



NCM 0901.11.10

المنتجات

الشركة

منتجنا قهوة عضوية مميزة، تُزرع بعناية فائقة، وتفان، واحترام عميق للطبيعة. يُنتج قهوتنا مزارعة بِن، وتنمو في مزارع تقع على ارتفاع 1200 متر، وهو موقع مثالي يُسهم بشكل مباشر في إنتاج حبوب بِن أكثر تعقيداً ونكهة وجودة. تتم جميع مراحل الإنتاج يدوياً بعناية فائقة، بدءاً من إدارة مزارع البن وصولاً إلى حصاد الحبوب. هذه العناية تحافظ على الخصائص الطبيعية للبنّ ونضمن منتجاً نهائياً متميزاً. يُصنّف قهوتنا أيضاً ضمن فئة البنّ المتخصص، حيث حصل على 85 نقطة، مُلتياً بذلك معايير الجودة الصارمة لسوق البنّ المتخصص.



لا تقتصر جهود شركتنا على إنتاج البنّ فحسب، بل تسعى أيضاً إلى تحقيق التوازن في النظام البيئي لمزارع البنّ، مُحترمة دورات الطبيعة ومُعززة التنوع بين التربة والنباتات والحشرات والتنوع البيولوجي. تُعزز هذه الإدارة المُستدامة البيئة الطبيعية ويُسهم في إنتاج بِن أنقى وأكثر صحة. والنتيجة هي بِن عضوي، مميز، وصحي، يُزرع بمسؤولية بيئية، وفقاً لتقاليد عائلية، وبشغف بالجودة، ليُقدّم تجربة فريدة من نوعها من حيث النكهة والوعي، حيث تُقربك كل رشقة من الطبيعة.



انطلقت فكرة إنتاج القهوة العضوية في شركتنا من حلم راود إحدى العائلات في مجال الرعاية الصحية، التي أمنت إيماناً راسخاً بأهمية إنتاج قهوة خالية من المبيدات، تُزرع بطريقة مستدامة ومتناغمة مع الطبيعة.



تاريخنا حافل بالتقاليد العريقة. فنحن الجيل الثالث من منتجي القهوة في عائلتنا. هاجر أجداد المؤسسة من إيطاليا للعمل في حصاد البن، وبفضل جهودهم الدؤوبة وتفانيهم، تمكنوا من امتلاك مزرعة فازيندا إيطاليا، التي لا تزال ملكاً للعائلة حتى اليوم، حيث يقيم والداها.



واستكمالاً لهذا الإرث، أصبحت المؤسسة أول امرأة منتجة للقهوة في العائلة، إذ جمعت بين التقاليد، والاهتمام بالأرض، والالتزام بتقديم قهوة عضوية عالية الجودة.

+55 (35) 9 9809.3672

gisele_tn@hotmail.com

@giseletrivellatonavaro



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



إنتاج سنوي من القهوة العضوية، مصنفة كقهوة مختصة (85 نقطة)، معروفة بجودتها وخصائصها الصحية.



الشهادات



C.A.F.E. Practices

FLORENÇA CAFFÈ

فلورنسا كافيه
المدينة: الرأس الأخضر
الولاية: ميناس جيرازيس
البرازيل



تحقيق:



تم الترويج له بواسطة:

