

Amore
café especial



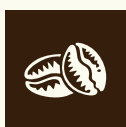
CAFÉ

LA EMPRESA



La familia Amore llegó a Brasil a mediados de la década de 1890, instalándose en la región de Muzambinho/MG y Caconde/SP.

Sus tierras se extendían a caballo entre los dos estados, alternando la ganadería y el cultivo del café. En aquella época, el altiplano de Minas Gerais ya era propicio para la producción de cafés especiales.



En 1999, Luiz Fernando Amore fundó Café Amore, una empresa especializada en especialidades de café.

Con sede en Muzambinho, en el sur de Minas Gerais, solo se dedica a la producción de cafés especiales de más de 85 puntos y al tueste artesanal en madera. Las plantaciones se encuentran a 1.270 metros de altitud.



+55 (35) 9 9162.5301

cafeamoresuldeminas@outlook.com

www.cafeamore.com.br

@amorecafesespeciais

PRODUCTOS

NCM 0901.21.00



Solo trabajamos con cafés especiales de más de 85 puntos, que pueden variar de duros a estrictamente suaves.

El proceso de tueste es artesanal y en horno de leña, lo que nos permite ser más sensibles a los mejores aspectos del café.

Puede ser medio/ligero para el café en grano y medio para los cafés tostados y molidos. El tueste no es una ciencia constante. Cada café puede tener un tueste diferente según las características de cada lote.

Para el café en grano, se utilizan granos de 16 tamices, debidamente pasados por el rebeneficio. El café tostado y molido, en cambio, se elabora con granos de tamiz 15, 14 y 13 y solo es apto para su preparación en un colador común de papel o tela.

También disponemos de café de goteo y cápsulas nespresso de café en grano.

**Café Amore en grano tostado,
Café Amore tostado y molido,
Drip Coffee, Capuccino y
Cápsulas de aluminio.**

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



**Finca 300 sacos al año
Tostado 15.000 kg al mes**

Café especial producido a 1270 metros de altitud mediante torrefacción artesanal con leña.



AMORE CAFÉS ESPECIAIS

Ciudad: Muzambinho
Estado: Minas Gerais
Brasil