



CAFÉ

LA EMPRESA



En 1890, se inició el cultivo de café en la región montañosa de Caparaó, a través de Carlos Gripp, sucesor del primer Gripp alemán que llegó a Brasil, y el Alto Jequitibá fue uno de los primeros lugares donde se plantó café. Desde entonces, su cultivo se ha extendido a varias regiones y continúa durante generaciones. El café Gripp se etiqueta de especial por el cuidado especial que se tiene en su manipulación y preparación, lo que justifica todo el sabor y la exclusividad de este café.



El método de preparación es peculiar, cuidadoso, de agricultura familiar, totalmente artesanal, justificando todo el sabor y exclusividad de este café.

Los granos se recolectan en el punto justo de maduración. Desde 2018, año en el que nace nuestra marca de cafés tostados especiales, llevamos a la mesa de nuestros consumidores lo que nuestra familia produce.



+55 (33) 9 9962.4015
 contatocoffeegripp@gmail.com
 @coffeegripp

PRODUCTOS

NCM 0901.21.00



Nuestro café de especialidad se produce a mano, llevando el sabor del verdadero café al consumidor.

Los granos se tuestan aquí en la finca en nuestra micro-tostadora, garantizando un tueste fresco cada vez.

La característica de nuestra región de Caparaó son los cafés naturalmente dulces y sensorialmente diversos, una gama de sabores únicos que sólo encontrará aquí.

Café tostado en grano o molido, paquetes de 250g y 500g



DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Nuestra producción media anual es de 85 sacos de 60 kg, 70% de café de especialidad con 83 puntos SCAA y el otro 30% de café Premium.



COFFEE GRIPP
CAFÉS ESPECIAIS
 Ciudad: Alto Jequitibá
 Estado: Minas Gerais
 Brasil

CERTIFICACIONES

