

café  
manduca  
C.M.O.



CAFÉ

## LA EMPRESA



Café Manduca es una empresa familiar productora de cafés especiales situada en el distrito de Santa Clara, Porciúncula, en el noroeste de Rio de Janeiro, Brasil. "Manduca" es un homenaje a la plantación de café pionera de nuestra familia en la región, y hoy estamos en la sexta generación de productores.



Nuestro ideal es proporcionar el placer de un café de la más alta calidad y de origen el 100% artesanal. Todo el cultivo y la gestión de las plantaciones son realizados de forma sostenible por nuestra familia, desde la semilla hasta la bebida única que tanto nos gusta.



+55 (22) 9 8134.8146



cafemanduca@gmail.com



[www.cafemanduca.com.br](http://www.cafemanduca.com.br)



@cafemanduca

## PRODUCTOS

NCM 0901.21.00



### Café Manduca Tradicional (paquetes de 250g y 500g)

¿Conoce ese café artesanal de las montañas brasileñas, cosechado a mano, 100% Arábica y con un tueste llamativo? Esta es la versión Tradicional del Café Manduca, que lleva a su taza un café con cuerpo y sabor, perfecto para su día a día.

### Café Manduca Gourmet (paquete de 250g)

La versión Gourmet del Café Manduca está pensada para los amantes del café de alta calidad en su día a día. Tiene un tueste medio-oscuro, notas de chocolate amargo, almendras y especias, con un aroma y cuerpo delicadamente equilibrados y un sabor incomparable.

### Café Manduca Reserva Especial (paquete de 250g)

Reserva Especial lleva lo mejor del mundo de los cafés especiales a su taza. Se trata de micro lotes con perfiles sensoriales únicos, en los que cada grano es procesado desde la cosecha estrictamente seleccionada, pasando por una exclusiva curva de tueste hasta llegar a su taza. Los múltiples aromas y sabores hacen que esta versión sea perfecta para cualquier persona que aprecie el café de la más alta calidad.

### Microlotes disponibles en Manduca Reserva Especial:

- Manduca Microlote Choconuts Nuts

Perfil sensorial: Especialidad de café equilibrado y dulce con notas de chocolate, nueces, avellanas y caramelo. Acidez cítrica, cuerpo cremoso y final limpio.

### Proceso: Natural, Variedad Catuaí Amarelo 62

- Manduca Microlote Afrutado

Perfil Sensorial: Café especial suave y dulce con notas de fruta amarilla, miel, caramelo y especias. Acidez cítrica, cuerpo cremoso y final largo.

Proceso: Cereza Pelada, Variedad Arara

## DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



Producción propia en expansión. Promedio anual, considerando la cosecha de 2024, de aproximadamente 250 sacos de café crudo (**aproximadamente 15.000 kg**). Planta tostadora (Agroindustria) instalada en la finca, con capacidad **aproximada de 4.000 kg de café tostado al mes**.



### CAFÉ MANDUCA

Ciudad: Porciúncula  
Estado: Rio de Janeiro  
Brasil