

قهوة



المنتجات

NCM 09.0111.00

NCM 09.0121.00



الشركة



تأسست تعاونية "كوبركويستا Coopercuesta" في عام 2009، بهدف الجمع بين المنتجين الريفيين من العائلات التقليدية لشقافة البن. تساعد الجمعية التعاونية حالياً 20 أسرة من خلال تدريب المنتجين واعتماد التكنولوجيا وخفض التكاليف في جميع أنحاء سلسلة الإنتاج. نحن نحافظ على التقاليد لصنع أفضل قهوة.

حبوب البن الخام، والحبوب المحمصة والمطحونة، وحبوب البن المحمصة. البن لدينا هو بشهادة للتجارة العادلة Fairtrade، والقطاف هو انتقائي، تُغسل الحبوب طبيعياً أو تُقشر كالكرز، وتجفف تحت أشعة الشمس أو بمجففات دوارة، ويتم الإنتاج في وحدة عائلية.

حبوب البن الخام

شهادة التجارة العادلة Fairtrade، حصاد انتقائي آلي، مع معالجة ما بعد القطاف الرطب، ويتم تجفيف الحبوب في شرفات خرسانية، أو في مجففات دوارة، ومعالجتها وتصنيفها من قبل المنتجين أنفسهم، مما يسمح بإعداد العينات وفقاً لمصالح المشتري.



حبوب البن المحمصة والمطحونة

وفقاً لنفس معايير الرعاية في القطاف، يتم التحميص في وحدة تحميص التعاونية نفسها مما يسمح بتقديم البن المحمص بنفس مستوى التحميص للزبائن والعملاء وفقاً لتفضيلاتهم ويمكن العثور على هذا البن في علامتين تجاريتين "كوبربراتا" و"التو دا كويستا"،

و"التو دا كويستا"، COOPERPRATA، سواء في شكل "ALTO da CUESTA"، محمص أو مطحون أو حبوب محمصة فقط.

الموقع: تقع ممتلكات التعاونية في وسط غرب مدينة ساو باولو، في منطقة ساو مانويل، حيث تشتهر زراعة البن بالجودة العالية. إن الثقة والمسؤولية هما العنصران الأساسيان لنمو تعاونيتنا.



+55 (14) 3844.1078

+55 (14) 9 9116.4408

coopercuesta@yahoo.com

www.coopercuesta.com.br

@coopercuesta



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تقدر الطاقة الإنتاجية لدينا بكمية 5000 كيس في المتوسط سنوياً، علماً بأنه وفقاً لعامل التقدير كل سنتين، وصلنا إلى الحد الأقصى السنوي من 6000 من الأكياس، وإلى الحد الأدنى لحجم الإنتاج المنخفض من 3500 من الأكياس سنوياً.



الشهادات



تعاونية "برا دا كويستا PRATA DA CUESTA" تعاونية مستدامة "كوبركويستا COOPERCUESTA" المدينة: ساو مانويل الولاية: ساو باولو البرازيل