeiro, com o foco na produção de cafés especiais.



Três Barras é o nome da localidade que graças ao grande número de nascentes se formou três pequenos córregos que se encontram e formam o córrego São Pedro que desagua no Rio São Simão. A produção de cafés especiais se iniciou a 6 anos atrás e nos últimos tempos vem se destacando em premiações de concursos de qualidade de café, locais e regionais, atingindo pontuações acima de 88 pontos na escala SCAA.



+55 (33) 9 9970.1733
hugoriva2009@hotmail.com
@cafe_tresbarras

PRODUTOS

NCM 0901.11.10

A nossa produção é totalmente artesanal, com elevada sustentabilidade ambiental, com respeito ao desenvolvimento coletivo de nossos vizinhos e parceiros, desfrutando de uma convivência harmoniosa com as comunidades.

Cafés adocicados com diversidade de sabores cítricos, caramelado e achocolatado, o aroma é intenso com notas florais e cítricas, acidez delicada e equilibrada, encorpado a muito encorpado e a finalização agradável e prolongada.

São cafés produzidos a uma altitude que varia de 950 a 1300 metros, com clima ameno e suave, permitindo que os frutos permaneçam maduros nas plantas por mais tempo, tendo como resultado uma maior doçura nos mesmos.

Trabalhamos com o máximo de profissionalismo nos cuidados com a destinação correta e segura dos resíduos produzidos, a higiene no processamento pós-colheita no sentido da preservação de todas as características sensoriais de nossos lotes e micro lotes no sentido de encantar a todos que consomem nossos cafés.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



55 hectares cultivadas e mais 15 hectares em áreas preservadas com florestas e nascentes.



HUGO RIVA
Cidade: Simonésia
Estado: Minas Gerais
Brasil