



EMPRESA



Toca da Onça Specialty Coffee, produz cafés especiais há 40 anos. Em 2022, Luciana, arquiteta que se tornou agricultora, assumiu a fazenda da família, trazendo novas perspectivas: sustentabilidade e inovação. Implantou técnicas de agricultura regenerativa, mitigando mudanças climáticas, melhorando saúde do solo, biodiversidade, armazenamento de água e sequestro de carbono. Um café excepcional começa com o respeito pela terra e pelas pessoas que a cultivam, combinando natureza, ciência e paixão.



Mesclamos tradição e novas ideias, produzimos cafés que honram a nossa herança, promovem responsabilidade ambiental oferecendo uma qualidade extraordinária em cada xícara. Exportamos: Reino Unido, Países Baixos, Irlanda, Austrália, Dubai, Itália, Japão.



+55 (35) 9 9885.2351
millergustavo698@gmail.com
@toca_da_onca_specialtycoffee

PRODUTOS

NCM 0901.11.10



Café verde especial, com pontuação a partir de 83 pontos, cultivado sob práticas de agricultura regenerativa, com produção média anual de 1.500 sacas. Proveniente da Mantiqueira de Minas, em altitudes entre 900 e 1.200 metros, o café se beneficia de um terroir único, marcado por clima favorável, riqueza de recursos naturais e atenção rigorosa aos detalhes, resultando em grãos premiados e de elevada complexidade sensorial.

No processo natural, com secagem ao sol, o perfil sensorial apresenta notas de frutas amarelas, mel, caramelo, chocolate ao leite e amêndoas, combinadas a uma acidez cítrica equilibrada e corpo cremoso. Já no processo fermentado anaeróbico, conduzido com microbiota local no método "tipo vulcão", destacam-se notas mais exóticas, como jabuticaba, frutas silvestres e secas, além de especiarias, com acidez cítrica e corpo licoroso.

As variedades cultivadas incluem Arara, Bourbon, Topázio e Mundo Novo, selecionadas para expressar o melhor potencial da região. A produção é respaldada por certificações relevantes, como a Regenagri, que atesta práticas de agricultura regenerativa e promove a saúde do solo e o bem-estar das comunidades, e o Certifica Minas, que assegura conformidade com padrões internacionais de sustentabilidade ambiental e responsabilidade social, além do Selo de Indicação de Origem Mantiqueira de Minas.

O uso contínuo de técnicas inovadoras, aliado ao treinamento constante da equipe, garante a evolução da qualidade a cada safra, com destaque para cafés premiados tanto no processo natural quanto no fermentado. A comercialização é realizada diretamente pelo produtor, no modelo B2B, com exportação e venda de lotes e microlotes a partir de 30 kg.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A produção anual de café verde totaliza 1.500 sacas de 60 kg, equivalentes a aproximadamente 90 toneladas. Desse volume, 800 sacas (48 toneladas) correspondem a cafés especiais com pontuação superior a 83 pontos; 400 sacas (24 toneladas) enquadram-se como cafés especiais com pontuação entre 80 e 82 pontos; e 300 sacas (18 toneladas) referem-se a cafés commodity, com pontuação inferior a 80 pontos.



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

CERTIFICAÇÕES



Realização:



Promovido por: