



# 巴西咖啡

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 0901.11.10**

## 公司



Toca da Onça (翻译为: 美洲豹的巢穴) 精品咖啡已有 40 年的精品咖啡生产历史。2022 年, 建筑师出身的农场主 Luciana 接管了家族农场, 并带来了全新的理念: 可持续发展和创新。她推行再生农业技术, 有效缓解气候变化, 改善土壤健康、生物多样性、蓄水和碳封存。

一杯卓越的咖啡源于对土地和耕耘者的尊重, 融合了自然、科学和热情。



我们融合传统与创新理念, 致力于生产既传承经典、又兼顾环保责任、且每一杯都品质卓越的咖啡。我们的产品出口至: 英国、荷兰、爱尔兰、澳大利亚、迪拜、意大利和日本。



+55 (35) 9 9885.2351  
millergustavo698@gmail.com  
@toca\_da\_onca\_specialtycoffee

## 产品



这款特级生咖啡评分在83分以上, 采用再生农业耕作方式种植, 年均产量为1500袋。它产自米纳斯吉拉斯州曼蒂凯拉地区, 海拔在900至1200米之间, 得益于独特的风土条件, 这里气候宜人, 自然资源丰富, 种植者对细节一丝不苟, 最终造就了这款屡获殊荣、风味

层次丰富的咖啡豆。

在自然风干过程中, 这款产品展现出黄色水果、蜂蜜、焦糖、牛奶巧克力和杏仁的香气, 并带有平衡的柑橘酸度和柔滑的口感。而在采用“火山式”厌氧发酵工艺, 并利用当地微生物群进行发酵的过程中, 则呈现出更为独特的风味, 例如嘉宝果、野生干果以及香料, 并带有柑橘酸度和类似利口酒的口感。

种植的咖啡品种包括阿拉拉 (Arara)、波旁 (Bourbon)、托帕齐奥 (Topázio) 和新世界 (Mundo Novo), 这些品种均经过精心挑选, 旨在展现该地区的最佳潜力。生产过程获得了多项相关认证, 例如 Regenagri 认证, 该认证证明其采用再生农业实践, 并致力于促进土壤健康和社区福祉; 以及 Certifica Minas 认证, 该认证确保其符合国际环境可持续性和社会责任标准; 此外, 还获得了曼蒂凯拉·德·米纳斯 (Mantiqueira de Minas) 原产地保护认证。

持续运用创新技术, 并不断加强团队培训, 确保每季咖啡豆的品质不断提升, 从而打造出屡获殊荣的日晒和发酵咖啡。销售由生产商直接进行, 采用 B2B 模式, 出口及销售起订量为 30 公斤的批次和微批次咖啡。

## 有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息:

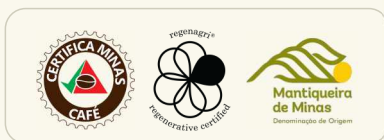


每年生咖啡豆的总产量为**1500**袋 (每袋**60**公斤), 约合**90**吨。其中, **800**袋 (**48**吨) 为评分高于**83**分的精品咖啡; **400**袋 (**24**吨) 为评分在**80**至**82**分之间的精品咖啡; **300**袋 (**18**吨) 为评分低于**80**分的普通咖啡。



**TOCA DA ONÇA SPECIALTY COFFEE**  
翻译为: 美洲豹的巢穴精品咖啡  
城市: 坎帕尼亚  
州: 米纳斯吉拉斯州  
巴西

## 认证



實現:



推廣者: