



قهوة



NCM 0901.11.10

المنتجات



يتميز إنتاجنا بأنه يدوي بالكامل، مع الالتزام العالي بالاستدامة البيئية واحترام التنمية الجماعية لجيراننا وشركائنا، والاستمتاع بتعايش متناغم مع المجتمعات.

أصناف قهوة محللة وبمجموعة متنوعة من نكهات الحمضيات والكراميل والشوكولاته، رائحتها قوية تتخللها درجات من روائح الأزهار والحمضيات، وحموضة خفيفة ومتوازنة، يتصف مذاقها بأنه لزج إلى لزج جداً وطعم نهائي لطيف ويدوم طويلاً.

أنواع من القهوة يتم إنتاجها على ارتفاعات تتراوح من 950 إلى 1300 متر، حيث المناخ معتدل ولطيف، مما يتيح للثمار أن تبقى ناضجة على النباتات لفترة أطول، وبالتالي مذاق أكثر حلاوة.

نعمل بأقصى قدر من الاحتراف في العناية بالمزارع، والتخلص الصحيح والآمن من المخلفات الناتجة، والنظافة في مرحلة المعالجة ما بعد الحصاد من أجل الحفاظ على جميع الخصائص الحسية للدفعات والدفعات الصغيرة بغية إذهال كل من يستهلك قهوتنا.



بدأت مزرعة Três Barras بإنشاء أول مزارع بن تجارية في السبعينيات، ولا تزال أصناف القهوة: موندو نوفو/عالم جديد وكاتواي الأحمر والأصفر قيد الإنتاج. على مر السنين، تمت زراعة أصناف جديدة وتوسعت مزارع القهوة، مع التركيز على إنتاج أصناف القهوة المتخصصة.



Três Barras هو اسم المكان حيث، بفضل العدد الكبير من البنابيع، تشكلت ثلاثة جداول مياه صغيرة تلتقي وتشكل مجرى ساو بيدرو الذي يصب في نهر ساو سيماو. بدأ إنتاج القهوة المتخصصة منذ 6 سنوات، وفي الآونة الأخيرة، يبرز اسم هذه القهوة في جوائز ومسابقات جودة القهوة المحلية والإقليمية، حيث حصلت على درجات أعلى من 88 نقطة على مقياس SCAA.



+55 (33) 9 9970.1733

hugoriva2009@hotmail.com

@cafe_tresbarras



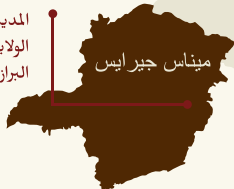
تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ مساحة الأراضي المزروعة 55 هكتاراً و 15 هكتاراً أخرى متواجدة في مناطق المحميات حيث تحتوي على غابات وبنابيع.



CAFÉ RAIZ
المدينة: سيمونيزيا
الولاية: ميناس جيرائيس
البرازيل



البرازيل

