

café  
manduca

قهوة

## المنتجات

## الشركة

NCM 0901.21.00



قهوة Café Manduca التقليدية (عبوات 250 غرام و500 غرام) هل تعرف تلك القهوة القادمة من الجبال البرازيلية والمصنوعة يدوياً، والتي يتم حصادها يدوياً، و100% أرابيكا ذات تجميع رابع؟ هذه هي النسخة التقليدية من قهوة Café Manduca، والتي تقدم قهوة لذيدة ومتكاملة في فنجانك، وهي مثالية للتناول يومياً.

قهوة Manduca للذوافة (عبوة 250 غرام) تم ابتكار نسخة الذوافة من قهوة Café Manduca لأولئك الذين يحبون تناول القهوة عالية الجودة يومياً. وهي قهوة ذات تجميع متوسط إلى داكن، وتتمتع بدرجات من الشوكولاتة الداكنة واللوز والتوابل، ورائحة وقوام متوازنين بدقة ونكهة لا تضاهي.

قهوة Manduca Reserva المختصة (عبوة 250 غرام) تقدم قهوة Manduca Reserva أفضل ما في عالم القهوة المختصة في فنجانك! يتم إنتاجها على دفعات صغيرة وتتمتع بخصائص حسية فريدة من نوعها، حيث يتم العمل على كل حبة بدءاً من المحصول المختار بدقة، مروراً بمرحلة التجميع الحصري حتى تصل إلى فنجانك، الروائح والنكهات المتعددة تجعل هذا الإصدار مثالياً لكل من يقدر القهوة عالية الجودة.

الدفعات الصغيرة المتاحة من قهوة Manduca Reserva المختصة:

Manduca - دفعات صغيرة - شوكولاتات المكسرات  
الخصائص الحسية: قهوة مختصة متوازنة وحلوة، تتمتع بدرجات من روائح الشوكولاتة والكستناء والبندق والكراميل. نكهة ذات حموضة الحمضيات، وقوام كريمي ولمسة نهائية صافية.  
المعالجة: طبيعية للصف كاتواي الأصفر 62 درجة.

Manduca - دفعات صغيرة - فاكهية  
الخصائص الحسية: قهوة مختصة لطيفة وحلوة، تتمتع بدرجات من روائح الفواكه الصفراء، والعسل والكراميل والتوابل. نكهة ذات حموضة الحمضيات، وقوام كريمي ولمسة نهائية تمتد لفترة طويلة.  
المعالجة: تقشير الحبوب للصفن أزارا.

Café Manduca هي شركة إنتاج أسرية للقهوة المختصة، ويقع مقرها في مقاطعة سانتا كاتاريا، بلدية بورتونكولا، شمال غرب ولاية ريو دي جانيرو - البرازيل. إن اسم "Manduca" هو تكريم لذكرى رائد عائلتنا في زراعة البن في المنطقة، ونمثل اليوم الجيل السادس من المنتجين.



هدفنا المثالي هو توفير متعة الاستمتاع بقهوة ذات الجودة العالية واليدوية الصنع 100%. تتم جميع عمليات زراعة المحاصيل وإدارتها بشكل مستدام من قبل عائلتنا، بدءاً من زراعة البذور حتى تصبح هذا المشروب الفريد الذي نحبه كثيراً.



+55 (22) 9 8134.8146

cafemanduca@gmail.com

www.cafemanduca.com.br

@cafemanduca



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



يتم العمل على توسيع الإنتاج الخاص. يُقدر المتوسط السنوي، بالنظر إلى حصاد عام 2024، بحوالي 250 كيساً من القهوة الختام (تقريباً 15000 كيلو غرام). يتم التجميع في منشأة الصناعة الزراعية المتواجدة داخل المزرعة، بقدرة تقريبية تعادل 4000 كيلو غرام من القهوة المحمصة شهرياً.



### CAFÉ MANDUCA

المدينة: بورتونكولا  
الولاية: ريو دي جانيرو  
البرازيل



البرازيل

