

café
manduca
@M

CAFÉ

EMPRESA



O Café Manduca é uma produção familiar de Cafés Especiais localizada no distrito de Santa Clara, Porciúncula, Alto Noroeste do Rio de Janeiro, Brasil. "Manduca" é uma homenagem ao pioneiro de nossa família no plantio de café na região, e hoje estamos na sexta geração de produtores.



Nosso ideal é proporcionar o prazer de um café de altíssima qualidade e de origem 100% artesanal. Todo o cultivo e manejo das lavouras é feito de forma sustentável pela nossa família desde a semente até se tornar essa bebida única que tanto amamos.



+55 (22) 9 8134.8146



cafemanduca@gmail.com



www.cafemanduca.com.br



@cafemanduca

PRODUTO

NCM 0901.21.00



Café Manduca Tradicional (Pacotes 250g e 500g)

Sabe aquele Café Artesanal das montanhas brasileiras, colhido manualmente, 100% arábica e de torra marcante? Essa é a versão Tradicional do Café Manduca, que traz para a xícara um café encorpado e saboroso, perfeito para o seu dia a dia.

Café Manduca Gourmet (Pacote 250g)

A versão Gourmet do Café Manduca foi pensada para aqueles que amam um café de qualidade superior em seu dia a dia. Possui torra média-escura, notas de chocolate amargo, amêndoas e especiarias, com aroma e corpo delicadamente balanceados e um sabor incomparável.

Café Manduca Reserva Especial (Pacote 250g)

O Reserva Especial traz o melhor do mundo dos Cafés Especiais para sua xícara! São microlotes com perfis sensoriais únicos, em que cada grão é trabalhado desde a colheita estritamente selecionada, passando por uma curva de torra exclusiva até chegar na sua xícara. Os múltiplos aromas e sabores tornam essa versão perfeita para todos que apreciam um café de altíssima qualidade.

Microlotes Disponíveis no Manduca Reserva Especial:

- Manduca Microlote Choconuts Nuts

Perfil Sensorial: Café Especial equilibrado, doce, com notas de chocolate, castanhas, avelã e caramelo. Acidez cítrica, corpo cremoso e finalização limpa.

Processo: Natural, Variedade Caturajá Amarelo 62

- Manduca Microlote Frutado

Perfil Sensorial: Café Especial suave, doce, com notas de frutas amarelas, mel, caramelo, especiarias. Acidez cítrica, corpo cremoso e finalização longa.

Processo: Cereja Descascado, Variedade Arara

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Produção própria em expansão. Média anual, considerando safra 2024, de aproximadamente 250 sacas de café cru (**aproximadamente 15.000 kg**).

Torrefação (Agro Indústria) instalada dentro da Fazenda, com capacidade aproximada para **4.000 kg de café torrado por mês**.



CAFÉ MANDUCA

Cidade: Porciúncula
Estado: Rio de Janeiro
Brasil

