



قهوة

المنتجات



قهوة مختصة، تُنتج على دفعات صغيرة بعد عملية الحصاد، ويتم الاعتناء بها وتحميصها وطحنها من قبل الشريكة المالكة، وعندما تكون هناك حاجة للعمالة، يتم استدعاء زوجات الموظفين الذين يعملون في المزرعة، لذلك أستطيع أن أقول أن عملية التحميص تتم من قبل النساء فقط، نساء مميزات مثل القهوة المنتجة في Fazenda Galícia.

حبوب مختارة
بعد الحصاد، تمر قهوتنا بعملية اختيار وتقييم ثم يتم تحميصها من أجل التوزيع.

التصنيف
بعد اختيار الحبوب تخضع لتصنيف دقيق لتحديد نوع المشروب الذي ستقدمه.

التحميص والطحن والتغليف
بعد المرحلة الأخيرة، يتم التحميص والطحن والتغليف الخاص بكل نوع من القهوة ليتم تسويقه.

قهوة مختصة، على شكل حبوب بن محمصة و/أو محمصة ومطحونة، في عبوات وزنها 1 كيلو غرام، أو 500 غرام، و 250 غرام، وحبوب بن خضراء.

حبوب بن خضراء

NCM 0901.11.10

حبوب بن محمصة

NCM 0901.12.00

انطلقت أعمال شركة Café Galícia بهدف إضافة قيمة إلى القهوة المنتجة في مزرعة Galícia، وهي قهوة مختصة مليئة بالفروق الدقيقة بنكهاتها المختلفة، ويتم الاعتناء كثيراً بالدفعات الصغيرة، بعد الحصاد، من قبل الشريكة المالكة لوزا دورنا.



في منتصف يناير 2022، تم الإنتاج اليدوي، بكثير من العناية والحب، للدفعة الأولى من القهوة المحمصة بوزن 10 كيلو غرام، وكان ذلك وفقاً للطلب فقط. حيث كنا نقوم بتحميص 2 كيلو غرام في المرة الواحدة، ونقضي حوالي 40 دقيقة على عملية تحميص. اليوم نقوم بشحن وإيصال قهوة Café Galícia إلى جميع الولايات في البلاد تقريباً.



+55 (34) 9 9951.8042



cafe galicia@cafe galicia.com.br



www.cafe galicia.com.br



@cafe_galicia_



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



أما بخصوص الموسمية في صناعة قهوة Café Galícia فهي تكاد تكون معدومة، حيث أن قهوة Café Galícia هي عبارة عن منتج مختص برضي الأذواق الأكثر تطلباً وعشاق القهوة، لذلك يتم استهلاكها على مدار العام، ومن أجل أن تكون هناك قهوة محمصة وطازجة، من الضروري، وبشكل يومي تقريباً، القيام بعملية التحميص لتقديم أفضل خدمة لعملائنا.



الشهادات



CAFÉ GALÍCIA
المدينة: مونتي كارميلو
الولاية: ميناس جيرائيس
البرازيل

