



Amore
café especial



PT



CAFÉ

EMPRESA



A família Amore veio para o Brasil em meados de 1890, instalando-se na região de Muzambinho/MG e Caconde/SP.

Suas terras se estendiam pelas divisas dos dois Estados, alternando suas atividades entre a criação de gado e o cultivo de café. Já, naquela época, observava-se grande aptidão das terras altas mineiras, para a produção de cafés especiais.



Em 1999, Luiz Fernando Amore fundou o Café Amore, empresa especializada em cafés especiais.

Com sua sede em Muzambinho no Sul de Minas, atua apenas no ramo de cafés especiais acima de 85 pontos e de torra artesanal a lenha. As lavouras estão a 1270 m de altitude.

+55 (35) 9 9162.5301

cafeamoresuldeminas@outlook.com

www.cafeamore.com.br

@amorecafesespeciais

PRODUTO

NCM 0901.21.00



Trabalhamos apenas com cafés especiais, acima de 85 pontos, podendo variar entre duro mais e estritamente mole.

A torra é feita de forma artesanal e a lenha, o que proporciona uma maior sensibilidade para apurar aquilo que o café de, fato, tem de melhor. Podendo ser média/clara para os cafés em grãos e média para os cafés torrado e moído. A torra não é uma ciência constante. Cada café pode apresentar uma torra diferente de acordo com as características de cada lote.

Para os cafés em grãos, são usados grãos peneira 16 acima devidamente passados pelo rebenefício. Já o café torrado e moído é feito com grãos peneira 15,14 e 13 e é indicado apenas para o preparo em coador comum de papel ou pano.

Possuímos ainda drip coffee e cápsulas nespresso também feitos a partir do café em grãos.

Café Amore torrado em grãos, Café Amore torrado e moído, Drip Coffee, Capuccino e Cápsulas de alumínio.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**Fazenda 300 sacas por ano
Torrefação 15 mil kg por mês**

Café especial produzido a 1270 m de altitude de torra artesanal a lenha.



AMORE CAFÉS ESPECIAIS

Cidade: Muzambinho
Estado: Minas Gerais
Brasil