

GRÃO de ANA



PT

CAFÉ DO BRASIL

NCM 0901.21.00

NCM 0901.11.10

EMPRESA

O Grão de Ana nasceu do amor, da fé e da dedicação de Thielen e Edgar, agricultores familiares e primeira geração da família na cafeicultura. Durante a graduação em Agronomia, descobriram a paixão pelo café de qualidade e pela produção sustentável, e escolheram o campo como caminho de vida. No Sítio Brandão, em Pinheiros, no Espírito Santo, encontraram no cultivo do café conilon uma atividade que fortaleceu ainda mais sua união. Superar os desafios e inovar para ir além do mercado de café commodity não foi fácil, mas sempre contaram com a fé e a confiança em Deus.

O nome Grão de Ana é uma homenagem à filha do casal, considerada um verdadeiro milagre e a resposta de muitas orações. Ainda pequenina, Ana já demonstra orgulho da marca que leva seu nome. Mais do que produzir café, Thielen e Edgar compartilham, em cada xícara, sua história, seus valores e o desejo de construir um legado familiar.

+55 (27) 9 9739.4828
+55 (27) 9 9223.1746
contato@cafegraodeana.com.br
@cafegraodeana

PRODUTOS

O conilon especial do Extremo Norte do Espírito Santo revela todo o potencial do Coffea canephora, surpreendendo pela qualidade e complexidade sensorial. São dois perfis distintos, ambos 100% conilon: Cereja Descascado, com sabor doce e equilibrado, apresentando notas de chocolate, caramelo e amêndoas; e Fermentação Anaeróbica, de perfil complexo e marcante, com notas de chocolate, avelã e frutado.

Produzidos exclusivamente com frutos maduros, colhidos manualmente por clone, conforme a maturação, e selecionados por via úmida (separação de verdes, boias e maduros), os cafés passam por secagem indireta e lenta, com temperatura controlada, preservando suas características sensoriais. Disponíveis em torra média, em embalagens de 250 g, em grãos ou moídos (moagem média, ideal para métodos filtrados). Também fornecemos café verde especial sob encomenda.

Nossos cafés já alcançaram 86 pontos no protocolo SCA nos microlotes de fermentação anaeróbica e 84 pontos no cereja descascado, avaliados por Q-Grader. Cada lote é comercializado com laudo próprio, sem misturas, e nossos cafés são premiados em concursos de qualidade. Somos agrônomos, e Thielen faz parte da primeira turma do mestrado profissional em Cafeicultura do Brasil. Acompanhamos todas as etapas, do plantio à secagem, e nossa produção familiar e artesanal prioriza o cuidado individualizado e a rastreabilidade, com torra sob demanda feita por mestre de torra, em torrefação registrada no MAPA, garantindo frescor, qualidade e uma conexão autêntica entre produtor e consumidor.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:

Na safra 2026, foram produzidas 91 sacas de 60 kg, com laudo de Q-Grader, incluindo cafés cereja descascados (até 84 pontos) e fermentados anaerobicamente (até 86 pontos). A torra é feita sob demanda, com entregas em caixas de 30 pacotes de 250 g. Também fornecemos café verde sob encomenda, com previsão de dobrar a produção em 2027.





CAFÉ ESPECIAL GRÃO DE ANA
Cidade: Pinheiros
Estado: Espírito Santo
Brasil

Realização: agrobr O sabor de ir mais longe

Promovido por: apexBrasil · Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços · Governo do Brasil · CNA · SEBRAE