

الشركة



نحن الجبل الخامس من عائلتنا في إنتاج القهوة ومنذ عام 2007م، كرسنا أنفسنا حصرياً للقهوة المختصة، وكنا رواداً في سوق قهوة كانيفورا الفاخرة، وحائزين على جوائز في العديد من مسابقات الجودة الإقليمية والوطنية.



في عام 2017م، أسسنا محمصة صغيرة خاصة بنا، وهي الأولى التي تستخدم حصرياً قهوة روبوستا، وذلك لفهم متطلبات المحامص بشكل أفضل، مما أدى إلى قفزة نوعية في جودة منتجاتنا. نحن في طليعة منتجي قهوة كانيفورا الذين انضموا إلى الجمعية البرازيلية لقهوة كما أننا أول مدربين (BSCA) كانيفورا لمعالجة (CQI) معتمدين من معهد جودة القهوة. قهوة روبوستا عالية الجودة.



+55 (27) 9 9947.0035
+55 (27) 9 9947.4883

l.venturim@fazendaventurim.com.br

www.fazendaventurim.com.br

@cafe fazendaventurim



المنتجات



ينصب تركيزنا على إنتاج قهوة كانيفورا عالية الجودة، مع ضمان التتبع والاستدامة ونموذج التجارة المباشرة، مما يضمن الشفافية والاتساق في جميع مراحل الإنتاج. تشتهر قهوتنا بنكهاتها العطرية الغنية بالشوكولاتة والكاكاو، وقوامها الكامل، وحلاوتها العالية، وحموضتها المنخفضة، مما ينتج عنه مذاق كلاسيكي متوازن، مرغوب فيه بشدة في خلطات الإسبريسو.

إلى جانب قهوتنا المعالجة طبيعياً، بدأنا منذ عام 2012م بإنتاج قهوة مغسولة (مقشرة)، ومنذ عام 2016م، نعمل على التخثير المُتحكم به، مما يُثري التنوع الحسي لمجموعتنا دون المساس بهوية كل نوع.

بُمكننا هذا المزيج بين الأصالة والابتكار من تزويد بعض أشهر المقاهي في البرازيل والعالم، مُقدمين قهوة ذات جودة حسية عالية وسعر تنافسي للغاية ضمن فئة القهوة المختصة.

نعمل مع حبوب البن الخضراء المختصة (NCM 0901.11.10) والبن المحمص والمطحون (NCM 0901.21.00)، ويتم توزيع الإنتاج على مدار أشهر يناير وفبراير ومارس وأبريل وأغسطس وسبتمبر وأكتوبر ونوفمبر وديسمبر، مما يضمن إمداداً منتظماً على مدار العام.



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



كيس 5000 متوسط إنتاج سنوياً (قابل للتوسع). إعادة معالجة داخلية، مما يقلل المخاطر والتأخير.

FAZENDA VENTURIM

مزرعة فينتوريم
المدينة: ساو دومينغوس دو نورتي
الولاية: إسبيريتو سانتو
البرازيل



البرازيل

تحقيق:



الشهادات



تم الترويج له بواسطة:

