



CAFÉ

EMPRESA



La Chacra "Sonho Meu" fue adquirida en 2019 por el propietario Flávio y en 2020 se dio inicio a la producción de cafés especiales. El nombre "Paixão do Caparaó" es un homenaje a su esposa, de apellido Paixão, nacida y criada entre las cordilleras del Caparaó. Así como ese amor, creciente y eternizado, este café tiene un "sabor para enamorarse"



El café recibe cuidados diferenciados desde el cultivo hasta la post cosecha, dejándolo secar en terrazas suspendidas sea en forma de cereza natural o sin cáscara.



+55 (32) 9 8481.2135
 cafepaixaodocaparao@gmail.com
 @sitio_sonho_meu_cafepaixao

PRODUCTOS



Café especial 100 % arábica, elaborado en las cordilleras de Caparaó, en altitudes que varían de 860 m a 1000 m. Proceso natural y CD. Venta en granos crudo, torrado o molido.

El café para ser especial recibe cuidados diferenciados desde el cultivo, cosecha y post cosecha, descansando en terrazas suspendidas en su forma natural o CD, con una finalización en terrazas de cemento.

CULTIVAR: CATUAI.

Sensorial: caramelo, chocolate, almendras, melaza, especias, azúcar morena.

CAFÉ NO TORRADO

NCM 09.0110. 00

CAFÉ EN GRÃO

NCM 09.0110. 00

CAFÉ TORRADO

NCM 09.0120. 00

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La capacidad productiva varía de año a año. El cuidado en las labranzas se extiende todo el año, siendo la cosecha más intensa en los meses de abril a julio.



BRASIL

Minas Gerais

PAIXÃO DO CAPARAÓ
 Ciudad: Espera Feliz
 Estado: Minas Gerais
 Brasil

