



LA EMPRESA



Desde 1978, en el corazón del sertón potiguar, Sítio Rio Grande florece como un espacio de sueños, dedicación y amor por el café. Fue allí donde nacieron los primeros cafetos Catuaí amarillos y rojos, semillas que dieron origen a una tradición rica en sabor e historia. Cada cosecha trajo consigo el aroma vibrante y la autenticidad del café potiguar, perpetuando un legado que atraviesa generaciones y mantiene vivas nuestras raíces.



Tras décadas de dedicación, Sítio Rio Grande superó los retos de la pandemia y retomó su andadura con más fuerza aún. Con nuevas variedades, como Catuaí 144 y Arara, seguimos cultivando la tradición y la innovación, preservando el sabor que encanta y manteniendo viva, en cada grano, la esencia de nuestra pasión y esperanza.



+55 (84) 9 8855.7485
+55 (84) 9 9160.5487
izauraiduino@yahoo.com.br
@cafejacana

PRODUCTOS

NCM 0901.21.00

Los cafés especiales de Café Jaçanã se caracterizan por su cosecha anual, manual y selectiva, en la que se recogen los frutos del árbol en el punto justo de maduración, utilizando procesos de fermentación o naturales, ya sea en terrazas suspendidas o de cemento.

Este tipo de cosecha y la elección del proceso y secado, asociados a un tueste medio, permiten obtener granos únicos en nanolotes que se ponen a disposición del consumidor, cuya identidad sensorial destaca el terruño del sertón potiguar, marcado por notas sensoriales como el anacardo, el dulce de anacardo y/o la nuez de anacardo.

Hoy, con alegría y renovada inspiración, Café Jaçanã sigue fortaleciendo su historia con la introducción de nuevas variedades, como Catuaí 144 y Arara, que representan coraje, tradición e innovación. Son más de veinte mil cafetos de arábica, entre Catuaí Amarillo, Catuaí Rojo, Catuaí 144 y Arara, cultivados con dedicación para ofrecer bebidas de alta calidad, clasificadas como superiores, gourmet y especiales, reafirmando nuestro compromiso con la excelencia y la valorización de la cultura potiguar.



DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La producción se organiza en microlotes dirigidos a un público que valora la exclusividad y la alta calidad. Con una capacidad anual de alrededor de 60 sacas, todo el proceso está planificado para garantizar la trazabilidad, la identidad de origen y la diferenciación sensorial. Esta producción limitada asegura un estricto control de calidad y un posicionamiento estratégico en el mercado, reforzando el carácter exclusivo y el alto valor agregado del producto.



CAFÉ JACANÃ

Ciudad: Jaçanã
Estado: Rio Grande do Norte
Brasil



Realización:


O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOSGOVERNO FEDERAL
UNião e RECONSTRUÇÃO

CNA

SEBRAE