



NCM 0901.11.10

المنتجات

قهوة خضراء مختصة، حاصلة على 83 نقطة أو أكثر، تُزرع باستخدام ممارسات الزراعة المتجددة، بمتوسط إنتاج سنوي يبلغ 1500 كيس. ينحدر هذا البن من منطقة مانتيكييرا في ولاية ميناس جيرائيس، على ارتفاع يتراوح بين 900 و1200 متر، ويستفيد من بيئة فريدة تتميز بمناخ ملائم، وموارد طبيعية وفيرة، واهتمام دقيق بالتفاصيل، مما ينتج عنه حبوب حائزة على جوائز ذات نكهة غنية ومعقدة.



في عملية التجفيف الطبيعي تحت أشعة الشمس، تبرز نكهات الفواكه الصفراء، والعسل، والكراميل، والشوكولاتة بالحليب، واللوز، مع حموضة متوازنة وقوام كريمي. أما في عملية التخمير اللاهوائي، التي تتم باستخدام ميكروبات محلية بطريقة "البركان"، فتظهر نكهات أكثر تميزاً، مثل الجابوتيكابا، والفواكه البرية والمجففة، والتوابل، مع حموضة وقوام يشبه المشروبات الكحولية.

تشمل الأصناف المزروعة أراوا، وبوربون، وتوبازيو، ومونودو نوفو، والتي تم اختيارها بعناية لإبراز أفضل ما في المنطقة. يدعم الإنتاج شهادات معتمدة، مثل شهادة Regenagri التي تؤكد على ممارسات الزراعة المتجددة وتُعزز صحة التربة ورفاهية المجتمع، وشهادة Certifica Minas التي تضمن الامتثال للمعايير الدولية للاستدامة البيئية والمسؤولية الاجتماعية، بالإضافة إلى ختم Mantiqueira de Minas للتسمية المنشأ.

يضمن الاستخدام المستمر للتقنيات المبتكرة، إلى جانب التدريب المتواصل للفريق، تطور الجودة مع كل حصاد، مما يُبرز أنواع البن الحائزة على جوائز، سواء كانت طبيعية أو مُخمرة. تتم المبيعات مباشرة من قبل المُنتج، وفق نموذج أعمال بين الشركات (B2B)، مع تصدير وبيع كميات كبيرة وصغيرة تبدأ من 30 كيلو غراماً.

تنتج شركة توكا دا أونسا للقهوة المختصة أجود أنواع القهوة منذ 40 عاماً. في عام 2022م تولت لوسيانا، المهندسة المعمارية التي تحولت إلى مزارعة، إدارة مزرعة العائلة، حاملة معها رؤى جديدة: الاستدامة والابتكار. طبقت لوسيانا تقنيات الزراعة المتجددة، مما ساهم في الحد من تغير المناخ، وتحسين صحة التربة، والتنوع البيولوجي، وتخزين المياه، وعزل الكربون. تبدأ القهوة الاستثنائية باحترام الأرض والناس الذين يزرعونها، جامعاً بين الطبيعة والعلم والشغف.

نمزج بين التقاليد والأفكار الجديدة، لنتج قهوة تُكرم تراثنا، وتُعزز المسؤولية البيئية، وتقدم جودة استثنائية في كل فنجان. نصدر منتجاتنا إلى: المملكة المتحدة، هولندا، أيرلندا، أستراليا، دبي، إيطاليا، واليابان.

+55 (35) 9 9885.2351

millergustavo698@gmail.com

@toca_da_onca_specialtycoffee



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



يبلغ الإنتاج السنوي من البن الأخضر 1500 كيس (60 كيلو غراماً للكيس)، أي ما يُعادل 90 طناً تقريباً. من هذا الحجم، 800 كيس (48 طناً) تُمثل أنواعاً مُتخصصة من البن حاصلة على أكثر من 83 نقطة. 400 كيس (24 طناً) تُصنّف كقهوة مختصة بدرجات تتراوح بين 82 نقطة؛ و300 كيس (18 طناً) تُصنّف كقهوة 80 تجارية بدرجات أقل من 80 نقطة.



TOCA DA ONÇA SPECIALTY COFFEE

توكا دا أونسا
قهوة مختصة
المدينة: كامبانيا
الولاية: ميناس جيرائيس
البرازيل



تحقيق:



الشهادات



تم الترويج له بواسطة: