



**CAFÉ DE BRASIL**

## LA EMPRESA



Toca da Onça Specialty Coffee lleva 40 años produciendo cafés de especialidad. En 2022, Luciana, una arquitecta convertida en agricultora, se hizo cargo de la granja familiar, aportando nuevas perspectivas: sostenibilidad e innovación. Ha desplegado técnicas de agricultura regenerativa, mitigando el cambio climático, mejorando la salud del suelo, la biodiversidad, el almacenamiento de agua y la captura de carbono. El café excepcional comienza con el respeto por la tierra y las personas que la cultivan, combinando naturaleza, ciencia y pasión.



Mezclamos tradición y nuevas ideas, producimos cafés que honran nuestro legado y promovemos la responsabilidad medioambiental ofreciendo una calidad extraordinaria en cada taza. Exportamos: Reino Unido, Países Bajos, Irlanda, Australia, Dubái, Italia, Japón.



+55 (35) 9 9885.2351  
 millergustavo698@gmail.com  
 @toca\_da\_onca\_specialtycoffee

## PRODUCTOS

**NCM 0901.11.10**


Café verde de especialidad, con una puntuación que comienza en 83 puntos, cultivado bajo prácticas de agricultura regenerativa, con una producción media anual de 1.500 sacos. Procedente de Mantiqueira de Minas, a altitudes entre 900 y 1.200 metros, el café se beneficia de un terroir único, caracterizado por un clima favorable, una riqueza de recursos naturales y una rigurosa atención al detalle, lo que da lugar a granos galardonados con alta complejidad sensorial.

En el proceso natural, con secado al sol, el perfil sensorial presenta notas de frutas amarillas, miel, caramelo, chocolate con leche y almendras, combinadas con una acidez cítrica equilibrada y un cuerpo cremoso. En el proceso fermentado anaeróbico, realizado con microbiota local en el método "volcánico", destacan notas más exóticas, como la yabuticaba, frutos silvestres y secos, así como especias, con acidez cítrica y cuerpo licor.

Las variedades cultivadas incluyen Arara, Bourbon, Topázio y Mundo Novo, seleccionadas para expresar el mejor potencial de la región. La producción cuenta con certificaciones relevantes, como Regenagri, que atestigua prácticas de agricultura regenerativa y promueve la salud del suelo y el bienestar de las comunidades, y Certifica Minas, que garantiza el cumplimiento de normas internacionales de sostenibilidad ambiental y responsabilidad social, además del Sello de Indicación de Origen de Mantiqueira de Minas.

El uso continuo de técnicas innovadoras, combinado con la formación constante del equipo, garantiza la evolución de la calidad en cada cosecha, con énfasis en cafés galardonados tanto en procesos naturales como fermentados. La comercialización la lleva a cabo directamente el productor, en el modelo B2B, con exportación y venta de lotes y microlotes a partir de 30 kg.

## DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La producción anual de café verde asciende a 1.500 bolsas de 60 kg, equivalentes a aproximadamente 90 toneladas. De este volumen, 800 bolsas (48 toneladas) corresponden a cafés de especialidad con una puntuación superior a 83 puntos; 400 bolsas (24 toneladas) califican como cafés de especialidad con una puntuación entre 80 y 82 puntos; y 300 sacos (18 toneladas) se refieren a cafés de mercancía, con una puntuación inferior a 80 puntos.


**BRASIL**

Minas Gerais

**TOCA DA ONÇA  
SPECIALTY COFFEE**  
 Ciudad: Campanha  
 Estado: Minas Gerais  
 Brasil

## CERTIFICACIONES



Realización:


**agrobr**  
 O sabor de ir mais longe

Promovido por:



 MINISTÉRIO DO  
DESENVOLVIMENTO,  
INDÚSTRIA, COMÉRCIO  
E SERVIÇOS

 GOVERNO DO  
BRASIL  
DO LADO DO POVO BRASILEIRO


