

GRÃO de ANA



CH

巴西咖啡

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 0901.21.00

NCM 0901.11.10

公司

“Grão de Ana”（意为“安娜的咖啡豆”）诞生于蒂伦（Thielen）和埃德加（Edgar）的爱、信仰与奉献之中。他们是家庭农户，也是家族中投身咖啡种植的第一代人。

在攻读农学本科期间，他们发现了自己对高品质咖啡和可持续生产的热情，并由此选择了扎根乡村的人生道路。在位于圣埃斯皮里图州（Espírito Santo）皮涅鲁斯市（Pinheiros）的 Sítio Brandão 农场，他们通过种植 Conilon 咖啡，进一步加深了彼此间的联结。要克服重重挑战、通过创新走出大宗咖啡市场的局限，绝非易事；但一路走来，他们始终坚守信仰，并全心信靠上帝。

“Grão de Ana”（意为“安娜的咖啡豆”）这一名称，旨在向这对夫妇的女儿致敬。在他们眼中，女儿是一个真正的奇迹，也是他们虔诚祈祷所获的回应。尽管年纪尚小，安娜已为这个以她名字命名的品牌感到自豪。对蒂伦和埃德加而言，他们所做的不仅是生产咖啡，更是通过每一杯咖啡，分享他们的故事、价值观，以及构建家族传承的愿景。

+55 (27) 9 9739.4828
+55 (27) 9 9223.1746
contato@cafegraodeana.com.br
@cafegraodeana

产品

来自圣埃斯皮里图州最北部的精品级科尼隆咖啡，充分展现了卡内弗拉咖啡的无限潜能，其卓越的品质与丰富的感官层次定会让消费者感到惊艳。我们提供两种风格迥异的100%科尼隆咖啡：一种是“半日晒”（Cereja Descascada（葡萄牙语直译为“去皮的樱桃”，缩写常标为 CD）是源于巴西的经典咖啡处理法，在国际市场上通常被称为去果皮日晒法（Pulped Natural），口感甜美且均衡，带有巧克力、焦糖和杏仁的风味；另一种则经过“厌氧发酵”（Anaerobic Fermentation）处理，风味浓郁而复杂，呈现出巧克力、榛果及水果的气息。

这些咖啡仅选用成熟的咖啡果实——根据克隆品种及成熟度进行人工采摘，并通过湿法处理（剔除未成熟果实及浮果，仅保留成熟果实）进行分拣。随后，咖啡豆在受控温度下进行缓慢的间接干燥，以完整保留其独特的感官特征。产品采用中度烘焙，以250克袋装形式供应，可选择咖啡豆或研磨咖啡粉（中度研磨，非常适合滤泡式冲煮）。此外，我们也可应客户需求提供精品级生豆。

我们的咖啡在SCA（精品咖啡协会）评分体系下，经由Q-Grader（咖啡品质鉴定师）评估，厌氧发酵微批次咖啡最高可达86分，半日晒（去皮日晒）咖啡则达到84分。每一批次咖啡均附有专属评估报告，且保持单一产地、未经拼配；此外，我们的咖啡也曾在各类品质竞赛中获得认可。我们是农艺专家，团队成员Thielen更是巴西首批“咖啡种植专业硕士学位”项目的毕业生之一。我们全程把控从种植到干燥的每一个环节。作为一家小规模、手工式、家族经营的生产商，我们格外注重精细化管理与全程可追溯性。我们提供按需烘焙服务，由专业烘焙师在经巴西农业与畜牧部（MAPA）注册的设施内进行烘焙，确保咖啡的新鲜与高品质，并在生产者与消费者之间建立起真实的联结。

有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：

2026年收获季共生产了91袋（每袋60公斤）咖啡，全部经过Q-Grader（咖啡品质鉴定师）认证。其中包括评分最高达84分的“果肉自然处理法”（去皮自然处理法）咖啡，以及评分最高达86分的厌氧发酵咖啡。我们采用“按需烘焙”模式，以每箱30包（每包250克）的规格进行配送。此外，我们也提供生豆，预计2027年的产量将实现翻倍。





CAFÉ ESPECIAL
GRÃO DE ANA
安娜的咖啡豆 精品咖啡
城市：皮涅罗斯
州：圣埃斯皮里图州
巴西

實現:

agrobr
O sabor de ir mais longe

www.agrobr.org

推廣者:

apexBrasil · MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS · GOVERNO DO BRASIL DO LADO DO POVO BRASILEIRO · CNA · SEBRAE