



NCM 0901.11.10

NCM 2208.40.00

المنتجات

الشركة

نتعامل حصرياً مع أنواع قهوة كانيفورا روبوستا المتنوعة، المزروعة وسط غابات ولاية روندونيا، وهي منطقة تتميز باحتضانها لأول مؤشر جغرافي في العالم لقهوة كانيفورا. يعزز هذا الاعتراف ليس فقط تفرد هذه الأرض، بل أيضاً جودة وهوية أنواع القهوة المنتجة في هذه الأرض. إنتاجنا هو ثمرة تعاون بين الزراعة العائلية والشركات الكبرى، التي تُقدّر معاً التقاليد والابتكار في الزراعة.



نشأت شركتنا في لحظة بسيطة، بجانب جذتي، بجوار موقد الحطب. وبينما كنا نُحَمِّص القهوة خطرت لي فكرة تحويل هذا التقليد إلى مشروع تجاري، والترويج له بين الأصدقاء والمعارف وسرعان ما أثارت نكهته المميزة وقصته اهتماماً كبيراً.



نحصد جميع أنواع قهوتنا في مرحلة النضج المثالية، مما يضمن نضج 90 إلى 95% من الثمار، مما ينتج عنه حبوب قهوة ذات نكهة أكثر كثافة وتوازناً. بعد الحصاد، نجفف الحبوب بعناية باستخدام مجففات النار غير المباشرة أو الأحواض، وهي طرق تحافظ على الخصائص الطبيعية للقهوة وتمنع أي عيوب في العملية. في الخطوة التالية، نُفصل الحبوب إلى مجموعتين متميزتين: مناخل 14/15 ومناخل 16/17، مما يضمن تجانس الحجم. تُعد هذه العناية ضرورية لضمان الحصول على قهوة متجانسة ومستقرة وعالية الجودة أثناء التحميص، مما يُقدم للمستهلك النهائي مشروباً غنياً بالقوام والرائحة والنكهة.

بدأت الشركة بتواضع، ثم نمت بسرعة. واليوم، تزداد مبيعاتنا يوماً بعد يوم، ونواصل سعينا الدؤوب لتقديم قهوة عالية الجودة، مليئة بالعناية والأصالة، لكل عميل.



+55 (69) 9 9218.1056

+55 (69) 9 9212.3939

joaoluizopo@gmail.com

@dujao.cafe



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



تتراوح طاقتنا الإنتاجية حالياً بين 1.5 و2 طن، مما يعكس التزامنا بالجودة، وتفانينا المستمر طوال عملية الإنتاج من الحصاد إلى التحضير النهائي للمنتجات.



DUJÃO CAFÉ

قهوة دوجاو
المدينة: أورو برييتو دو أويستي
الولاية: روندونيا
البرازيل



البرازيل

تحقيق:



apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE

تم الترويج له بواسطة: