

EMPRESA



Estamos na região mais alta da Chapada de Minas Gerais, entre o Cerrado e a Mata Atlântica, amplitude climática ideal para cafés especiais. Capitaniada pela família Lima, a Fazenda continua o legado do Sr. João Alves de Lima, é a segunda geração de apaixonados pelo café. Na busca por um sabor característico e de alta qualidade, cultivamos variedades selecionadas do arábica em 53 glebas.



Valorizamos cada passo no cultivo de café de qualidade, processos acompanhados de perto, onde mais de 100 colaboradores trabalham com carinho e treinamento contínuo aprimorando a qualidade a cada safra.



+55 (33) 9 8888.5750
rodrigo@fazendasequoia.com.br
nicinha@fazendasequoia.com.br
www.fazendasequoia.com.br
@fazendasequoia.minas

PRODUTOS

NCM 0901.11.10



Nos dedicamos a obter sabores únicos e de alta qualidade. Para isso, nossas 53 glebas abrigam espécies selecionadas e híbridos do arábica, proporcionando blends com notas características e excepcionais.

O efeito da altitude privilegiada e das combinações precisas é notável graças ao sabor encorpado e diferenciado dos nossos cafés. Comprovamos o valor dessas terras e da natureza ao redor com o paladar limpo, adocicado e de longos after tastes.

NATURAL DESPOLPADO HONEY FERMENTADO



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



3.898 há (área plantada 1.206 há, sendo 700 há café e 606 cereais)

2.692 há de área preservada.
Capacidade produtiva: 15.000 sacas por ano.
Sazonalidade: 01 safra anual.



FAZENDA SEQUÓIA MINAS
Cidade: Angelândia
Estado: Minas Gerais
Brasil

CERTIFICAÇÕES

