



## 公司



公司专业生产精品咖啡和美味咖啡，咖啡豆来自巴西各州的小型农村生产商，他们在咖啡种植方面拥有丰富的经验，在选择咖啡豆时重视质量，经过专业化和标准化的烘焙，从而产生高品质的产品标准。



80分的特殊颗粒，出色的感官香调：果香、巧克力、杏仁和香草。专业化烘焙和标准化技术。



+55 (84) 9 8126.9648  
+55 (84) 9 9101.3158

✉ musocafe.adm@gmail.com

🌐 [www.musocafe.com.br](http://www.musocafe.com.br)

@musocafe

## 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 0901.11.10**



特别经典咖啡 100% 阿拉比卡, catuai 785 咖啡豆品种，轻度中度烘焙展示：适当包装咖啡重 250 克和 1 公斤研磨和咖啡豆。

特别浓咖啡 100% 阿拉比卡, catuai 785 咖啡豆品种，中等深度烘焙：适合重 250 克咖啡和 1 千克咖啡粉和咖啡豆的适当包装。

极品咖啡混合 50% 阿拉比卡咖啡和 50% 康尼龙咖啡，中度深度烘焙，介绍：适合重量为 250 克和 1 千克研磨和谷物咖啡的包装。

滴滤浓咖啡 100% 阿拉比卡咖啡，各种 catuai 785 咖啡豆，中度深度烘焙，盒装 10 袋烘焙和研磨咖啡，带一次性过滤器。



产量、季节性和其他特征的详细信息：



咖啡生产周期几乎持续一整年，收获期从 4 月到 9 月，而 7 月和 8 月的收割强度更大。



### MUSO CAFÉ

MUSO 咖啡  
城市：NATAL  
州：北里奥格兰德州  
巴西

