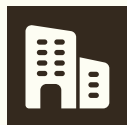




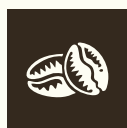
咖啡

公司



DS Casa Mineira是一家家族企业，成立于2012年，旨在改善家族超过50年来生产的咖啡的生产、储存和销售。

这个故事始于1970年代初，起源于南Minas Gerais州的肥沃土地，更准确地说，在Minas Gerais的Machado，当时开始生产高质量的咖啡。



在经验丰富的企业家和咖啡种植者Wagner Samuel da Silva先生的领导下，我们公司以对咖啡传统的热爱和对卓越的承诺脱颖而出。

我们精心栽培、挑选和烘焙最优质的咖啡豆，为爱好者提供每一杯咖啡独特的感官体验。



+55 (35) 3295.3367
+55 (35) 9 9841.4547
des_casamineira2023@hotmail.com
www.dscasamineira.com.br
@dscasamineirabrasil

产品



自2012年以来，我们将巴西咖啡独特的香气和味道带到最挑剔的家庭和场所，巩固了我们在市场上的信誉。

我们提供的阿拉比卡特种生咖啡豆，经过16号以上筛网、14/15号筛网和摩卡等处理，可立即进行出口。

我们提供烘焙磨碎和烘焙豆的咖啡。这是一款特别的100%阿拉比卡咖啡豆，采用了#65/55# AGTRON的中等浅度烘焙，带有柠檬酸味的特点。

这种咖啡豆具有柔软的口感，带有焦糖巧克力的香气和轻柔的甜味。回味清淡而甜美。筛网14/15-摩卡-16及以上。

我们种植特種阿拉比卡綠咖啡豆，從以下品種中精選出來：a) Mundo Novo; b) Catuaí Vermelho; c) Bourbon Vermelho 和 d) Araras。這些咖啡豆以袋裝形式供應，方便食用。為了與米納斯吉拉斯州南部的氣候、環境和土壤特徵相適應，我們提供最多60公斤的綠咖啡豆袋裝或者250克、500克和1公斤的包裝，適用於烘焙磨碎的咖啡或者咖啡豆。100%阿拉比卡咖啡果確保生產規模和整個季節的感官標準化，以及該地區獨特的甜味和醇厚口感。

生咖啡豆

NCM 0901.11.10

烘焙咖啡粉

NCM 0901.21.00

烘焙咖啡豆

NCM 0901.12.00

号码是不同产品对应的巴西海关编码

产量、季节性和其他特征的详细信息：



如今，我们的年产量为 **3,000/4,000** 袋生咖啡。

我们以自然的方式采用咖啡收获后管理和流程，寻找独特且令人惊讶的批次和感官特征



DS CASA MINEIRA

城市：斧頭
州：米納斯吉拉斯州
巴西