

**Amore**  
café especial

قهوة

## المنتجات

## الشركة

NCM 0901.21.00



نحن نعمل فقط في مجال القهوة المختصة والتي تزيد درجتها عن 85 نقطة، والمختلفة في قوامها من الصلبة إلى الناعمة تماماً.

يتم تحميصها يدوياً باستخدام الخطب، مما يتيح الإحساس أكثر بأفضل ما تقدمه القهوة. تتنوع درجات تحميص حبوب البن من المتوسطة حتى الخفيفة، وهي متوسطة للبن المحمص والمطحون. التحميص ليس علماً ثابتاً، ولذلك يمكن أن تقدم كل قهوة تحميص مختلف وفقاً لخصائص كل دفعة. بالنسبة لحبوب البن، يتم استخدام منخل قياس 16 فما فوق، ويتم تمريرها حسب الأصول على عملية إعادة المعالجة. أما البن المحمص والمطحون، فيتم استخدام منخل قياس 15 و14 و13 وهي مناسبة فقط للتخصير باستخدام مصفاة قهوة ورقية أو قماشية عادية.

لدينا أيضاً قهوة مقطرة وكبسولات نسبرسو مصنوعة أيضاً من حبوب البن.

قدمت عائلة أموري إلى البرازيل في منتصف تسعينيات القرن التاسع عشر 1890، واستقرت في منطقتي موزامبينيو - ولاية ميناس جيرائيس وكاكوندي - ولاية ساو باولو. وامتدت أراضيها عبر حدود الولايتين، حيث كانت تتناوب أنشطتها بين تربية الماشية وزراعة القهوة. ومنذ ذلك الحين، كانت مرتفعات ولاية ميناس جيرائيس مناسبة جداً لإنتاج القهوة المختصة.



وفي عام 1999، أسس لويز فرناندو أموري شركة Café Amore، وهي شركة متخصصة في القهوة المختصة. يقع مقرها الرئيسي في موزامبينيو جنوب ولاية ميناس، حيث تتواجد المحاصيل على ارتفاع 1270 م، وتعمل فقط في مجال القهوة المختصة والتي تزيد درجتها عن 85 نقطة، ويتم تحميصها يدوياً باستخدام الخطب.



على شكل حبوب بنّ محمصة، قهوة أموري Café Amore قهوة أموري محمصة ومطحونة، قهوة مقطرة، كابتشينو Café Amore، وكبسولات مصنوعة من الألمنيوم.

+55 (35) 9 9162.5301



cafeamoresuldeminas@outlook.com



www.cafeamore.com.br



@amorecafesespeciais



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



المزرعة: تنتج 300 كيس سنوياً  
التحميص: 15 ألف كيلو شهرياً  
قهوة مختصة يتم إنتاجها على ارتفاع 1270 متراً ومحمصة بشكل حرق باستخدام الخطب.



**AMORE CAFÉS ESPECIAIS**

المدينة: موزامبينيو  
الولاية: ميناس جيرائيس  
البرازيل



البرازيل

ميناس جيرائيس

