

AR

قهوة البرازيل

GRÃO de ANA

الشركة

وُلدت "غراو دي آنا" من حب وإيمان وتفاني ثيلين وإدغار، وهما مزارعان عائليان، والجيل الأول في عائلتهما الذي يمتهن زراعة البن. خلال دراستهما للزراعة، اكتشفا شغفهما بالقهوة عالية الجودة والإنتاج المستدام، واختارا الريف مسارًا لحياتهما في سيتيو برانداو، في بينيروس، إسبيريتو سانتو، وجدا في زراعة بن روبوستا نشاطًا عزز علاقتهما. لم يكن التغلب على التحديات والابتكار لتجاوز سوق البن التجاري أمرًا سهلاً، لكنهما كانا دائمًا يعتمدان على إيمانهما وثقتهما بالله.

اسم "غراو دي آنا" هو تكريم لابنتهما، التي تُعتبر معجزة حقيقية واستجابة لدعوات كثيرة. حتى في صغرها، تُظهر آنا فخرًا بالعلامة التجارية التي تحمل اسمها. أكثر من مجرد إنتاج قهوة، يشارك ثيلين وإدغار، في كل فنجان، قصتهما وقيمهما ورغبتهما في بناء إرث عائلي.

+55 (27) 9 9739.4828
+55 (27) 9 9223.7746
contato@cafegraodeana.com.br
@cafegraodeana

المنتجات

NCM 0901.21.00
NCM 0901.11.10

يكشف قهوة روبوستا المميزة من أقصى شمال ولاية إسبيريتو سانتو عن الإمكانيات الكاملة لنبات البن(Coffea canephora) ، مُبهرةً بجودتها ونكهاتها الغنية والمعقدة. يتوفر نوعان متميزان، كلاهما من حبوب روبوستا 100%: النوع الأول مُعالج طبيعيًا، بنكهة حلوة ومتوازنة، مع لمحات من الشوكولاتة والكراميل واللوز؛ والنوع الثاني مُخمر لاهوائيًا، بنكهة غنية ومعقدة، مع لمحات من الشوكولاتة والبندق والفواكه.

تُنتج هذه القهوة حصريًا من ثمار ناضجة، تُقطف يدويًا حسب النضج، وتُفرز بالطريقة الرطبة (فصل الحبوب الخضراء عن الطافية والناضجة). تخضع القهوة لتجفيف غير مباشر وبطيء في درجة حرارة مضبوطة، مما يحافظ على خصائصها الحسية. متوفرة بتحميص متوسط، في عبوات 250 غرام، حبوب كاملة أو مطحونة (طحن متوسط، مثالي للقهوة المفلترة). كما نوفر حبوب البن الخضراء الخاصة عند الطلب.

لقد حازت قهوتنا على 86 نقطة في بروتوكول جمعية القهوة المتخصصة (SCA) في عمليات التخمير اللاهوائي على دفعات صغيرة، و84 نقطة في عملية المعالجة الطبيعية، وذلك وفقًا لتقييم Q-Grader. تُباع كل دفعة بتقريرها الخاص، دون خلطات، وقد فازت قهوتنا بجوائز في مسابقات الجودة. نحن مهندسون زراعيون، وثيلين جزء من الدفعة الأولى من برنامج الماجستير المهني في زراعة البن في البرازيل. نُراقب جميع مراحل الإنتاج، من الزراعة إلى التجفيف، ويُعطي إنتاجنا الحرفي الذي نُديره عائلتنا الأولوية للرعاية الفردية والتتبع، مع تحميص حسب الطلب على يد خبير تحميص في محمصة مُسجلة لدى وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والإمداد البرازيلية (MAPA)، مما يضمن النضارة والجودة والتواصل الأصيل بين المُنتِج والمُستهلِك.

تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى

في موسم حصاد عام 2026م، تم إنتاج 91 كيسًا بوزن 60 كيلوغرامًا، حاصلة على شهادة Q-Grader، بما في ذلك حبوب البن الطبيعية المقشرة (حتى 84 نقطة) وحبوب البن المخمرة لا هوائيًا (حتى 86 نقطة). يتم التحميص حسب الطلب، مع التوصيل في صناديق تحتوي على 30 عبوة بوزن 250 غرامًا. كما نوفر حبوب البن الخضراء حسب الطلب، ونتوقع مضاعفة الإنتاج في عام 2027م.



CAFÉ ESPECIAL GRÃO DE ANA
قهوة آنا المختصة
المدينة: بينيروس
الولاية: إسبيريتو سانتو
البرازيل



تحقيق:
agrobr
O sabor de ir mais longe

تم الترويج له بواسطة:
apexBrasil
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
GOVERNO DO BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO
CNA
SEBRAE

www.agrobr.org