


CAFÉ

EMPRESA



No ano de 1890, deu-se o início da cultura cafeeira na região montanhosa do Caparaó, por meio de Carlos Gripp, sucessor do primeiro alemão Gripp vindo para o Brasil, sendo Alto Jequitibá um dos primeiros locais de plantio do café. Desde então, o seu cultivo expandiu-se por várias regiões e se persevera por várias gerações. O Coffee Gripp possui o rótulo de especial devido ao cuidado diferenciado no seu manejo e preparo, justificando todo o sabor e exclusividade desse café.



O modo de preparo é peculiar, cuidadoso, agricultura familiar, totalmente artesanal, justificando todo o sabor e exclusividade desse café.

A colheita dos grãos é realizada no ponto certo de maturação. Desde 2018 quando nasceu nossa marca de cafés especiais torrado, levamos a mesa dos nossos consumidores o que é produzido pela nossa família.



+55 (33) 9 9962.4015
 contatocoffeegripp@gmail.com
 @coffeegripp

PRODUTOS

NCM 0901.21.00


Nosso café especial é produzido de forma artesanal, levando até o consumidor o sabor do café de verdade.

A torra dos grãos é realizada aqui no Sítio em nosso micro torrefação, garantido uma torra sempre fresquinha.

A característica da nossa região Caparaó, são os cafés naturalmente doces e sensorialmente diversos, um leque de sabores únicos, que só encontra aqui.

Café torrado em grãos ou moído, embalagens de 250g e 500g



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nossa produção média anual é de 85 sacas de 60kg, 70% cafés especiais 83 pontos SCAA e os outros 30% café Premium.



COFFEE GRIPP CAFÉS ESPECIAIS
 Cidade: Alto Jequitibá
 Estado: Minas Gerais
 Brasil

CERTIFICAÇÕES

