



号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 0901.11.10

NCM 2208.40.00

公司



我们的公司诞生于祖母家柴火炉旁的一个简单的时刻。我们一起烘焙咖啡时，我萌生了将这项传统变成一项事业的想法，并向亲朋好友宣传。咖啡独特的风味和背后的故事很快就引起了他们的兴趣。



起初默默无闻，如今却发展迅猛。我们的销售额与日俱增，我们也始终秉持着初心，为每一位顾客带来用心制作、品质上乘的咖啡。



+55 (69) 9 9218.1056
+55 (69) 9 9212.3939
joaoluizopo@gmail.com
@dujao.cafe

产品



我们只选用产自朗多尼亚州森林中的卡内弗拉罗布斯塔 (Canephora robusta) 咖啡。朗多尼亚州是世界上第一个获得卡内弗拉 (Canephora) 地理标志认证的地区，这一殊荣不仅彰显了当地风土的独特性，也彰显了这片土地上出产咖啡的品质和特色。我们的咖啡生产融合了家庭农场和大型企业的合作，双方共同重视传统种植工艺与创新理念。

作，双方共同重视传统种植工艺与创新理念。

我们所有的咖啡豆均在最佳成熟度时采摘，确保90%至95%的果实成熟，从而获得风味更浓郁、更均衡的咖啡豆。采摘后，我们采用间接火烤或露天晾晒的方式精心干燥咖啡豆，这种方法能够保留咖啡的天然特性，并防止加工过程中出现缺陷。

接下来，我们将咖啡豆分成两组，分别使用14/15号筛和16/17号筛，以确保颗粒大小的均匀性。

这种精细的筛选至关重要，它能确保咖啡在烘焙过程中呈现出均匀、稳定且卓越的品质，最终为消费者带来醇厚、香气浓郁、风味绝佳的咖啡。



有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



目前，我们的生产能力在 1.5 至 2 吨之间，这体现了我们对质量的承诺以及从收获到产品最终加工的整个生产过程中的持续投入。



DUJÃO CAFÉ

翻译为：杜乔咖啡
城市：西欧鲁普雷图
州：朗多尼亚州
巴西

實現：



推廣者：

