



CAFÉ

LA EMPRESA



DS Casa Mineira es una empresa familiar fundada en 2012 con el objetivo de mejorar la producción, almacenamiento y comercialización de cafés producidos por la familia durante más de 50 años.

Historias que comenzaron a principios de 1970 en la producción de cafés de alta calidad, arraigada en las fértiles tierras del sur de Minas Gerais, más precisamente en Machado, MG.



Bajo el liderazgo del emprendedor y experimentado caficultor Sr. Wagner Samuel da Silva, nuestra empresa se destaca por su pasión por la tradición cafetera y su compromiso con la excelencia.

Cultivamos, seleccionamos y tostamos los mejores granos, proporcionando a los conocedores una experiencia sensorial única en cada taza.



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

PRODUCTOS



Desde 2012, llevamos el inconfundible aroma y sabor del café brasileño a los hogares y los establecimientos más exigentes, consolidándonos como un nombre de confianza en el mercado.

Especialidades de cafés arábicas verdes en grano, listos para exportar, en tamices 16 superior, tamiz 14/15 y Moca.

Cafés tostados y molidos y granos tostados. Café en grano de especialidad 100% Arábica, tueste ligero-medio #65/55# ACTRON con acidez cítrica.

El grano de café tiene un cuerpo suave y un aroma a caramelo achocolatado con un ligero dulzor. El regusto es ligero y dulce. TAMICES 14/15-MOKA-16 ARRIBA.

Se cultivan granos de café verde Arábica especiales, seleccionados de las variedades: a) Mundo Novo; b) Catuaí Vermelho; c) Bourbon Vermelho y d) Araras en sacos, listos para el consumo. Y para la comercialización, adecuados a las características climáticas, ambientales y de suelo del sur de Minas Gerais, ya sea en sacos de hasta 60 kg de café verde o en paquetes de 250 g, 500 g y 1.000 g para café tostado molido y/o en grano. El fruto el 100% Arábica garantiza una escala de producción, una estandarización sensorial a lo largo de las cosechas y un perfil dulce y con cuerpo único en la región.

**CAFÉ EN
GRANO VERDE**

NCM 0901.11.10

**CAFÉ
TOSTADO MOLIDO**

NCM 0901.21.00

**CAFÉ EN
GRANO TOSTADO**

NCM 0901.12.00

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Actualmente tenemos una producción anual de entre 3.000/4.000 sacos de café verde.

Adoptamos la manipulación y los procesos post cosecha del café de forma natural: Natural, en la búsqueda de lotes y perfiles sensoriales únicos y sorprendentes.



DS CASA MINEIRA
Ciudad: Machado
Estado: Minas Gerais
Brasil

