

21
22



REGIÃO DA
ALTA
mogiana

Márcio Palma

Presidente da AMSC Associação
dos Produtores de Café Especial da
Alta Mogiana

*President of AMSC Alta Mogiana
Specialty Coffee Association*



Vivencie a inspiração pelo café.

É fato que um dos nossos maiores prazeres com este Guia está em trazer o resultado de um ano duro de trabalho e cuidado com o café, por isso, mais do que nunca, o esforço deste ano precisa ser valorizado!

Novamente a Região da Alta Mogiana mostrou sua força histórica e uma união nunca vista após um período repleto de intempéries: as fortes secas e as geadas intensas foram apenas alguns dos desafios enfrentados durante este período.

Assim, com uma felicidade imensa e o propósito de mostrar ao mundo a nossa região e nossos associados, convidamos você, leitor, a conhecer uma pequena parte da nossa amada terra e a encantar-se pelo belíssimo trabalho feito com esmero, dedicação e amor pelos nossos bravos cafeicultores.

Imprescindível como nunca, a Indicação Geográfica se mostra a ferramenta ideal para proteger nossos produtores - garantindo uma comercialização mais justa - e para agregar valor aos consumidores, certificando que estão tomando um café verdadeiramente Alta Mogiana.

A dedicação, ensinada de geração em geração, ganha mais um capítulo com esse Guia; uma história moldada com a riqueza da nossa tradição no cultivo do café, com os avanços nas técnicas de manejo e com a força e a coragem daqueles que doam uma vida inteira de luta ao café.

Vem conhecer um pouco disso com a gente!

Experience the coffee inspiration.

It is a fact that one of our greatest pleasures with this Guide is to bring the result of a hard year of work and care for coffee, so, more than ever, the effort this year needs to be cherished!

Once again the Alta Mogiana Region showed its historical strength and a union never seen before after a period of bad weather: droughts and intense frosts were just some of the challenges faced during this time.

So, with immense happiness and purpose of showing our region and members to the world, we invite you, reader, to get to know a small part of our beloved land and be delighted by the beautiful work made with lots of care, dedication and love from our brave coffee growers.

More important than ever before, the Geographical Indication is the ideal tool to protect our producers - ensuring fairer marketing - and add value to consumers by making sure they are tasting a truly Alta Mogiana coffee.

Dedication, passed from generation to generation, earns yet another chapter in this Guide; a story molded with the richness of our tradition in coffee cultivation, added to the advances in the coffee handling techniques and also with the strength and courage of those who donate a lifetime of struggle to coffee.

Come and experience a part of this with us!



Compêndio Compendium

4. Palavra da presidente
5. Editorial
6. A Região
7. Municípios
8. A arte do Café – Mariana Lemos
10. Bella Terra
12. Eldorado
14. La Finca
16. Limeira
18. Mata São Geraldo
20. Minamihara
22. Morada da Prata
24. Nova Esperança
26. Nove de Julho
28. Recreio
30. Santa Fé
32. Santa Helena
34. Santa Mônica / Morro Alto
36. Santo Antônio
38. SR Santa Rita
40. Terracota
44. Capricornio Coffees
48. Cocapil
51. IAO
52. Dupla Cafés
53. Massapé
54. Doca Complexo Cafeeiro
56. Kōa
58. Núcleo de Cafés Especiais
60. Café Moreno
61. Sítio Paiolin
62. Seis de Janeiro
64. Minamihara
66. Giardino
67. Marê
68. Olinto
69. ZAZ

ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DA REGIÃO DA ALTA MOGIANA

Marcio Luiz Palma DIRETOR PRESIDENTE *PRESIDENT*
André Cunha VICE-PRESIDENTE *VICE-PRESIDENT*
Gabriel Borges GESTOR *MANAGER*
Tamara N. Braga ADMINISTRATIVO *ADMINISTRATIVE*
Natália S. Calvo CONTROLE DE QUALIDADE *QUALITY CONTROL*

COMPÊNDIO 2021/2022

SN3P Comunicação DIREÇÃO DE ARTE *ART-DIRECTOR*
José Tadeu de Oliveira JORNALISTA RESPONSÁVEL *JOURNALIST*
 MTB 47576

www.amsc.com.br
 Instagram: @regiaodaaltamogiana
 Facebook.com/regiaodaaltamogiana
 Rua Diogo Feijó, 1915 - Sobreloja
 Estação - Franca - SP
 +55 16 3017 0705





Acervo digital do Arquivo Histórico Municipal
"Capitão Hipólito Antônio Pinheiro".

Inspire-se com a nossa História.

Uma Região, cinco mil cafeicultores, cem mil hectares cultivados com café e um objetivo: ser uma origem de cafés especiais ao longo de gerações.

A Região da Alta Mogiana é reconhecida pelo grande potencial de qualidade de seus cafés, graças a sua geografia e características de solo e clima. Com uma história épica, a região localizada no nordeste paulista produz café há pelo menos 150 anos e passou por todas as fases da cafeicultura nacional: mão de obra escrava, a chegada dos imigrantes, a crise de 1929 e a mecanização das lavouras. Manteve-se, através dos anos, o reconhecimento pela produção de cafés finos.

A denominação Alta Mogiana está relacionada ao fato da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro, responsável por escoar o café do estado, classificar a sua malha ferroviária em Baixa, Média e Alta Mogiana, considerando para isso a distância dessas regiões em relação à sede, em Campinas.

Em 2013 a Alta Mogiana recebeu a Indicação Geográfica do Café, reconhecendo a Região como uma origem de café. E com o objetivo de trazer confiabilidade e transparência aos seus cafés, foi lançado o Projeto Selos de Qualidade e Origem. São dois tipos de selos de rastreabilidade: um para sacas de café verde e outro para os cafés torrados. Este último, além de direcionar o consumidor para as informações de rastreabilidade, também mostra de forma clara e objetiva a pontuação do café.

A associação busca, com isso, promover a excelência na produção e na qualidade, cultivando parcerias autênticas e construindo uma evolução contínua e responsável para nossa região e nossos parceiros. As páginas que seguem apresentam um pouco dessa vivência a você, leitor. Boa leitura e apreciem!

Be inspired by our story.

One Region, five thousand coffee growers, one hundred thousand hectares cultivated with coffee and a goal: be a source of specialty coffees throughout generations.

The Alta Mogiana Region is recognized for its great quality potential of its coffees, thanks to its privileged geography, soil and climate characteristics. With an epic story, the region located in the northeast of São Paulo has been producing coffee for a very long time, at least 150 years and has gone through all stages of the Brazilian coffee growing history: slave labor, the arrival of immigrants, the 1929 crisis and the mechanization of crops. It remained, over the years, recognized for the production of great coffees.

The denomination "Alta Mogiana" is related to the fact that the Mogiana Railroad Company, responsible for draining the state's coffee, classify the rail network in Baixa, Media and Alta Mogiana, considering the distance of these regions in relation to their headquarters in Campinas.

In 2013 Alta Mogiana received the Geographic Indication, recognizing the Region as an origin of specialty coffee. And in order to bring reliability and transparency to its coffees, the Origin and Quality stamps was launched. There are two types of stamps for traceability: one for green coffee bags and one for the roasted coffees. The latter, in addition to directing the consumer for traceability information, it also clearly and objectively shows the coffee score.

With this, the Alta Mogiana Coffee association seeks to promote excellence in production and quality, cultivating authentic partnerships and building a continuous and responsible evolution for our region and our partners. The following pages present a little of this experience to you, reader.

Enjoy the reading!

Orgulho, Autenticidade e Excelência na produção de Cafés Especiais.

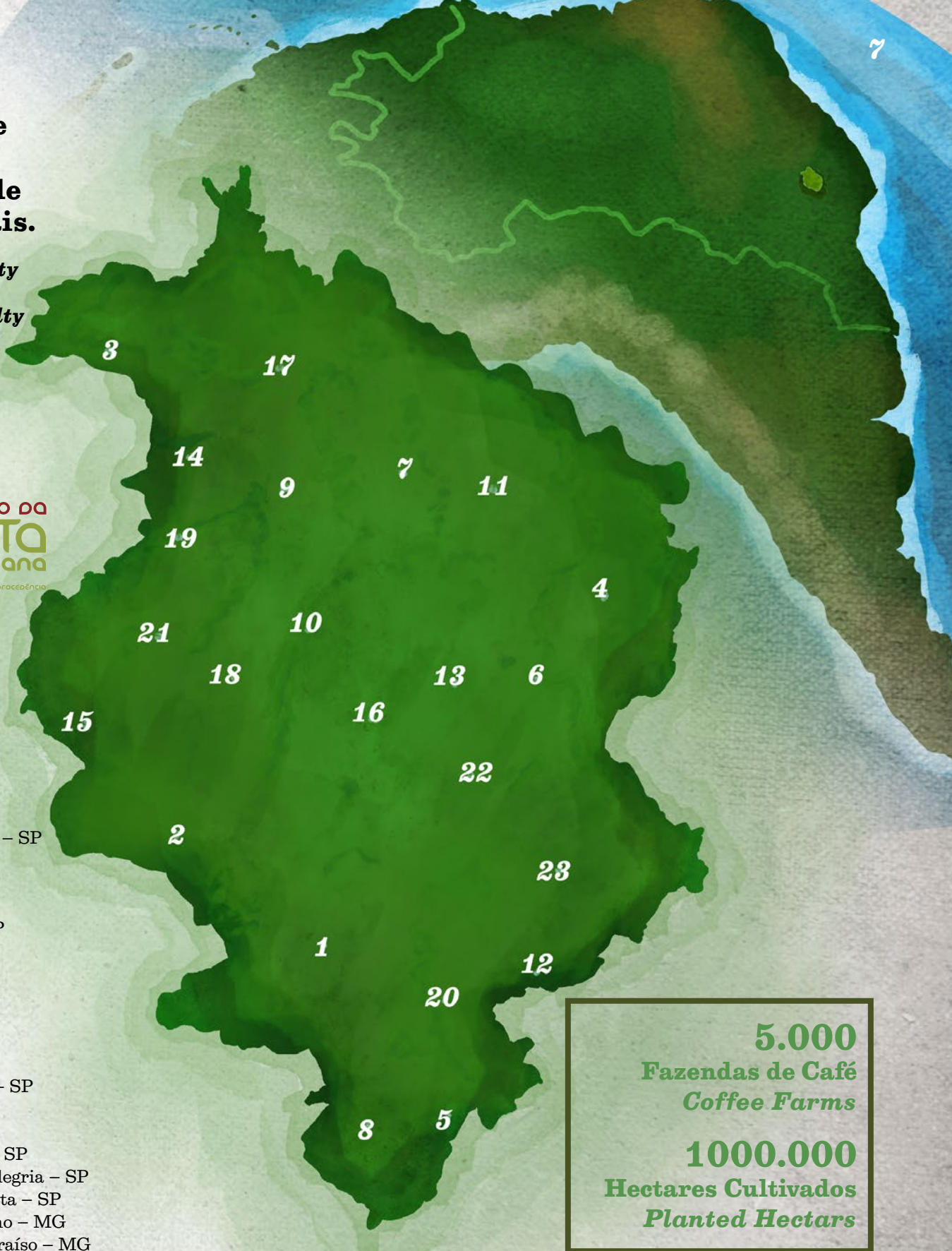
*Pride, Authenticity
and Excellence in
producing Specialty
Coffee*



REGIÃO DA
ALTA
mogiana
Indicação de Proveniência

Cidades Cities

1. Altinópolis – SP
2. Batatais – SP
3. Buritizal – SP
4. Cássia – MG
5. Cássia dos Coqueiros – SP
6. Capetinga – MG
7. Claraval – MG
8. Cajuru – SP
9. Cristais Paulista – SP
10. Franca – SP
11. Ibiraci – MG
12. Itamogi – MG
13. Itirapuã – SP
14. Jariquera – SP
15. Nuporanga – SP
16. Patrocínio Paulista – SP
17. Pedregulho – SP
18. Restinga – SP
19. Ribeirão Corrente – SP
20. Santo Antônio da Alegria – SP
21. São José da Bela Vista – SP
22. São Tomás de Aquino – MG
23. São Sebastião do Paraíso – MG

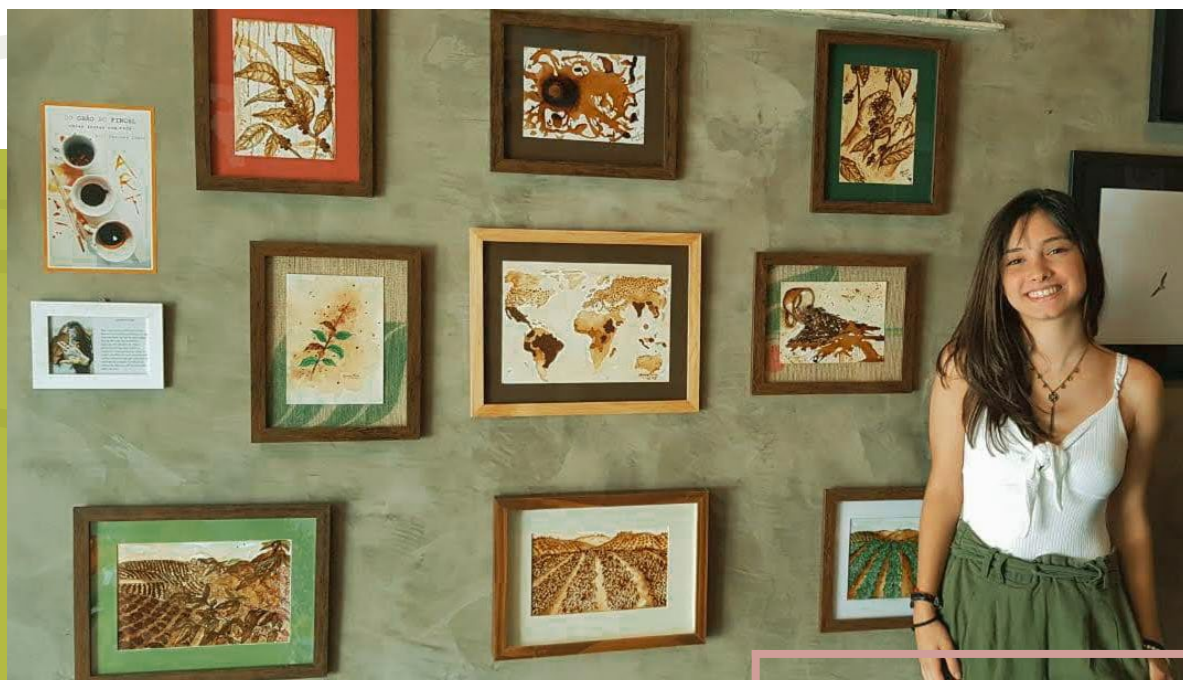


5.000
Fazendas de Café
Coffee Farms

1000.000
Hectares Cultivados
Planted Hectars



**Artista
da Capa**
Cover Artist



Mariana Lemos
A arte do café
The art of coffee

Contato
Get in Touch
+55 16 99176 3921
[instagram.com/lemos_artes](https://www.instagram.com/lemos_artes)

Mariana Lemos é artista visual, nascida em Franca- SP. Tem 20 anos e desenvolve seus trabalhos artísticos, principalmente, no ramo da pintura. Em 2017 começou a profissionalizar seus trabalhos e continua explorando suas habilidades no meio artístico.

Os trabalhos mais recentes da artista fazem parte da série "Do Grão ao Pincel" onde ela realiza pinturas com a temática do café, utilizando o próprio produto como tinta. As obras expressam as diferentes formas que o café se encontra, seus processos, e as diversas paisagens que ele compõe, incluindo a região da Alta Mogiana. Traz efeitos únicos e vivos, além de detalhes líquidos e texturizados, seja pelo pó, pelo grão ou pelo cheiro de café presente nas obras, valorizando, assim, a essência do produto e a relação do consumo diário do café ao consumo diário da arte.

Mariana Lemos is a visual artist, born in Franca-SP. She is 20 years old and develops her artwork, mainly, in the painting business. In 2017, she began professionalizing her work and continue exploring her skills in the artistic world.

The artist's most recent works are part of the series "From Grain to the Brush" where she performs paintings with the coffee theme, using the product itself as ink. The works of art express the different ways that coffee is found, its production processes, as well as the diverse landscapes that it composes, including the Alta Mogiana region. She brings unique and vivid effects, adding liquid and textured details, either by the ground coffee, the beans or by the smell of coffee present in her works, valuing, thus, the essence of the product and the relationship of the daily consumption of coffee to daily consumption of art.





REGIÃO DA
ALTA
mogiana
INDICAÇÃO DE PROCEDENCIA





Fazenda *Farm*

Bella Terra

Produtor *Producer*

Victor Monseff de A Campos e Família

Contato

Get in Touch

Morro Vermelho - Cep 37950-000

São Sebastião do Paraíso, MG

+55 16 99227 8502

fazendabellaterra@gmail.com

www.fazendabellaterra.com.br

facebook.com/fazendabellaterrabr

instagram.com/fazendabellaterra

Tamanho da Propriedade

Property Size

250 hectares

Área com Café

Coffee Area

70 hectares

Área de Preservação

Preserved Area

75 hectares

Benfeitorias

Structure

Terreiros de concreto e suspenso, via úmida, secador e máquina de benefício.

Concrete patio and raised beds, warehouses, dryer, washing and processing machine.

Variedades

Varieties

Catuaí 62, 99 e 144,

Topázio Amarelo,

Mundo Novo e

Catuaí.

Altitude

Altitude

1000m

Município

Municipality

S. Sebastião do

Paraíso - MG

Produção integrada, diversificada e sustentável.

Integrated, diversified and sustainable production.

Qualidade e profissionalização de marcas consolidadas, somadas à tradição familiar e a atenção ao desenvolvimento sustentável: somos a Fazenda Bella Terra (antiga fazenda Santa Paula). Em nossos mais de 30 anos de história e conhecimento especializado de duas gerações, plantamos e colhemos o compromisso de fazer do nosso café um produto de excelência.

Nossas lavouras dividem espaço com 30% de mata atlântica preservada, um apiário e outras culturas como o abacate, o eucalipto, o lúpulo, o milho e o mel.

Acreditamos em um modelo sustentável de produção integrada e diversificada que aproveita os diferentes microclimas e terroirs, mitiga os riscos climáticos, de produção e financeiro, além de beneficiar

Quality and professionalism of consolidated brands added to family tradition and attention to sustainable development: we are Fazenda Bella Terra (former Fazenda Santa Paula). In our more than 30 years of history and expertise of two generations, we have planted and harvested the commitment to make our coffee a product of excellence. Our plantation shares space with 30% of preserved Atlantic forest, an apiary, and other crops such as avocado, eucalyptus, hops, corn, and honey. We believe in a sustainable integrated and diversified production model that takes advantage of different microclimates and terroirs, mitigates climate, production, and financial risks, in addition to benefiting our workers with training and a constant job



Certificações
Certificated

**UTZ, Certifica Minas,
4C**

Reconhecimentos
Aknowledgments

**Florada Premiada 3
Corações, Cerejas do
Café.**

nossos trabalhadores com capacitação e oferta constante de trabalho.

Estamos comprometidos com o uso de técnicas modernas de manejo de solo para proteger e melhorar o rendimento de nossas lavouras, com a melhoria contínua de processos de pós-colheita e secagem e com as boas práticas de produção. Temos como objetivo consolidar nosso desempenho em qualidade, de forma a normalizar a valorização das pessoas, a proteção ao meio ambiente e a comunicação transparente, em um sistema colaborativo com todos os integrantes da cadeia.

offer. We are committed to using modern soil management techniques to protect and improve the yield of our crops, to the continuous improvement of post-harvest and drying processes, and to good production practices. Our goal is to consolidate our quality performance to normalize people's appreciation, protection of the environment, and transparent communication in a collaborative system with all members of the supply chain.



Fazenda *Farm*

Eldorado

Produtor *Producer*

Laerce França Faleiros

Contato
Get in Touch
 Rodovia Ibiraci/Capetinga, km 8
 CEP 37990-000
 +55 35 3544-5100
 +55 35 99154 9417
 eldorado1e2@hotmail.com
 instagram.com/eldorado_specialtycoffees

Tamanho da Propriedade
Property Size

382,63 hectares

Área com Café
Coffee Area

215,67 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

64,67 hectares

Benfeitorias
Structure

Via úmida e diferencial nas estruturas de secagem.

Wet mill and custom made drying structures.

Variedades
Varieties

Catuai amarelo e vermelho, Catuai 2SL, Mundo Novo, Bourbon, Acaiá, Gesha, Maragogipe, Pacamarra, Arara e variedades exóticas.

Altitude
Altitude

1200m

Município
Municipality
Ibiraci-MG

**Eldorado
significa um
lugar cheio
de riquezas
e pedras
preciosas.**

*Eldorado means
a place full of
richness and
precious stones.*



Certificações
Certificated

**Rainforest Alliance
4C**

Reconhecimentos
Aknowledgments

**Alta Mogiana, Cerejas
do Café, Finalista por
5 anos consecutivos do
Cup Of Excellence.**

A história da Fazenda Eldorado começou há mais de 100 anos, quando a família Vilhena e Faleiros passou a produzir café na cidade de Ibiraci-MG. O local escolhido foi a região chamada Morro Alto, que fica a mais de 1200m de altitude, com clima e topografia privilegiados para a produção de cafés especiais.

O nome Eldorado veio do fundador Laerce França Faleiros, e significa um lugar cheio de riquezas e pedras preciosas, tesouros que aqui surgem em forma de cerejas de café, joias avermelhadas ou alaranjadas, prontas para serem lapidadas.

Aqui, na Eldorado, temos dois compromissos principais: o primeiro é com o fruto café: pois estamos sempre em busca de novas

tecnologias para manter nossas lavouras em equilíbrio com o meio ambiente, apostando, por exemplo, no uso de produtos biológicos e orgânicos; o segundo é com a qualidade, afinal, sabemos da responsabilidade que carregamos para entregar, na xícara do consumidor, a melhor bebida possível.

Todo nosso trabalho é focado para a produção de cafés especiais, que são exportados para todos os continentes através da nossa exportadora, a Eldorado Specialty Coffees.

Eldorado Farm history began over 100 years ago, when the Family Vilhena & Faleiros began producing coffee in Ibiraci – Minas Gerais. The chosen place was the region named Morro Alto with more than 1200 m of altitude and privileged climate and terrain, which are great for the production of specialty coffee.

The name Eldorado was idealized by its founder Laerce Franca Faleiros, which means a place full of richness and precious stones, treasures that here are appear as coffee cherries, red or orange jewelry, ready to be cut.

Here, at Eldorado, we have two main commitments: the first is with the coffee fruit, for we are always in pursuit of new technologies to keep our crops in perfect



balance with the environment, betting, for instance, in the use of biologic and organic products; the second is with quality because we know the responsibility we carry to deliver in our consumers' cup the best possible drink.

All our efforts are focused in the production of specialty coffees, which are exported to all continents through or exporting company, Eldorado Specialty Coffees.



Fazenda *Farm*

La Finca

Produtor *Producer*

Elda Cardoso

Contato
Get in Touch
Rua Vol. Adriano Cintra, 404
Franca - SP

+55 16 3432 0938

+55 16 99178 1640

elda@lafincabrazil.com.br

www.lafincabrazil.com.br

instagram.com/lafincabrazil

Tamanho da Propriedade
Property Size

173 hectares

Área com Café
Coffee Area

133 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

40 hectares

Benfeitorias
Structure

**Terreiros, secador,
tulha, laboratório e
escritório.**

***Patios, coffee dryers,
wooden coffee storage,
lab and office.***

Variedades
Varieties

**Catuaí Amarelo 62,
Catuaí 99, Catuaí
Vermelho, Arara,
Mundo Novo.**

Altitude
Altitude

980m

Município
Municipality

Rib. Corrente-SP

Outras Fazendas
Other Farms

**Água Limpa e
Mangabeira**

Nosso foco é a alta qualidade da semente à xícara.

Our focus is on high quality from seed to cup.

Desde 2010, estamos na Alta Mogiana, na cidade de Ribeirão Corrente - SP, com uma altitude de 980m, clima ameno e diferenciado. Nosso interesse sempre foi direcionado para os Cafés Especiais.

Nosso “terroir” (clima, solo, altitude) nos proporciona um café com bebida muito doce e achocolatada, que agrada muito, tanto no espresso, quanto no café coado. Nossos cafés são 100% arábica, nas variedades que mais se identificam com nossa região: Catuaí Amarelo, Catuaí vermelho e Mundo Novo.

Desde o ano de 2020, estamos com plantio sustentável da variedade Arara, Catucaí, e Catuaí 62, na Fazenda Água Limpa, pois acreditamos ser esse o caminho para uma bebida mais pura e saborosa.

Since 2010, we are in Alta Mogiana Region, in the city of Ribeirão Corrente - SP, with an altitude of 980m, mild and differentiated climate. Our interest has always been directed towards Specialty Coffees.

Our “terroir” (climate, soil, altitude) provides us a coffee with a very sweet and chocolaty drink, which is very pleasing, both in espresso and in brewed coffee. Our coffees are 100% Arabica, in the varieties that are most identified with our region: Catuaí Amarelo, Catuaí Vermelho and Mundo Novo.

Since 2020, we have been planting the Arara, Catucaí, and Catuaí 62 varieties sustainably at the Água Limpa Farm, as we believe this is the path to a cleaner and more flavorful drink.



Certificações
Certificated
4C e Região da Alta Mogiana.

Reconhecimentos
Aknowledgments
2º Lugar Cokapec.

Temos mata nativa e nascente que proporciona um microclima excelente para a lavoura. Secamos nossos cafés no sistema natural, em terreiros de concreto, com manuseio melindroso para garantir a máxima qualidade dos grãos.

Temos nossa microtorrefação, com laboratório para provas de cafés e degustação para nossos clientes, em diversos tipos de métodos de preparo, para melhor conhecimento de nossas bebidas. Receber nossos clientes nos proporciona muita troca de conhecimento e nos dá grande satisfação.

We have native and spring forests that provide an excellent microclimate for farming. We dry our coffees in the natural system, on concrete patios, with delicate handling to guarantee the highest quality of the beans.

We have our own micro roastery, with a lab for coffee tasting and tasting for our customers, in different brewing methods, for a better understanding of the complexity of our coffees. Receiving our customers provides us with a lot of knowledge exchange and gives us great satisfaction.



Fazenda *Farm*

Limeira

Produtor *Producer*

Márcio Luiz Palma Resende

Contato
Get in Touch
Rua Major Garcia, 162
Altinópolis - SP
+55 16 99381 1661
[instagram.com/marciolpr](https://www.instagram.com/marciolpr)

Tamanho da Propriedade
Property Size

302 hectares

Área com Café
Coffee Area

180 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

65 hectares

Benfeitorias
Structure

**Via úmida completa,
 terreiros de asfalto e
 cimento, torrefação e
 benefício.**

***Wet mill, concrete
 and asphalt patios,
 roasting facility and
 processing machines.***

Variedades
Varieties

**Mundo Novo, Catuai
 Amarelo e Vermelho,
 Bourbon Amarelo
 entre outras 30.**

Altitude
Altitude

950-1100m

Município
Municipality

Altinópolis-SP

Outras Fazendas
Other Farms

**Sítio Seis de Janeiro,
 Sítio Santa Maria**

O café é o que dá energia para nos aprimorarmos.

Coffee is what gives us energy to improve.

A fazenda está na família desde a época de meu avô, com quem crescemos. Eu ficava brincando nos terreiros de café, sempre aprendendo com meu avô os caminhos para uma cafeicultura sustentável, pensamento que carrego comigo desde sempre.

Assumimos a fazenda e, após alguns problemas financeiros, voltamos a plantar café no ano de 1999. Desde então trabalhamos duro, sendo que os cafés especiais entraram na rotina da Fazenda Limeira em 2007, quando então enxergamos o mundo da cafeicultura de forma completamente diferente!

Somos certificados UTZ desde 2007 e já obtivemos uma segunda colocação no concurso da região da Alta Mogiana. Temos nossa própria marca de Café Especial.



O café é o que dá energia para sempre nos aprimorarmos e, além das variedades conhecidas, já são mais de 30 espécies exóticas plantadas. Temos uma equipe capacitada e treinada para trabalhar com o café da forma mais especial desde o plantio até a xícara.

Tenho certeza que o que é especial em nossas vidas agrega um tipo de valor que é difícil de se mensurar em poucas palavras.

Certificações
Certificaded

UTZ / RAS

Reconhecimentos
Aknowledgments

**2º Lugar
Concurso da Alta
Mogiana**

The farm has been in the family since the time of my grandfather, with whom we grew up. I was playing in the coffee patios, always learning from my grandfather the paths to sustainable coffee growing, a thought I have always carried with me.

We took over the farm and, after some financial problems, we went back to planting coffee in 1999. Since then, we have worked hard, and specialty coffees entered the routine of Fazenda Limeira in 2007, when we then saw the world of coffee farming in a completely different way!

We have been UTZ certified since 2007 and have placed second in the Alta Mogiana Region Quality Contest. We have our own



Specialty Coffee brand.

Coffee is what gives us energy to always improve and, in addition to the most common varieties, we have more than 30 exotic species planted. We have a qualified and trained team to work with coffee in the most special way, from planting to cup.

I'm sure that what's special in our lives adds a kind of value that's hard to measure in a nutshell.



Fazenda *Farm*

Mata São Geraldo

Produtor *Producer*

Fátima Felipe

Contato
Get in Touch
 Estrada S.T. de Aquino/Itirapuã, km 9
 CEP 37960-000
 +55 16 3665 0326
 +55 16 99202 0714
 fuadfelipe@hotmail.com

Tamanho da Propriedade

Property Size

237 hectares

Área com Café

Coffee Area

150 hectares

Área de Preservação

Preserved Area

45 hectares

Benfeitorias

Structure

4 terreiros de cimento, barracão, 2 secadores, tulha, lavador, benefício e capela.

Four cement patios, two dryers, wooden coffee storage, washer, processing machine and chapel.

Variedades

Varieties

Mundo Novo, Catuaí Amarelo e Catuaí Vermelho.

Altitude

Altitude

980m

Município

Municipality

São Tomás de Aquino - MG

Ainda sinto o cheiro do café exalando do coador de pano.

I can still smell the coffee exhaling from the cloth percolator.

Sou a terceira geração de uma família que nutre a paixão pelas lavouras de café. Meu avô, imigrante árabe foi produtor e comerciante de café na região de Altinópolis. Meu querido saudoso pai, Lauro Pereira da Silva, homem sempre a frente de seu tempo, um grande empreendedor, iniciou suas atividades como comerciante, aventurou-se pelo seguimento agrícola passando a cultivar café. Minha relação com o café remota a minha infância.

Fuad Felipe, meu esposo, veio somar esforços. Com o passar do tempo e o trabalho árduo, conquistamos outras regiões como Cajuru/SP e São Tomas de Aquino/MG com a Fazenda Mata São Geraldo. Região dotada de relevo, altitude e clima, que veio a ser propício para o cultivo de café, tornando possível a mim

I am the third generation of a family that has a passion for coffee plantations. My grandfather, an Arab immigrant, was a coffee producer and trader in the Altinópolis region. My dear late father, Lauro Pereira da Silva, a man always ahead of his time, a great entrepreneur, began his activities as a trader, ventured into the agricultural sector and started to cultivate coffee. My relationship with coffee dates back to my childhood.

Fuad Felipe, my husband, came to join forces. With the passage of time and hard work, we conquered other regions such as Cajuru/SP and São Tomas de Aquino/MG with Fazenda Mata São Geraldo. A region endowed with terrain, altitude and climate,



e ao Fuad aprimorar nossas lavouras e, conseqüentemente, o investimento em novas variedades.

Hoje produzimos um café de qualidade e compartilhamos da opinião: ‘...ver brotar em nossa terra um fruto de cor vermelha tão agradável aos nossos olhos e tão saboroso a nossa alma, nos revigora, dá novo sentido às nossas vidas além de um imenso prazer de viver...’

which turned out to be favorable for growing coffee, making it possible for me and Fuad to improve our crops and, consequently, invest in new varieties.

Today we produce specialty coffee and we share the opinion: ‘...to see a red fruit sprout in our land that is so pleasant to our eyes and so tasty to our soul, invigorates us, gives new meaning to our lives as well as an immense pleasure of living...’

Certificações
Certificaded
Região da Alta Mogiana.



Fazenda *Farm*

Minamihara

Produtor *Producer*

Getúlio Mitsuhira Minamihara

Contato
Get in Touch
Rod. Candido Portinari, km 407
Franca-SP

+55 16 3703 5323

+55 16 99608 6645

contato@minamihara.com

facebook.com/cafeMinamihara

instagram.com/cafeMinamihara

Tamanho da Propriedade
Property Size

155 hectares

Área com Café
Coffee Area

125 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

30 hectares

Benfeitorias
Structure

**Secadores verticais,
terreiro suspenso
coberto, terreiro de
concreto e benefício.**

***Vertical dryers,
covered suspended
patio, concrete patio
and benefit.***

Variedades
Varieties

**Bourbon Amarelo,
Obatã Vermelho,
Siriema, Moka,
Ibairí e Maragogipe.**

Altitude
Altitude
1070m

Município
Municipality
Franca-SP

A Tradição Japonesa na Excelência do Cultivo de Cafés.

*The Japanese
Tradition in the
Excellence of
Coffee Growing.*

A tradição japonesa no cultivo de cafés de alta qualidade, aliada ao cuidado em todo o processo produtivo faz da família Minamihara, referência na produção de cafés especiais na região da Alta Mogiana. O trato do solo até à torra dos grãos é um verdadeiro ritual transmitido de geração em geração, elevando a cultura do café a uma verdadeira arte milenar.

Com produção 100% orgânica, auditada pelo IBD e com áreas de sombreamento com pés de abacate, os Cafés Minamihara são 100% Arábicas com mais de 40 variedades em produção atualmente e mais 40 de plantio em formação.

O resultado de todo o trabalho e excelência são as premiações conquistadas nos últimos anos.



Certificações
Certificacted

IBD, USDA, JAS

Reconhecimentos
Aknowledgments

**9º Lugar no Coffee of
The Year 2020.**

Em 2020 os Cafés Minamihara faturaram o 2º lugar no Concurso de Qualidade Cerejas do Café; 3º lugar na categoria Micro-lote no Concurso de Qualidade da Região da Alta Mogiana, além de figurar no Top 10 do Coffee Of The Year, conquistando o nono lugar. Prêmios que mostram que os cafés da família Minamihara vêm conquistando não só o mercado de cafés especiais no Brasil e no mundo, mas também os jurados dos concursos que participa.

The Japanese tradition in the cultivation of high-quality coffees, combined with care throughout the production process, makes the Minamihara family a reference in the production of specialty coffees in the Alta Mogiana Region. The soil treatment to the roasting of the beans is a true ritual passed on from generation to generation, elevating the coffee culture to a true millenary art.

With 100% organic production, audited by the IBD and with shading areas with avocado trees, Cafés Minamihara are 100% Arabica with more than 40 varietals currently in production and another 40 under cultivation.

The result of all the work and excellence



are the awards won in recent years. In 2020, Cafés Minamihara won 2nd place in the “Cerejas do Café” Quality Contest; 3rd place in the Micro-lot category in the Alta Mogiana Region Quality Contest, in addition to be in the Top 10 of the Coffee Of The Year competition, winning ninth place. These awards show that coffees from The Minamihara family have been conquering not only the specialty coffee market in Brazil and the world, but also the judges of competitions it participates in.



Fazenda *Farm*

Morada da Prata

Produtor *Producer*

Arnaldo Adams Ribeiro Pinto

Contato

Get in Touch

Rod Altino Arantes, km 47

Batatais - SP

+55 16 99995 7575

moradadaprata@hotmail.com

www.moradadaprata.com.br

instagram.com/fazendamoradadaprata

Tamanho da Propriedade

Property Size

456 hectares

Área com Café

Coffee Area

146 hectares

Área de Preservação

Preserved Area

144 hectares

Benfeitorias

Structure

Lavador, terreirão de concreto, terreiro suspenso, secadores, tulhas, benefício e rebenefício com selecionadora ótica eletrônica.

Washer, concrete patio, raised beds, drying machines, wooden coffee storage, processing and optical sorting machine.

Variedades

Varieties

Bourben Amarelo, Arara, Catuaí 99 e 62, Acauã 100, IPR100 e 103, Mundo Novo.

Altitude

Altitude

850m

Município

Municipality

Batatais-SP

**Preservação,
qualidade,
natureza e
desenvolvimento.**

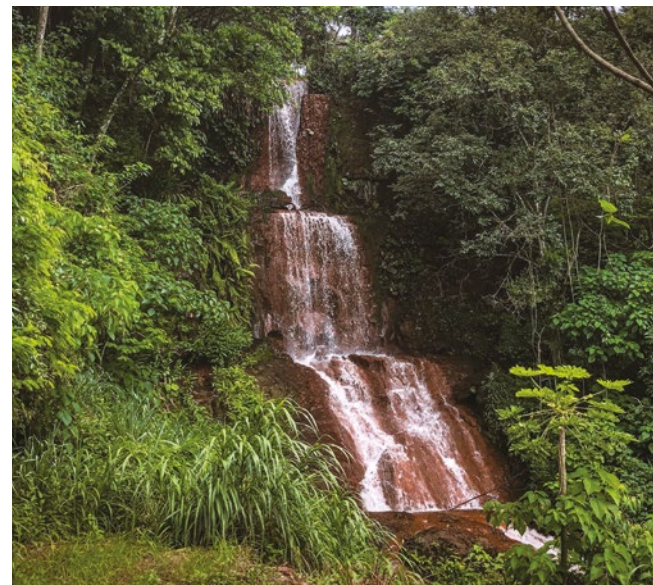
*Preservation,
quality, nature and
development.*

Nossa história com o café começa em 1876, quando Henrique Dumont adquiriu a fazenda Arindeúva localizada a 20km de Ribeirão Preto, estado de São Paulo. Ali, Dumont investiu uma série de inovações em produção tornando a fazenda mais moderna da América do Sul, com 5 milhões de pés, 96km de ferrovias, o que fez com que ele fosse conhecido como o “Rei do Café”.

Luis Dumont, um dos filhos de Henrique Dumont, deu continuidade a produção de café, até que em 1937 obteve a fazenda Morada da Prata em Batatais, estado de São Paulo. Seu genro, Plínio Adams e sua neta Maria Helena foram responsáveis pelo desenvolvimento e evolução da produção de cafés com qualidade.

Our history with coffee dates back to 1876, when Henrique Dumont acquired the Arindeúva farm located 20km from Ribeirão Preto, state of São Paulo. There, Dumont invested a series of innovations in production making it the most modern farm in South America, with 5 million coffee plants, 96 km of railways, which made him known as the “King of Coffee”.

Luis Dumont, one of Henrique Dumont’s sons, continued to produce coffee, when in 1937 he purchased the Morada da Prata farm in Batatais, state of São Paulo. His son-in-law, Plínio Adams and his granddaughter Maria Helena were responsible for the development and evolution of the production of quality coffee.



A Morada da Prata tem 456 hectares, sendo mais de 140 hás preservados e 146 cultivados com café. Suas férteis terras da Região da Alta Mogiana e altitude média de 850 metros, proporcionam o ambiente ideal para o cultivo de cafés especiais.

Em 2021, inauguramos o rebenefício na fazenda contando com máquina eletrônica, além da restauração da tulha histórica com centro de treinamento.

Morada da Prata has 456 hectares, with more than 140 hectares of preserved area and 146 cultivated with coffee. Its fertile lands in the Alta Mogiana Region and an average altitude of 850 meters provide the ideal environment for the cultivation of specialty coffees. In 2021, we inaugurated the coffee processing on the farm with an electronic machine, in addition to the restoration of the historic granary with a training center.

Certificações
Certificaded

**RainForest UTZ,
BSCA, AMSC.**

Reconhecimentos
Aknowledgments

**100 melhores da COE
(últimos 3 anos).**



Fazenda *Farm*

Nova Esperança

Produtor *Producer*

Adalza Edilena Custódio Campos

Contato

Get in Touch

Rua das Rosas, 33

Jd. do Sol - Cássia - MG

+55 35 99870 4455

+55 35 99176 1681

adalzaeccampos@gmail.com

[instagram.com/_fazenda_boa_esperanca_](https://www.instagram.com/_fazenda_boa_esperanca_)

Tamanho da Propriedade

Property Size

340 hectares

Área com Café

Coffee Area

160 hectares

Área de Preservação

Preserved Area

80 hectares

Benfeitorias

Structure

Terreiros concretados e suspensos, barracões, secadores, lavador e benefício.

Concrete patio and raised beds, warehouses, dryes, washing and processing machine.

Variedades

Varieties

Catuaí, Catucaí e Mundo Novo.

Altitude

Altitude

1100-1200m

Município

Municipality

Cássia-MG

Outras Fazendas

Other Farms

Nova Esperança

**Recém viúva,
decidiu então,
empreender na
cafeicultura.**

*Newly widowed,
she decided to start
a coffee business.*

A proprietária, Adalza Campos, iniciou sua jornada na cafeicultura há mais de 20 anos, recém viúva com três filhos pequenos. Decidiu então empreender na cafeicultura, mesmo sem experiência prévia, para criar os filhos, dando continuidade ao ofício do falecido esposo. O nome de sua propriedade, Boa Esperança, simbolizou, portanto, o grande desafio do empreendimento em uma área de atuação nova e também majoritariamente masculina.

Ao longo desses 20 anos de muito aprendizado, com a estruturação da produção e o acúmulo de conhecimento, a produção passou dos 30 hectares iniciais de café para 160 hectares, incluindo as variedades Catuaí, Catucaí e Mundo Novo.

Um grande aprendizado adquirido em



Certificações
Certificated
Certifica Minas

todo esse tempo foi o da importância no investimento na qualidade da bebida, que exige muita dedicação e vários cuidados, o que resultou em algumas indicações e premiações.

A produção dos lotes e microlotes são realizadas com muito cuidado, desde a colheita seletiva, passando por secagem em terreiros de concreto e suspensos, até o beneficiamento em máquinas especializadas.

É com muita dedicação e profissionalismo que a produção é conduzida, resultando em cafés especiais, com bebidas de excelente qualidade.

The owner, Adalza Campos, started her journey in coffee growing more than 20 years ago, newly widowed with three small children. She then decided to undertake coffee growing, even without previous experience, to raise her children, continuing her late husband's job. The name of her property, Boa Esperança, symbolized, therefore, the great challenge of the enterprise in a new area of activity and also mainly male.

Over these 20 years of much learning, structuring the production and accumulating knowledge, the production increased from the initial 30 hectares of coffee to 160 hectares, including the Catuaí, Catucaí and Mundo Novo varieties.

A great lesson acquired during this time



was the importance of investing in the quality of the drink, which requires a lot of dedication and care, which resulted in some nominations and awards.

The production of lots and micro-lots is carried out with great care, from selective harvesting, through drying in concrete and suspended patios, to processing in specialized machines.

It is with great dedication and professionalism that the production is conducted, resulting in specialty coffees with excellent quality beverages.



Fazenda *Farm*

Nove de Julho

Produtor *Producer*

Graziela Pestana de Castro

Contato
Get in Touch

+55 16 3659 8710

+55 16 99144 7382

gracastro@terra.com.br

www.pietacafe.com.br

instagram.com/pietacafe

Tamanho da Propriedade
Property Size

164,5 hectares

Área com Café
Coffee Area

149 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

3,8 hectares

Benfeitorias
Structure

**Terreiro cimento,
três secadores, tulhas e
benefício.**

**Concrete patio, three
drying machines,
wooden coffee storage
and processing
equipment.**

Variedades
Varieties

**Catuaí, Catucaí e
Mundo Novo.**

Altitude
Altitude

1010m

Município
Municipality

Altinópolis-SP

Inovação é a chave do sucesso.

Innovation is the key to success.

O desafio de melhorar a qualidade da produção a cada ano exige tecnologia, capacitação e muito trabalho.

Com a modernização da propriedade também veio verticalização da produção que chegou até a xícara do consumidor por meio dos microlotes de grãos especiais utilizados também no Pietá café, uma novidade da produção familiar. O assunto qualidade e café especial entrou na vida da família junto com a certificação das fazendas na UTZ / Rainforest.

A família está na quinta geração de produtores rurais e terceira de cafeicultores, a relação forte com a terra e a produção sempre foram muito presentes. “Crescemos com nossa Avó Diva, uma senhora viúva, à frente do seu



Certificações
Certificated

Região da Alta Mogiana, Rainforest / UTZ.

tempo e que manteve ativa a propriedade que herdara apesar de todas as dificuldades da época. Com certeza esse foi o combustível para prosperarmos”. Meus pais, Vera e João deram continuidade ao trabalho, acrescenta Graziela.

Patrícia e Augusto, os outros dois irmãos, também participam das decisões do negócio familiar.

A profissionalização do capital humano o equilíbrio entre produção e a questão socioambiental são o nosso foco.

The challenge of improving the quality each year requires technology, training and a lot of work.

With the modernization of the property, there was also the vertical manufacturing, which reached the consumer's cup through micro-lots of special beans also used in Pietá Café, an innovation in family production. The quality and specialty coffee subject entered the family's life together with the UTZ / Rainforest certification of the farm.

The family is in the fifth generation of rural producers and third generation of coffee growers, the strong relationship with the land and production have always been very present. “We grew up with our Grandmother Diva, a widowed lady, ahead of her time and who kept active the property she inherited



despite all the difficulties of the time. This was certainly the fuel for us to prosper”. My parents, Vera and João continued the work, adds Graziela.

Patrícia and Augusto, the other two brothers, also participate in the decisions of the family business.

The professionalization of human capital, the balance between production and the socio-environmental issue are our final focus.



Fazenda *Farm*

Recreio

Produtor *Producer*

Zilma Fiod de Barros

Contato
Get in Touch

fazendarecreio@yahoo.com.br
[instagram.com/siriemacoffee](https://www.instagram.com/siriemacoffee)

Tamanho da Propriedade
Property Size

278 hectares

Área com Café
Coffee Area

90 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

54 hectares

Benfeitorias
Structure

Terreiro suspenso e concreto, via úmida, tanque de fermentação, secadores, lavador, tulha, classificador e laboratório.

Suspended and concrete patio, wet mill, fermentation tank, dryers, washer, wooden coffee storage, classifier and laboratory.

Variedades
Varieties

Bourbon Amarelo, Catuaí Amarelo, Catuaí Vermelho, Mundo Novo, Arara e Catucaí 2SL.

Altitude
Altitude

850-1050m

Município
Municipality

Batatais-SP

Apoiou a carreira do renomado pintor Cândido Portinari.

*He supported
the career of the
renowned painter
Cândido Portinari.*

Situada na cidade de Batatais, SP, Região da Alta Mogiana, a Fazenda Recreio possui produção de café há aproximadamente 100 anos, iniciada por José Martins de Barros, que com seu senso de comunidade, além de gerar renda e empregos com o café, criou projetos sociais como a Creche Menino Jesus e apoiou a carreira do renomado pintor Cândido Portinari através do financiamento de suas obras para a Igreja Matriz de Batatais.

Atualmente a propriedade é liderada por sua neta, Zilma. A propriedade conta com a certificação Rainforest Alliance e possui diversas variedades de café em suas áreas. Produz cafés especiais e exporta seus cafés para todo o mundo. Possui grandes áreas de



preservação e matas para contribuir com seu microclima.

A fazenda possui melhores práticas de lavoura e pós-colheita, sempre em equilíbrio com o meio ambiente, para a produção de cafés especiais e com capacidade de produzir diversos microlotes de elevado padrão de qualidade. A propriedade também conta com uma torrefação e cafeteria de café especiais chamada Siriema Coffee e Roasters, localizada em São Paulo, SP.

Located in the city of Batatais - SP, Alta Mogiana Region, Fazenda Recreio has been producing coffee for approximately 100 years, started by José Martins de Barros, who with his sense of community, in addition to generating income and jobs with coffee, created social projects such as the Creche Menino Jesus and supported the career of the renowned painter Cândido Portinari by financing his works for the Igreja Matriz in Batatais (the painter's largest collection). The property has Rainforest Alliance certification and has several varieties of coffee in its areas. It produces specialty coffees and exports them all around the world. It has large areas of preservation



and respect for the environment.

The farm has best farming and post-harvest practices for the production of specialty coffees and is preparing several micro lots to further raise its quality standard. Furthermore, fermentation tests are being carried out, such as via anaerobic fermentation, among other tests.

They also have a special coffee roastery and coffee shop called Siriema Coffee Roasters, located in São Paulo - SP.



Fazenda *Farm*

Santa Fé

Produtor *Producer*

Julierme Andrade de Oliveira

Contato
Get in Touch
Rodovia João Traficante, km 10
Franca - SP

+55 35 99991 7999

+55 35 99990 7999

juliermeandrade@hotmail.com

[instagram.com/santa_fe_farm](https://www.instagram.com/santa_fe_farm)

Tamanho da Propriedade
Property Size

174 hectares

Área com Café
Coffee Area

45 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

14 hectares

Benfeitorias
Structure

**Terreiro de concreto,
terreiro suspenso,
secador, tulha,
benefício e sede.**

**Concrete patio,
raised beds, dryer,
wooden coffee storage,
processing machines
and headquarters.**

Variedades
Varieties

**Catuaí Vermelho
99, Catuaí Amarelo
62, Catucaí 2SL e
Mundo Novo.**

Altitude
Altitude

1060-1130m

Município
Municipality

Franca-SP

Sua motivação é produzir cafés de alta qualidade.

His motivation is to produce high quality coffees.

De uma linhagem de cafeicultores, Julierme é a quinta geração, continuando um trabalho que se iniciou em 1900. Desde pequeno o sonho de ser cafeicultor já corria por suas veias, então, após terminar o curso técnico em cafeicultura, arrendou 10 hectares em Ibiraci-MG, porém, na colheita de 2016 caiu uma forte geada que dizimou a plantação.

Em 2017 seu avô Waldemar Alves de Oliveira o ajudou a se reerguer, arrendando 9 hectares onde foram plantados 5 hectares de Catucaí 2 SL e 4 hectares de Catuaí Amarelo 62 em dezembro do mesmo ano. Mais do que a terra, os ensinamentos e o compartilhar das experiências adquiridas ao longo dos anos pelo seu avô, aliados à paixão pelo café foram de grande importância para ajudar Julierme

From a lineage of coffee growers, Julierme is the fifth generation, continuing a work that began in 1900. Since he was little the dream of being a coffee grower had run through his veins, so, after finishing a technical course in coffee growing, he leased 10 hectares in Ibiraci-MG. However, in 2016, the harvest fell a strong frost that decimated the plantation.

In 2017, his grandfather Waldemar Alves de Oliveira helped him get back on his feet, renting 9 hectares where 5 hectares of Catucaí 2 SL and 4 hectares of Catuaí Amarelo 62 were planted in December of the same year. More than the land, the teachings and the sharing of experiences acquired over the years by her grandfather, allied to the passion for coffee, were of



Certificações
Certificated
Região da Alta Mogiana.

Reconhecimentos
Aknowledgments

**20º Lugar
Concurso de Qualidade
de Café 2016**

nessa trajetória.

Julierme sempre buscou uma cafeicultura de alta qualidade, sustentável, com menos impacto ambiental e social. Seu desafio e motivação é produzir cafés de alta qualidade, com atenção para os tratamentos culturais, manutenção da tradição e o rigoroso processo de secagem. “Agradeço a Deus todos os dias por ter me escolhido cafeicultor”.

great importance to help Julierme in this trajectory.

Julierme has always sought a high-quality, sustainable coffee production with less environmental and social impact. His challenge and motivation are to produce high quality coffees, with attention to cultural practices, maintenance of tradition and a rigorous drying process. “I thank God every day for having chosen me as a coffee grower”.



Fazenda *Farm*

Santa Helena

Produtor *Producer*

Guilherme Dias de Sousa

Contato
Get in Touch

Buritizal - SP

+55 11 94842 0000

+ 55 16 99298 0000

contato@koacafes.com.br

www.koacafes.com.br

Tamanho da Propriedade
Property Size

24,5 hectares

Área com Café
Coffee Area

11 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

6,5 hectares

Benfeitorias
Structure

Casa-sede, casa de todos os colaboradores, terreirão, barracão e laboratório.

Headquarters, employees' house, patio, warehouse and lab.

Variedades
Varieties

Catuaí, Mundo Novo e Arara.

Altitude
Altitude

950m

Município
Municipality

Buritizal-SP

**O café nos dá
alegria e nos
une a pessoas
especiais.**

*Coffee gives us joy
and unites us with
special people.*

Um Sítio, um Sonho, uma conquista.

Foi assim que começou nossa trajetória no Agro em 2006 como representantes comerciais, mas foi em 2011 que o sonho se concretizou e conquistamos nosso sítio, o Santa Helena passa a ser nosso refúgio da vida da cidade.

Os cafés especiais vieram em 2015, o sítio que no passado foi parte de uma fazenda produtora ainda contava com um terreirão e outras benfeitorias abandonadas, que facilitaram para implantarmos nossa primeira lavoura de cafés com 5,5 hectares de um total de 11, o restante plantado pelo nosso sócio que detém 1/3 da propriedade, e assim nos tornamos a primeira geração de produtores na Família.



Para mim a realização de um grande sonho, já que fui criado ouvindo as histórias e aventuras de meu avô que sempre trabalhou em fazendas, e minha mãe que liderava turmas de colheita de algodão.

O café nos mostrou um mundo de alegria e pessoas maravilhosas, junto com minha esposa Carolina Fonseca que está comigo em toda trajetória, vivemos e levamos o café especial brasileiro ao maior número de pessoas, atualmente nos dedicamos 100% ao café como produtores e empreendemos em diversas áreas da cafeicultura.

A cottage, a dream, an achievement.

Our trajectory in agrobusiness began in 2006 as commercial representatives, but it was in 2011 that the dream came true when we acquired our cottage, Santa Helena became then our refuge from city life.

Specialty coffee production started in 2015. The cottage was part in the past of a producing farm and still had a patio and other abandoned structures, which made it easier for us to implement our first coffee plantation with 5.5 hectares of a total of 11, the rest planted by our partner who owns 1/3 of the property, and thus we became the first generation of producers in the Family.

For me it is big dream come true, as I was



raised listening to stories and adventures of my grandfather who always worked on farms, and my mother who led cotton picking groups.

Coffee showed us a world of joy and wonderful people, together with my wife Carolina Fonseca who has been with me throughout the journey. We live and bring Brazilian Specialty Coffee to the largest number of people. Currently we are 100% dedicated to coffee as producers and also, we engage in different areas of the coffee chain.



Fazenda *Farm*

Santa Mônica / Morro Alto

Produtor *Producer*

Jean Vilhena Faleiros

Contato
Get in Touch
 Rodovia Cássia/Ibiraci, km 18
 CEP 37980-000
 +55 35 3544-5100
 +55 35 99154 9417
 jeanvfaleiros@hotmail.com
 instagram.com/Faleiros_jean

Tamanho da Propriedade

Property Size

500 hectares

Área com Café

Coffee Area

300 hectares

Área de Preservação

Preserved Area

110 hectares

Benfeitorias

Structure

**Terreiros suspensos,
galpões para descanso
dos cafés especiais.**

***Raised bed, resting
warehouses for
specialty coffee.***

Variedades

Varieties

**Catuai Amarelo e
Vermelho, Catucaí
2SL, Mundo Novo,
Bourbon, Acaiá,
Geisha, Maragogipe,
Pacamarra, Arara
entre outras
variedades.**

Altitude

Altitude

1260m

Município

Municipality

Cássia-MG

Deus escolhe as pessoas para trabalhar aqui na terra (...) ele me escolheu para trabalhar com café.

*God choose people in Heaven to work here on Earth (...)
I have been chosen by Him to work with coffee.*



Certificações
Certificated
**Rainforest Alliance,
4C**

Reconhecimentos
Aknowledgments
**Alta Mogiana, Cerejas
do Café, Finalista por 5
anos consecutivos Cup
Of Excellence.**

O projeto de cafés especiais da Fazenda Santa Mônica e Morro Alto vem de um sonho de Jean Vilhena Faleiros, que acredita ter começado este projeto além desta vida: “costumo dizer que Deus escolhe as pessoas no céu para trabalhar aqui na terra, e tenho certeza de ter sido escolhido por ele para trabalhar com café, pois faço isso com amor e dedicação.”

Um dos nossos principais objetivos é provar que o Brasil pode oferecer mais do que a base para os blends, mostrando que também temos condição de fornecer uma qualidade única e marcante.

A Fazenda Santa Mônica tem o melhor “hotel 5 estrelas” que o café pode merecer: uma praça de 6000 metros quadrados de

The specialty coffees project at Fazenda Santa Mônica and Morro Alto started with a dream from Jean Vilhena Faleiros, who believes to have conceived this project beyond this life: “I usually say that God choose people in Heaven to work here on Earth and I am sure to have been chosen by Him to work with coffee for I do it with love and dedication.”

One of our main goals is to prove that Brazil can offer more than coffee for blends, showing that we really can provide the market with a unique and striking quality.

Fazenda Santa Mônica has the best 5 star Hotel coffee deserves: a 6000 square meters of raised beds, fermentation warehouses, resting areas and all the structure needed to seek excellence in our coffees.



terreiro suspenso, galpões de fermentação, de descanso e toda a estrutura final para buscar a excelência em nossos cafés.

Sabemos da nossa responsabilidade, pois trabalhamos com um alimento, por isso, respeitamos todas as normas sanitárias e ambientais exigidas contando, inclusive, com importantes certificações internacionais, como a Rainforest Alliance.

O café é nossa vida, e buscamos tratá-lo com maior respeito e dedicação para chegar em sua xícara, sempre com qualidade!

We know the responsibility as we work with food therefore, we respect all sanitary and environmental norms demanded by the market and we rely on important international certifications, such as Rainforest Alliance.

Coffee is our life, and we seek to treat it with the greater respect and dedication to reach your cup, always with quality.



Fazenda *Farm*

Santo Antônio

Produtor *Producer*

Vitor Hernani Barros

Contato
Get in Touch
+55 16 99187 1070
vitorh.barros@hotmail.com

Tamanho da Propriedade
Property Size

418 hectares

Área com Café
Coffee Area

240 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

90 hectares

Benfeitorias
Structure

**Terreiro de concreto,
secadores, 4 tulhas,
lavador, despulpador e
rebenefício.**

***Four concrete pátios,
four wooden coffee
storage, wet mill and
processing machines.***

Variedades
Varieties

**Bourbon, Mundo
Novo, Catuaí e
Catuaí.**

Altitude
Altitude
1030m

Município
Municipality
**Itirapuã-SP e
Capetinga-MG**

**Nos dedicamos
nessa cultura
trabalhosa mas
apaixonante.**

*We are dedicated
to this hard-
working but
passionate culture.*

A nossa história como proprietários da Fazenda Santo Antônio começou em 2005 quando eu, Vitor Hernani de Barros e meu sócio Paulo Fiod de Barros tivemos a oportunidade de adquirir esta propriedade, que carregava em sua trajetória muito sucesso e tradição.

Por sermos netos de agricultores, com esse novo desafio a nossa frente, resolvemos dedicar nessa cultura muito trabalhosa, porém apaixonante. Tocamos em frente! Nos envolvemos com nossos cafezais e lentamente, com muita dedicação, deixamos tudo com a nossa marca.

Localizada no município de Itirapuã-SP e Capetinga-MG, a 1060m de altitude e com fácil acesso. Fizemos da propriedade a nossa empresa, investindo em melhorias

Our history as owners of Fazenda Santo Antônio began in 2005 when I, Vitor Hernani de Barros and my partner Paulo Fiod de Barros had the opportunity to acquire this property, which carried in its trajectory much success and tradition.

As we are the grandchildren of farmers, with this new challenge ahead of us, we decided to dedicate ourselves to this very laborious but exciting culture. Let's go ahead! We got involved with our coffee plantations and slowly, with great dedication, we left everything with our mark.

Located in the city of Itirapuã-SP and Capetinga-MG, at 1060m of attitude and with easy access. We made the property our company, investing in structural improvements, in the renewal of our coffee



Certificações
Certificated
Rainforest, AAA e 4C

estruturais, na renovação de nossos cafezais por variedades que melhor se adaptam ao clima da região, em mão e obra especializada, novas tecnologias, cuidados especiais na colheita e secagem conseguindo assim alcançar cafés de excelente qualidade. Nossa produção está voltada para cafés naturais e cerejas descascados.

Com certificações RFA, AAA e 4C, estamos sempre atentos ao bem estar dos funcionários e a sustentabilidade, conseguindo assim atender o paladar dos clientes mais exigentes. A propriedade não participa de concursos, apesar de ter vários prêmios NESPRESSO.

plantations with varieties that best adapt to the region's climate, in specialized workmanship, new technologies, special care in harvesting and drying process, thus achieving excellent quality coffees. Our production is focused on natural coffees and pulped naturals.

With RFA, AAA and 4C certifications, we are always attentive to the well-being of employees and sustainability, thus managing to meet the tastes of the most demanding customers. The property does not participate in quality contests, despite having several NESPRESSO awards.



Fazenda *Farm*

SR Santa Rita

Produtor *Producer*

Tiago Rodrigues

Contato
Get in Touch
 Sítio SR Santa Rita
 Área Rural - 14390-000
 +55 16 99996 6813
 +55 16 99966 7323
 srsantarita@yahoo.com

Tamanho da Propriedade
Property Size

16,11 hectares

Área com Café
Coffee Area

7 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

1,11 hectares

Benfeitorias
Structure

Terreiro de concreto e suspenso.

Concrete patio and raised beds.

Variedades
Varieties

**Catuaí Amarelo IAC
 62 e Arara.**

Altitude
Altitude

970-1000m

Município
Municipality

**Santo Antônio da
 Alegria - SP**

O melhor adubo da terra é o suor de quem nela trabalha.

The best fertilizer on earth is the sweat of those who work in it.

O sítio SR Santa Rita foi uma herança deixada pelo avô para Valéria e Tiago. Hoje é administrado por eles e o pai, o senhor Sebastião. Os irmãos afirmam que procuram produzir um café de qualidade com preservação do meio ambiente, fazendo manejo de roçada diminuição de produtos químicos, aumento de manejo orgânicos e nutrição biológica. Os irmãos cafeicultores destacam ainda: "Somos uma empresa de agricultura familiar. Trabalhamos com amor ao café e, principalmente, À terra".

Nossa história com o café começou há cinquenta e quatro anos com meu avô Antônio Lúcio, que plantou sua primeira lavoura de café em sua propriedade no município de Santo Antônio da Alegria/SP - localizada na



The SR Santa Rita cottage was a legacy left by his grandfather to Valéria and Tiago. Today it is managed by them and their father, Mr. Sebastião. The brothers claim that they seek to produce quality coffee that preserves the environment, making use of mowing, reducing chemical products, increasing organic management and biological nutrition. The coffee growers' brothers also highlight: "We are a family farming company. We work with a love for coffee and, above all, for the land".

Our history with coffee began fifty-four years ago with my grandfather Antônio Lúcio, who planted his first coffee plantation on his property in the municipality of Santo Antônio da Alegria/SP - located in the Alta



Certificações
Certificated
Região da Alta Mogiana

Reconhecimentos
Aknowledgments
1º Lugar da Categoria Microlote

região da Alta Mogiana.

A cafeicultura sempre fez parte da minha vida desde quando nasci. Cresci vendo meus pais trabalharem na lavoura. Na época da colheita, quando não estava junto com meus pais, ficava o dia inteiro atrás do meu avô Antônio Lúcio, enquanto ele rodava o café no terreiro.

Agradecemos ao nosso avô por todos os muitos ensinamentos, e somos Eternamente gratos a Deus.

Mogiana Region.

Coffee growing has always been part of my life since I was born. I grew up watching my parents work in the fields. At harvest time, when I wasn't with my parents, I spent the whole day behind my grandfather Antônio Lúcio, while he turned coffee in the patio.

We thank our grandfather for all his many teachings, and we are eternally grateful to God.



Fazenda *Farm*

Terracota

Produtor *Producer*

Felipe Luiz Ramos de Carvalho

Contato
Get in Touch
 Av. Flamboyant, 743
 Jandira - SP
 +55 11 98159 3443
contato@terracotacafeespecial.com.br
www.terracotacafeespecial.com.br
[instagram.com/terracotacafeespecial](https://www.instagram.com/terracotacafeespecial)

Tamanho da Propriedade
Property Size

24 hectares

Área com Café
Coffee Area

15 hectares

Área de Preservação
Preserved Area

5 hectares

Benfeitorias
Structure

**Terreiro susp/cimento,
 lab de cupping, galpão
 e maquinários para
 benefício e rebenefício.**

***Concrete patio and
 raised beds, cupping
 lab, warehouse and
 machineries for
 processing and re-
 processing.***

Variedades
Varieties

**Gesha, Caturra,
 Catuaí 99, 2SL,
 Sumatra, PauBrasil,
 Aranãs, Catiguá,
 Bourbon entre
 outras.**

Altitude
Altitude

1100m

Município
Municipality

**São Tomás de
 Aquino - MG**

Cultivamos uma ampla gama de variedades exóticas.

We grow a wide range of exotic varieties.

Na TERRACOTA, o nosso objetivo é entregar o melhor produto e experiência sensorial. Para fazermos isso, focamos em cultivares exóticos e processos diferenciados de pós colheita. Inicialmente o trabalho será feito com 15 variedades que resultarão em micro e nano lotes ao longo das próximas duas safras. Os lotes serão distribuídos entre gesha, catiguá, aranãs, laurina, pau-brasil, caturra, bourbon entre outras.

Além das variedades exóticas, buscamos um cuidado com a colheita - manual, selecionando somente os grãos mais maduros - e com o pós-colheita, utilizando desde secagens de terreiro suspenso até estufas. Desenvolvemos também métodos diferentes de fermentação - anaeróbicas, aeróbicas, natural dentre outras. Na parte de infraestrutura, contamos com



At TERRACOTA, our goal is to deliver the best product and sensory experience. To do this, we focus on exotic cultivars and differentiated post-harvest processes. Initially, the work will be done with 15 varieties that will result in micro and nano lots over the next two harvests. The lots will be distributed among gesha, catiguá, aranãs, laurina, pau-brasil, caturra, bourbon, among others.

In addition to the exotic varieties, we seek care with the harvest - by hand, selecting only the ripest beans - and with the post-harvest, using drying from a suspended patios to greenhouses. We also develop different methods of fermentation - anaerobic, aerobic, natural among others.

In terms of infrastructure, we have a fully equipped laboratory with: roaster, moisture



um laboratório inteiramente equipado com: torrador, medidor de umidade e grande instrumental para prova/cupping. Além disso, ao final desta safra, teremos na propriedade toda a estrutura para beneficiamento e re-benefício do café verde, incluindo uma separadora com leitura eletrônica de grãos.

Outro ponto importante é a preocupação socioambiental. Diante disso, estamos em processo de obtenção do Certifica Minas, certificação que reconhece as boas práticas agrícolas que adotamos durante todo o cultivo e a colheita do café, além de permitir rastreabilidade dos nossos produtos.

meter and large instruments for tasting/ cupping. In addition, at the end of this harvest, we will have on the property all the structure for processing and milling green coffee, including a separator with electronic bean reading.

Another important point is the socio-environmental concern. Therefore, we are in the process of obtaining the "Certifica Minas" certification, which recognizes the good agricultural practices we adopt throughout the cultivation and harvesting of coffee, in addition to allowing the traceability of our products.

Certificações

Certificaded

Certifica Minas



Conheça os selos de Qualidade da **Região da Alta Mogiana**

**Origem,
Cultura,
Orgulho e
Alta Qualidade**





CASTANHAL 55 ANOS

©next



www.castanhal.com.br

[Instagram](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [LinkedIn](#) @jutacastanhal

NATURAL, ORGÂNICA
E BIODEGRADÁVEL.



CASTANHAL
COMPANHIA TÊXTIL

Contato
Get in Touch

+55 14 3161 9060
capricornio@capricorniocoffee.com.br
www.capricorniocoffee.com.br
facebook.com/capricorniocoffee
instagram: @capricorniocoffee



Capricornio Coffees.

Localizada em Ourinhos (SP), a Capricornio Coffees comercializa cafés especiais incríveis, com uma extensa gama de perfis de sabor, em sete diferentes categorias.

Provedora de soluções em café, a empresa oferece dezenas de possibilidades para quem busca cafés de excelente qualidade, selecionados por alguns dos melhores coffee hunters do país. No nosso extenso portfólio, é possível encontrar: diferentes variedades, microlotes e nanolotes, diferentes preparos (natural, descascados, despulpados, fermentados), moka, blends customizados, criação de perfis de sabor exclusivos e cafés certificados (Fairtrade, BSCA, Rainforest Alliance e Orgânico). O projeto abrange cafés de 6 regiões produtoras: (1) Norte Pioneiro, (2) Norte Novo no Paraná e (3) Sorocabana, (4) Garça e Marília, (5) Circuito das Águas Paulistas e (6) Alta Mogiana, no estado de São Paulo.

Located in Ourinhos (SP), Capricornio Coffees sells amazing specialty coffees, with an extensive range of flavor profiles, in seven different categories. As a coffee solution provider, the company offers dozens of possibilities for those looking for excellent quality coffees, selected by some of the best coffee hunters of the country. In our extensive portfolio, it is possible to find different varieties, microlots and nanolots, different processes (natural, honeys fully washed, and special preparations with fermentation), peaberry, custom blends, creation of unique flavor profiles and certified coffees (Fairtrade, BSCA, Rainforest Alliance and Organic). The project covers 6 producing regions: (1) North Pioneiro, (2) Norte Novo in Paraná state and (3) Sorocabana, (4) Garça and Marília, (5) Circuito das Águas Paulistas and (6) Alta Mogiana, in São Paulo state.

Seleção de cafés especiais com ampla gama de perfis de sabor.

Selection of specialty coffees with a wide range of flavor profiles.



Projeto Quatro Estações *Four Seasons Project*

Criar relacionamentos duradouros, garantir que nossos parceiros produzam com sustentabilidade em suas propriedades e promover uma troca de conhecimento constante. Esses são os objetivos do Projeto Quatro Estações, criado pela Capricornio Coffees, que impacta mais de 400 pequenos e médios produtores na produção de cafés especiais. Nossa equipe de agrônomos trabalha em estreita colaboração com as fazendas parceiras ao longo do ano, compartilhando boas práticas agrícolas, práticas sustentáveis, além de tópicos de colheita e pós-colheita, contribuindo para que os parceiros da Capricornio produzam um café de melhor qualidade ao longo dos anos.

Create lasting relationships, ensure that our partners produce sustainably on their properties and promote a constant exchange of knowledge. These are the objectives of the Four Seasons Project, created by Capricornio Coffees, which impacts more than 400 small and medium producers in the production of specialty coffees. Our team of agronomists works closely with partner farms throughout the year, sharing good agricultural practices, sustainable practices, in addition to harvest and post-harvest topics, helping Capricornio's partners to produce a better quality coffee over the years.



Parque Industrial *Industrial Plant*

Quando se fala tanto em mercado externo quanto em mercado interno, um dos grandes desafios dos produtores de café é o quarteto: preparação, beneficiamento, embalagem e armazenamento do café (PBEA). Na Capricornio Coffees uma das nossas prioridades é oferecer um equilíbrio no PBEA, com todos esses aspectos sendo prioritários. Por isso, oferecemos aos nossos parceiros uma estrutura completa no nosso Parque Industrial, em um galpão com mais de 20 mil metros quadrados, dedicados a preparar, beneficiar, embalar e armazenar café, incluindo um centro para o preparo de embalagens com atmosfera modificada e uma escola de café, focada em cursos, treinamentos, receptivo de compradores e eventos.

When talking about both the foreign market and domestic market, one of the great challenges for producers of coffee is the quartet: preparation, processing, packaging and coffee storage. At Capricornio Coffees, one of our priorities is to provide a balance with all these aspects being priority. That's why we offer to our partners a complete structure in our Industrial Park, in a warehouse with more than 20 thousand square meters, dedicated to preparing, processing, packaging and storing coffee, including a center for preparing packages with modified atmosphere and a coffee school, focused on courses, training, hosting visitors and events.





Sistema de Rastreabilidade *Traceability System*

Nosso sistema de rastreabilidade oferece informações sobre a origem do seu café, incluindo história da fazenda, colheita, secagem, método de processamento, perfil de sabor e pontuação.

Acesse o QR code para conferir um exemplo do nosso sistema.

Our Traceability Coffee System offers information about the origin of the coffee, including farm history, harvest, drying, processing method, taste profile and coffee score given by the our Quality control Team.

Access a sample of the system using the QR code.

Provedor de soluções em cafés especiais.

• Diferentes tipos de embalagens: 10kg (Box a vácuo com atmosfera modificada), 30kg (Embalagem de papel) e 60kg (Juta ou Polypropileno), GrainPro.

• Cafés de fazendas parceiras

• Cafés de diferentes variedades

• Microlotes e nanolotes

• Cereja natural, Naturais, Descascados, Despolpados.

• Moka

• Blends Customizados

• Criação de Perfis de Sabor – Projetos especiais com fermentação e outros métodos únicos solicitados pelos clientes

• Cafés Certificados – BSCA, Rainforest Alliance, Orgânico e Fairtrade

Specialty coffee solution provider.

• *Different Packaging Options 10kg (Vacuum Box with modified atmosphere), 30kg (Paper packaging) and 60kg (Jute or Polypropylene), GrainPro.*

• *Coffees from Estates*

• *Coffees from different varieties*

• *Cherry naturals, Naturally tree-dried, Red Honey, Orange Honey, Yellow Honey and White Honey, Fully Washeds and Caracolitos*

• *Moka*

• *Custom-made Blends*

• *Creation of Flavor Profiles – Special projects with fermentation and other unique methods requested by clients*

• *Certified Coffees – BSCA, Rainforest Alliance, Organic and Fairtrade*



Estate.

Cafés de fazendas parceiras do Projeto Quatro Estações, Diferentes Terroirs. *Coffees from our Four Seasons Project members, Different Terroirs.*

Microlot.

Cafés requintados acima de 88 pontos, cuidadosamente produzidos por nossos parceiros, selecionados e avaliados por nossa equipe de Q-Graders. *Exquisite coffees above 88 points, carefully selected and evaluated by our team of Q-Graders.*

Exclusive.

Oferecemos a oportunidade de ter uma “Área Exclusiva para Clientes” em algumas de nossas fazendas parceiras, criar blends customizados e oferecer apoio de marketing. *We offer the opportunity to have an “Exclusive Client Area” at some of our farm partners, create custom blends and offer marketing support.*

Collective.

Redesenhando a cadeia de relacionamento de café especiais no Paraná. Criando alianças e compartilhando boas práticas com incríveis produtores. Cafés de 3 Incríveis Projetos. *Redesigning the relationship chain of specialty coffee in Paraná. Creating alliances and sharing best practices with amazing producers. Coffees from 3 Amazing Projects.*

Boutique.

Cafés provenientes de preparos especiais com diferentes tipos de fermentação. *Coffees from special preparations with different types of fermentation.*

Varietal.

Cafés especiais de variedades específicas - Bourbon, Catuai, Obatã, Topázio, Arara, Icatu, Uva (IAC 125), Acaíá, Ouro Verde, IAPAR e Mundo Novo. *Specialty coffees of specific varieties - Bourbon, Catuai, Obata, Topazio, Arara, Icatu, Grape (IAC 125), Acaia, Ouro Verde, IAPAR and Mundo Novo.*

Signature.

São 15 perfis de sabor idealizados e escolhidos pelos diretores da Capricornio Coffees José Antônio e Luiz Roberto, e validados pela equipe de Controle de Qualidade. *There are 15 flavor profiles created and chosen by the directors of Capricornio Coffees José Antônio and Luiz Roberto, and validated by the Quality Control team.*





Contato
Get in Touch

+55 35 3544-5100
+55 35 99991-1446
lais@eldoradocoffee.com.br
elvis@cocapil.com.br
www.cocapil.com.br
instagram: @cocapil_specialty_coffees



Cocapil.

A Cocapil, Cooperativa dos Cafeicultores de Ibiraci, Minas Gerais e a Exportadora Eldorado Specialty Coffees trabalham juntas nas atividades de Direct Trade, possibilitando aos pequenos produtores acesso aos mercados internacionais. Nossos cafés foram classificados nas competições internacionais entre os melhores cafés do Brasil. Há mais de 50 anos, o produtor e fundador da Cocapil, o sr. Laerce França Faleiros e seus filhos contribuem com o desenvolvimento sustentável de toda a região, fornecendo ao mercado interno e externo cafés com um padrão de excelência reconhecido por todos os seus clientes.

A Cocapil adota práticas sustentáveis levando em consideração os aspectos sociais, ambientais e econômicos, incentivando a longevidade da atividade e a implementação de rotinas de valorização do produtor.

Cocapil, Coffee Growers Cooperative of Ibiraci, Minas Gerais and the exporting company Eldorado Specialty Coffees work together to promote Direct Trade, making it possible for small producers to access international markets. Our coffees have been in top positions on international competitions among the best in Brazil. For more than 50 years, the producer and founder of Cocapil, Mr. Laerce França Faleiros and his children contribute to the sustainable development of all region, strengthening the internal and external coffee market with an excellence standard recognized by all of its clients.

Cocapil adopts sustainable practices, taking into consideration social, environmental and economic aspects, encouraging the longevity of the activity and the implementation of producer appreciation routines.

(...) práticas sustentáveis levando em consideração os aspectos sociais ambientais e econômicos.

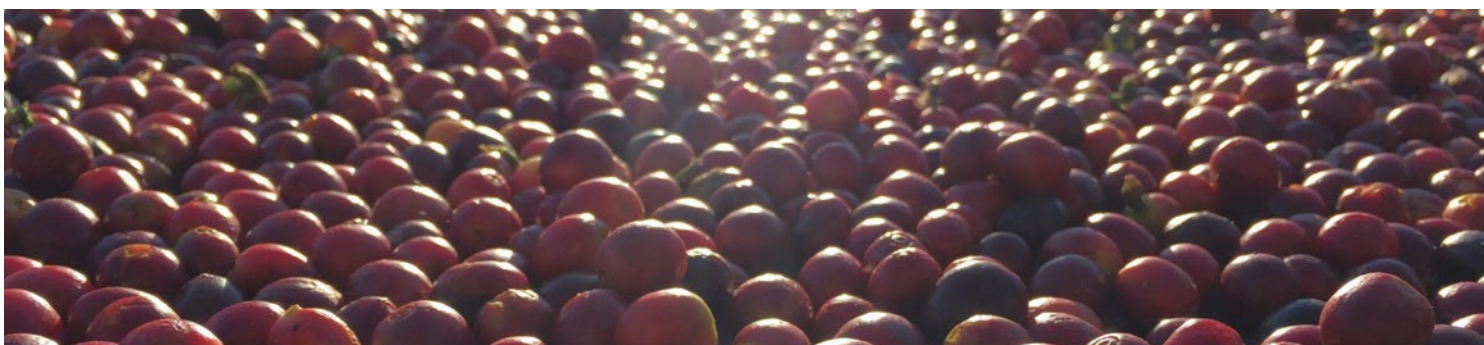
(...) sustainable practices, taking into consideration social, environmental and economic aspects.





Hoje, a cooperativa de produtores de Ibiraci tem mais de 1200 membros, incluindo produtores vencedores dos principais concursos de qualidade. No Cup of Excellence de 2017, promovido pela BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), 3 amostras de nossa região foram classificadas entre os 32 melhores cafés do Brasil. Este é o resultado de anos de dedicação e trabalho sustentável da nossa equipe.

Nowadays, the Cooperative of coffee producers of IBIRACI has more than 1.200 members, including award-winning producers at major specialty coffee championships. On the Cup of Excellence of 2017, promoted by BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association), 3 samples of our region were classified between the top 32 best coffees of Brazil. This is the result of many years of dedication and sustainable work of the team.



A MARCA PREFERIDA ENTRE OS MESTRES DE TORRA.

8 em cada 10 xícaras
de café são torrados
em um Probat.



Líder nacional no fornecimento de soluções para a Indústria do Café, a Leogap foi fundada há 58 anos no Brasil e, desde 2001, conta com o know-how do Grupo Probat. Somos líderes mundiais em soluções para a indústria de café e alimentícia.

Além de especialistas quando o assunto é fabricação e venda de equipamentos para torra, também temos a expertise para ajudar a tornar o seu negócio um sucesso!



IAO

alimentos conscientes

Contato
Get in Touch

+55 16 3723 3001
+55 16 99181 1819
iao@iaoorganicos.com.br
www.iaoorganicos.com.br
instagram: @iaoorganicos



Somos a IAO.

Fundada em 2002, respeitando os conceitos antroposóficos, iniciamos nossos trabalhos no mercado de cafés orgânicos devido à tradição familiar, na região da Alta Mogiana em Franca-SP, oferecendo cafés 100% arábica com torras personalizadas.

Uma das primeiras marcas com certificação orgânica, a IAO conscientiza e defende a alimentação orgânica como forma de preservação do meio ambiente, da saúde e bem-estar do ser humano.

Temos como propósito o cuidar, não somente daqueles que buscam qualidade de vida e bem-estar, mas também de todos que compõem o trajeto do campo à mesa.

We are IAO.

Founded in 2002, respecting the anthroposophical concepts, we started our work in the organic coffee market due to the family tradition, in the Alta Mogiana region in Franca-SP, offering 100% Arabica coffees with personalized roasts. One of the first brands with organic certification, IAO raises awareness and defends organic food as a way of preserving the environment and the human health and welfare. Our purpose is to care not only for those seeking quality of life and well-being, but also for everyone who makes up the journey from farm to table.

Café Orgânico Especial Special Organic Coffee

250g/500g/1kg

Torrado em Grãos / Torrado e Moído
Roasted Beans / Roast and Ground

Grãos selecionados de pequenos e médios produtores. Com torra média, possui notas achocolatadas, acidez equilibrada e corpo aveludado.

Selected beans from small and medium producers. Medium roast coffee with chocolate notes, balanced acidity and velvet texture.

Café Orgânico Especial Intenso Intense Special Organic Coffee

500g

Torrado e Moído / Roast and Ground

Grãos selecionados, diferencial em sua torra mais alta e moagem fina. Notas de chocolate amargo e baixa acidez.

Selected beans that stand out for its higher roast and fine grind. Bitter chocolate notes and low acidity.

Café Orgânico Premium Premium Organic Coffee

250g

Torrado em Grãos / Roasted Beans

Linha artesanal de microlotes únicos. Torra média personalizada para enaltecer as características sensoriais variadas e SCAA +84.

Craft coffee in single micro lots. Personalized medium roast to magnify the varied sensory characteristics. SCAA +84.



CAFÉS ESPECIAIS

Contato
Get in Touch

+55 61 3532 1833
+55 61 99214 4650
contato@duplacafesespeciais.com.br
www.duplacafesespeciais.com.br
instagram: @dupla.cafesespeciais



Microtorrefação.

Como algo que se conhece pela primeira vez, experienciar um café especial Dupla é um convite aos apaixonados, curiosos, aventureiros e a todos que estejam dispostos a romper paradigmas. É sentir além do previsível, como um novo sentimento, combinando em uma só xícara sensações que merecem ser registradas como uma lembrança imutável.

Tudo se inicia com viagens pelo interior do país, encontro com pequenos produtores, trocas com pessoas que agregam valores à nossa vida e torras individuais para prosperar o que existe de singular e potente em terras brasileiras.

Microtorrefação.

As something that is known for the first time, experiencing a specialty coffee from Dupla is an invitation to lovers, curious people, adventurers and anyone willing to break paradigms. It is feeling beyond predictable, like a feeling discovered for the first time, combining sensations in one cup that deserve to be registered as an unchanging memory.

It all starts with our trips to the countryside, meeting with small producers and exchanges with people who add value to our lives and individual roasts in order to prosper what is unique and powerful in Brazilian lands.

Supimpa!

250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Doce de leite, canela e amêndoa tostada. Corpo leve, acidez láctica suave com notas de melaço de cana.

Dulce de leche, cinnamon and roasted almonds. Light body, mild lactic acidity with notes of sugar cane.

Canjica

250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Canela e erva cidreira. Corpo cremoso e acidez cítrica vinhosa com finalização longa e prazerosa.

Cinnamon and lemongrass. Creamy body and citric wine acidity with long and pleasant finish.

Flormidável

250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Flor de café, rosa, carambola, noz moscada e mel. Corpo vinhoso, acidez champanhe, finalização longa, doce e floral.

Coffee blossom, rose, carambola, nutmeg and honey. Wine body, champagne acidity, long finish, sweet and floral.



Contato
Get in Touch

+55 16 9962-68877
+55 16 9999-98877
cafemassape@hotmail.com
www.cafemassape.com.br
facebook.com/cafemassape
instagram @cafemassape



Massapé.

O café Massapé é produzido na Fazenda Boa Vista, em Restinga, na região da Alta Mogiana. Adquirida pela atual família em 1960, a Fazenda Boa Vista está em atividade desde o século XIX. A fazenda é de propriedade de Orlando Zanetti e filhos. O Café Massapé é cultivado em solo extremamente fértil, o que influencia diretamente na qualidade final do produto e proporciona um sabor diferenciado e agradável. A Fazenda Boa Vista utiliza técnicas modernas e consciente tanto na preparação do solo quanto no uso de defensivos e adubos. Na propriedade também são encontradas várias áreas de preservação da mata nativa.

Café Massapé is produced at Fazenda Boa Vista, municipality of Restinga, Alta Mogiana region. Acquired by the current family in 1960, Fazenda Boa Vista is active since the 19th century. The farm is property of Mr. Orlando Zanetti and his children. Café Massapé is cultivated in an extremely fertile soil, which directly influences the final quality of the product and provides an unique and pleasant flavor. Fazenda Boa Vista makes use of modern and conscious techniques both in soil preparation and in the use of pesticides and fertilizers. In the farm, several areas of preserved native forest and found.

Tradicional.

500g
Torrado e Moído Roasted and Ground

Especial em grãos.

500g / 1kg
Torrado em Grãos Roasted Beans.

Caramelo, encorpado, finalização longa.
Caramel, full body, long finish.

Especial moído.

250g / 500g
Torrado e Moído Roasted and Ground.

Caramelo, encorpado, finalização longa.
Caramel, full body, long finish.



COMPLEXO CAFEIRO

Contato

*Get in Touch***+55 16 3704 1725****contato@docacafes.com.br****www.docacafes.com.br****facebook: @DOCA Complexo Cafeeiro****instagram: @docacafes**

Doca Complexo Cafeeiro.

A Doca - Complexo Cafeeiro tem o objetivo de levar ao mercado uma vasta gama de produtos e serviços do mundo do café.

Nosso foco é proporcionar serviços de excelência aos profissionais e marcas parceiras. Contamos com os mais modernos equipamentos do mercado e com instrutores altamente capacitados, oferecendo uma vivência completa no universo dos cafés especiais.

O complexo possui torrefação, laboratório, cafeteria, escola e espaço empresarial: tudo integrado e disponível para o uso compartilhado.

O espaço foi idealizado pelos sócios-proprietários Júlio Ferreira e Guilherme Dias para compartilhar experiências e fomentar a cafeicultura nacional.

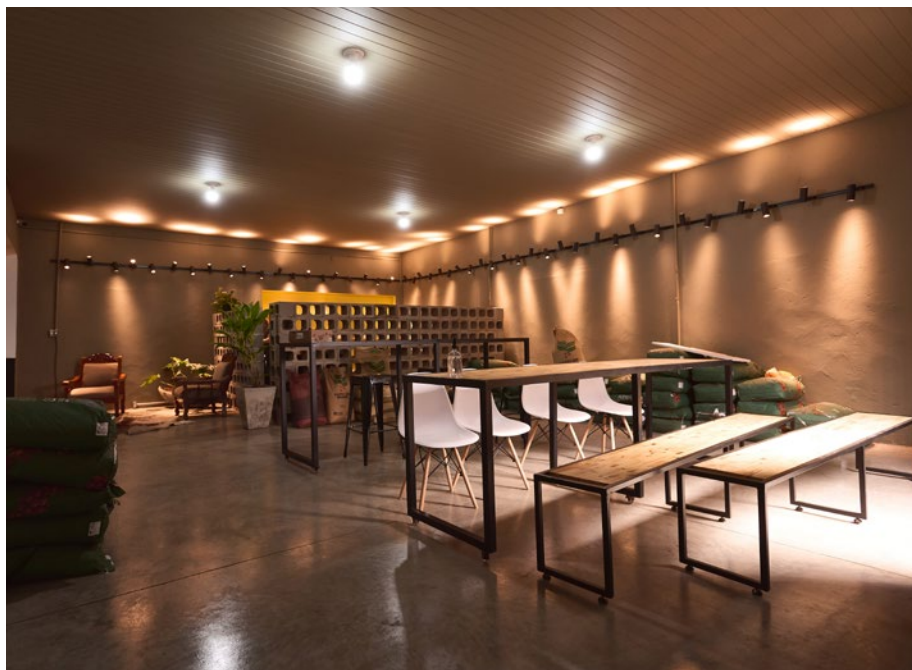
Doca - Complexo Cafeeiro aims to bring to the market a wide range of products and services from the coffee world.

Our focus is to provide excellent services to professionals and partner brands. We have the most modern equipment on the market and highly trained instructors, offering a complete experience in the universe of specialty coffees.

The complex has a roasting plant, laboratory, cafeteria, school and business space: all integrated and available for shared use.

The space was created by partner-owners Júlio Ferreira and Guilherme Dias to share experiences and promote national coffee production.





Uma vivência completa no universo dos cafés especiais.

A complete experience in the universe of specialty coffee.

Private Label.

Prestação de serviços de terceirização de torra e marcas de cafés.

Provision of outsourcing services for roasting and coffee brands.

Laboratório.

Laboratório completo de análises físicas e sensoriais do grão.

Complete laboratory for physical and sensory analysis of the coffee beans.

Escola.

Escola com capacitação profissional em diversas áreas do Café Especial.

School with professional training in various areas of the Specialty Coffee.



kōa

Contato
Get in Touch

+55 16 99298 0000
+55 16 94842 0000
koa@koacafes.com.br
www.koacafes.com.br
facebook.com/koacafes
instagram: @koacafes



Cafés especiais

Imersos no universo dos cafés especiais, Guilherme e Carol deram o start na torrefação em 2019 em Ituverava-SP.

Kōa significa alegria e, para nossa família, é isso que os grãos inspiram. Somos apaixonados, procurando cafés, pessoas, histórias e cada detalhe que envolve o processo da semente até a xícara.

São as pessoas que nos motivam a encontrar os melhores cafés e a desenvolver uma torra perfeita, para surpreender e emocionar quem se identifica com essa paixão.

No seu negócio ou em casa, cada pacote Kōa lhe proporciona um novo jeito de amar café.

Specialty Coffees

Immersed in the universe of specialty coffees, Guilherme and Carol started roasting in 2019 in Ituverava-SP.

Kōa means joy and, for our family, that is what grains inspire. We are passionate, looking for coffees, people, stories and every detail that involves the process from seed to cup.

It is people who motivate us to find the best coffees and develop a perfect roast, to surprise and thrill those who identify with this passion.

In your business or at home, each Kōa package gives you a new way to love coffee.





Kōa

1kg

Torrado em Grãos *Roasted Beans*

Cafés de diversos produtores e regiões, desenvolvidos para atender cafeterias, escritórios e apaixonados por cafés especiais.

Coffees from different producers and regions, developed to serve coffee shops, offices and lovers of specialty coffees.

Kōa Pacotes 250g

250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Em embalagens de 250g, contamos com mais de 15 cafés no portfólio de diversos perfis sensoriais.

In 250g packages, we have more than 15 coffees in the portfolio of various sensory profiles.



Kōa Floral

150g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

São lotes da linha exclusiva “Floral”, sempre com 4 cafés distintos, sendo Flora, Doce, Frutado e Fermentado.

They are lots of the exclusive “Floral” line, always with 4 different coffees, being Flora, Sweet, Fruity and Fermented.





**NÚCLEO DE
CAFÉS ESPECIAIS
DA ALTA MOGIANA**

Contato
Get in Touch

+55 16 3711 1700
empreender@acifranca.com.br
www.cafesespecialisaltamogiana.com.br
instagram @nucleodecafeespeciais



Foto: Arquivo ACIF.

ACIF Núcleo de Cafés Especiais

A ACIF (Associação do Comércio e Indústria de Franca), cumprindo sua missão de apoiar o empresariado e defender ações que fomentem a economia de Franca e região desde 1944, incentivou a criação do Núcleo de Cafés Especiais da Alta Mogiana (NCE). Ativo desde 2019, o grupo é formado por produtores ligados ao Empreender: programa gerenciado pela associação que tem como objetivo unir empresas de um mesmo segmento em prol do desenvolvimento mútuo. O NCE conta com marcas de alta qualidade que trabalham pela promoção da cultura do café especial na Alta Mogiana. O grupo se reúne periodicamente e, nestes encontros, os integrantes discutem problemas comuns à

The ACIF (Association of Commerce and Industry of Franca), fulfilling its mission to support the business and defend actions that promote the economy of Franca and region since 1944, encouraged the creation of the Nucleus of Alta Mogiana Specialty Coffees (NSC). Active since 2019, the group is formed by producers connected to EMPREENDER: program managed by the association that aims to unite companies of the same segment in favor of mutual development. NCE has brands of high quality that work for the promotion of the specialty coffee culture in Alta Mogiana. The group meets periodically and, in these meetings, the members discuss



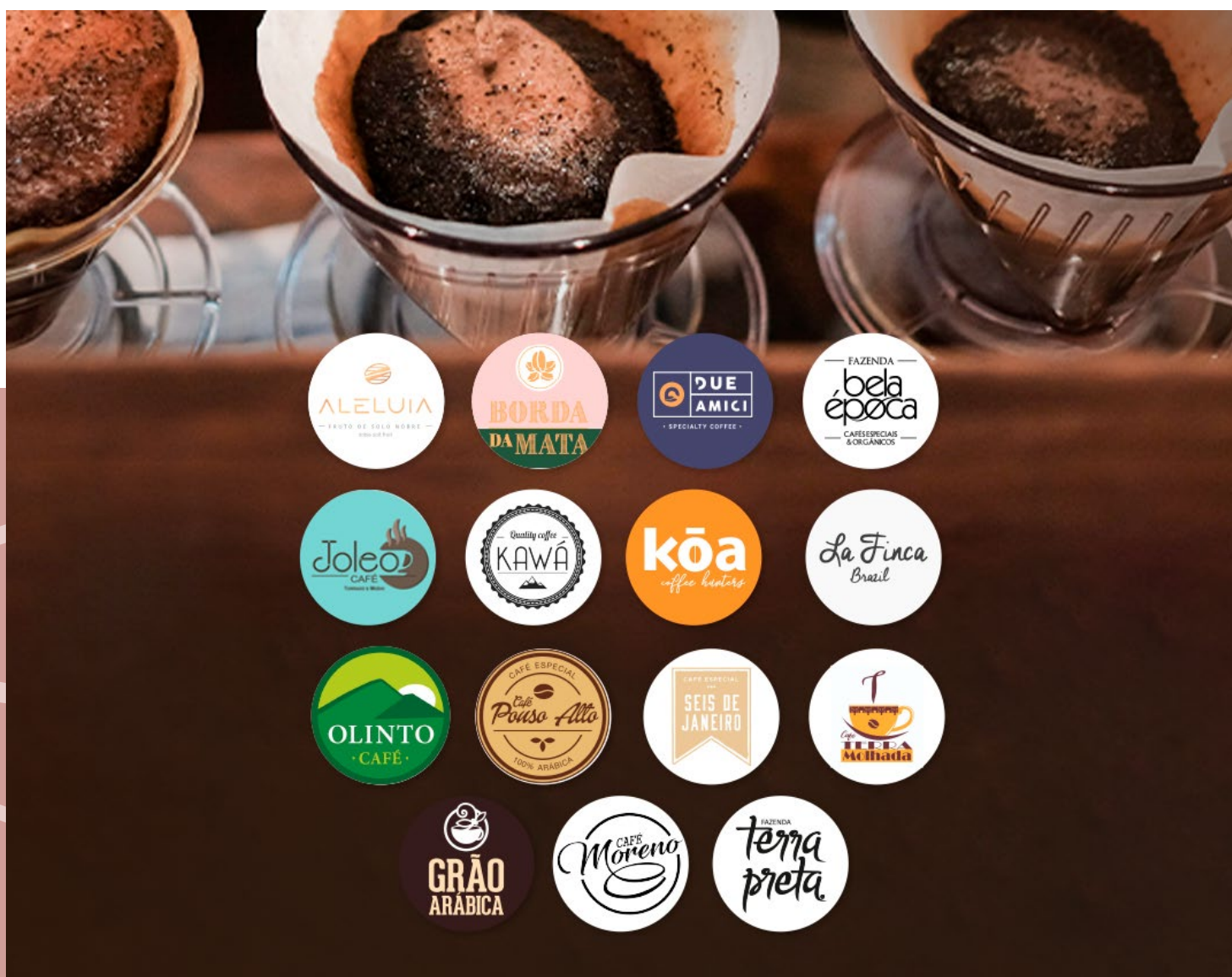
A força que vem da Alta Mogiana

The strength that comes from Alta Mogiana

categoria e buscam por soluções coletivas. Em maio de 2021, o núcleo levou ao ar a página cafespeciaisaltamogiana.com.br com o propósito de reunir, em um espaço virtual, marcas da região e comercializá-las para todo o Brasil. As ações do NCE podem ser acompanhadas no site institucional da ACIF (www.acifranca.com.br) e também pelas redes sociais da entidade e do NCE: @nucleodecafespeciais e @acifranca, no Instagram, e pela página da ACIF, no Facebook.

common problems to the sector and look for collective solutions.

In May 2021, the nucleus aired the page cafespecialaltamogiana.com.br with the purpose of gathering in a virtual space brands in the region and market them all over Brazil. NCE actions can also be followed on the institutional website of ACIF (www.acifranca.com.br) and also at the entity's and NCE's social networks: @nucleodecafespeciais and @acifranca, on Instagram, and on the ACIF page, on Facebook.





Contato
Get in Touch

www.cafemoreno.com.br
cafemorenoespecial@gmail.com
instagram: @cafemoreno__



Café Moreno

Da vontade de plantar, colecionar histórias e compartilhar qualidade, nasceu o Café Moreno. Na fazenda São Felipe, localizada no município de Ibiraci/MG, selecionamos nossos melhores grãos para proporcionar experiências únicas.

Ensinamentos passados de geração em geração, hoje a plantação que deu origem à marca, segue sua paixão através da 4ª geração de produtores, onde pais e filhos caminham lado a lado na busca de melhoras constantes no desenvolvimento da lavoura.

Aliando tradição, inovação, sustentabilidade e ousadia, valorizamos cada mão que toca essa jornada do grão até a xícara.

From the desire to plant, collect stories and share quality, Café Moreno was born. At São Felipe farm, located in the municipality of Ibiraci/MG, we select our best beans to provide unique experiences.

Teachings passed down from generation to generation, today the plantation that gave rise to the brand, follows his passion through the 4th generation of producers, where parents and children walk side by side in search of constant improvements in the development of the crop.

Combining tradition, innovation, sustainability and boldness, we value every hand that touches this journey from beans to cup.

Café Moreno - Natural

250g

Torrado em Grãos Roasted Beans

Variedade: Catuaí Vermelho
Notas de Chocolate, Caramelo e Baunilha
Acidez Cítrica e Processo Natural

Variety: Red Catuaí

Notes of chocolate, caramel and vanilla.

Citric acidity. Natural process.

Café Moreno - Fermentado

250g

Torrado em Grãos Roasted Beans

Variedade: Catuaí Vermelho
Notas de Uva Roxa, ameixa, mascavo e mel
Corpo Aveludado e Processo Fermentado

Variety: Red Catuaí

Notes of purple grape, plum, brown sugar and honey.

Velvety body. Fermented process.



Contato
Get in Touch

+55 35 99194 6162
+55 35 99724 6288
sitiopaiolin@gmail.com
instagram: @sitiopaiolin_



Tradição familiar.

Os Alves Taveira possuem íntima relação com a região hoje conhecida como Alta Mogiana. São representantes da 4ª geração de produtores de suas famílias antecessoras e carregam na cultura e nos afetos o sonho de criar pontes que conectem os valores da tradição aos desafios da contemporaneidade.

O café especial produzido artesanalmente no Sítio Paiolin traz o compromisso com a sustentabilidade e o respeito à equidade de mulheres e homens no campo. Os resultados de toda esta história e trabalho são cafés com incríveis experiências sensoriais, do frutado ao chocolate.

Family tradition.

The Alves Taveira have a close relationship with the region known today as Alta Mogiana. They are representatives of the 4th generation of producers from their predecessor families and carry in their culture and affections the dream of creating bridges that connect the values of tradition to the challenges of contemporaneity.

The specialty coffee produced by hand at Sítio Paiolin brings a commitment to sustainability and respect for the equality of women and men in the countryside. The results of all this history and work are coffees with incredible sensory experiences, from fruity to chocolate.

Café Especial (pacote) 250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Café ideal para quem não dispensa qualidade todos os dias na xícara.

The ideal coffee for those who cherishes quality in their everyday cup.

Drip Coffee 100g

Café especial com facilidade a toda hora e em todo lugar.

Specialty Coffee anywhere at any time.

Cápsulas 60g

Produto que alia qualidade e praticidade. Cápsulas compatíveis com máquinas Nespresso.

Product that combines quality with practicality. Capsules compatible with Nespresso™ machines.



Contato
Get in Touch

+55 16 99381 1661
marcio@seisdejaneiro.com.br
www.seisdejaneiro.com.br
instagram: @cafeseisdejaneiro



A arte de Fazer Café.

O café Seis de Janeiro vem da Alta Mogiana, sendo cultivado a uma altitude de aproximadamente 1.000 metros, o que significa solo e clima ideais para um café excepcional.

Mais importante que isso, o cultivo, a colheita e o beneficiamento são feitos segundo critérios ambientais e sociais justos. Possuímos certificação UTZ.

Além de ser um café incrível, Seis de Janeiro é a data da Folia de Reis, a manifestação popular de uma gente acostumada a fazer o melhor café do Brasil: usar esse nome é o nosso jeito de fazer uma homenagem ao nosso povo.

The Art of Making Coffee.

Seis de Janeiro coffee comes from the Alta Mogiana Region, being cultivated at an altitude of approximately 1,000 meters, which means ideal soil and climate for exceptional coffee.

More importantly, cultivation, harvesting and processing are carried out according to fair environmental and social criteria. We are UTZ certified.

Besides being an incredible coffee, Seis de Janeiro is the date of the Folia de Reis, the popular manifestation of people used to produce the best coffee in Brazil: using this name is our way of paying tribute to our people.





(...) o nosso jeito de fazer uma homenagem ao nosso povo.

(...) our way of paying tribute to our people.

Mel

250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Aroma de mel, corpo doce e macio e acidez cítrica. O sabor é equilibrado, de rapadura e melaço.

Honey aroma, sweet and soft body and citric acidity. Balanced flavors of molasses and brown sugar.

Frutado

250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Aroma de caramelo e frutas, acidez cítrica. O sabor de caramelo, mel e frutas. Corpo macio e finalização agradável.

Caramel and fruity aroma, citric acidity. Caramel, honey and fruity flavors. Soft body with pleasant finish.

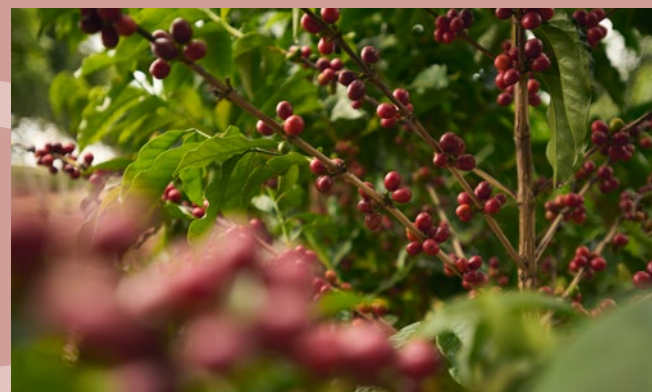
Vinhoso

250g

Torrado em Grãos / Torrado e Moído

Fragrância vinhosa seca e sabor vinhoso com açúcar queimado. O corpo leve e cremoso e acidez tartárica.

Vine fragrance and wine flavor with brown sugar. Light and creamy body with tartaric acidity.





MINAMIHARA
SPECIAL, NATURAL AND ORGANIC

Contato
Get in Touch

+55 16 3703 5323
+55 16 98121 1751
contato@minamihara.com
www.minamihara.com
facebook.com/cafeminamihara
instagram @cafeminamihara



Minamihara.

Com produção 100% orgânica, auditada pelo IBD, com mais de 30 variedades atualmente em produção em 80 hectares, além de 40 hectares de plantio em formação, a fazenda Minamihara é reconhecida pela excelência no cultivo de cafés especiais. Os cafezais sombreados por abacateiros trazem singularidade aos grãos 100% Arábica.

Solo especialmente balanceado, plantas sombreadas e em conjunto com diferentes culturas, o café Minamihara é rico, único e natural. Como uma verdadeira tela de arte japonesa, o plantio orgânico, com rígidas técnicas de trato, fazem uma bebida com características marcantes e balanceadas.

With 100% organic production, audited by IBD, with more than 30 varieties currently in production on 80 hectares, in addition to 40 hectares of planting in formation, the Minamihara farm is recognized for its excellence in the cultivation of specialty coffees. The coffee groves shaded by avocado trees bring uniqueness to 100% Arabica beans.

Specially balanced soil, shaded plants and together with different cultures, Minamihara coffee is rich, unique and natural. Like a true Japanese art canvas, organic planting, with strict handling techniques, make a drink with striking and balanced characteristics.





(...) Como uma verdadeira tela de arte japonesa.

(...) Like a true Japanese art canvas.

Catucuaiaçu:

250g

Torrado em Grãos

Notas que remetem ao doce de mamão, mexerica e toranja, com finalização intensa e marcante.

Notes that refer to sweet papaya, tangerine and grapefruit, with an intense and striking finish.

Obatã Vermelho

250g

Torrado em Grãos

Acidez acentuada e corpo aveludado, notas de laranja e aftertate de caramelo.

Accented acidity and velvety body, orange notes and caramel aftertate.





Contato
Get in Touch

+55 16 3711 4316
+55 16 9961 64316
www.lojagiardino.com.br
facebook.com/giardinonaturale.br
[instagram @giardinonaturalebr](https://instagram.com/giardinonaturalebr)



Um novo conceito de cafeteria.

Buscamos demonstrar na alimentação saudável a necessidade desta na vida das pessoas proporcionando saúde e bem-estar físico e mental. Temos também como foco a elaboração dos alimentos com temperos frescos, naturais e orgânicos, sem aditivos químicos e isentos de óleos vegetais, com uma apresentação diferenciada e Gourmet, atendendo nossos clientes e respeitando suas preferências, seja eles fit, veganos, vegetarianos ou aquele apreciador de uma boa comida. Temos também a missão de difundir o conhecimento, benefícios, e o sabor dos cafés e chás especiais. Acreditamos que uma boa xícara deve ser degustada e apreciada garantindo benefícios à saúde.

A new concept of cafeteria.

We seek to demonstrate in healthy eating the necessity of this in the lives of people, providing health, physical and mental well-being.

We also focus on the elaboration of food with fresh spices, natural and organic with no chemical additives and free of vegetable oils, with a differentiated and gourmet presentation, listening to our customers and respecting their preferences, whether fit, vegans, vegetarians or connoisseurs of good food.

We also have the mission of spreading knowledge, benefits, and the taste of coffees and special teas. We believe that a good cup should be tasted and appreciated ensuring health benefits.



Endereço 1 Address 1

Rua Filomena Presoto, 188
Jardim Baldassari - Franca-SP

Especialidades:

Cafés especiais nacionais e importados. Peixes, carnes, frangos, pratos vegetarianos e veganos. Confeitaria tradicional, vegana, sem lactose, salgados tradicionais e sem glúten e lowcarb.



MARÊ
café

Contato
Get in Touch

www.marecafe.com.br
facebook.com/marecaferp
[instagram @marecaferp](https://instagram.com/marecaferp)



Cafeteria de especialidades.

De cafés de especialidades, com torras da casa, e uma seleção de grãos, pela curadoria do barista Zitto Rocha, sócio-proprietário, a Marê é conhecida pela excelência em filtrados. Com mais de 10 maneiras de extração de cafés de especialidade, a cafeteria entrega variedade e qualidade nos cafés. Brunchs, Ovos, Tartines, Tostadas, Paninis e muitos doces, desde o café da manhã, passando pelo almoço e até o seu chá da tarde. Os bolos recheados tomam um local especial nas sobremesas da casa, tudo preparado na própria cafeteria e com a supervisão de Mariana Martins, especialista em bolos recheados, traz uma variedade desde os mais clássicos, como o Floresta Negra, até os mais exóticos como de Brigadeiro de Pistache ou Limão Siciliano com Mirtilo. Esperamos vocês, venham nos visitar.

Cafeteria de especialidades.

Specialty coffees, with house roasts, and a selection of beans, by the curatorship of barista Zitto Rocha, partner-owner. Marê is known for its excellence in filtered coffee with more than 10 ways of extractions, the cafeteria delivers variety and quality in coffees.

Brunchs, Eggs, Tartines, Toasts, Paninis and many sweets, from breakfast to lunch and even your afternoon tea.

The stuffed cakes take a special place in the house desserts, all prepared in the house cafeteria with the supervision of Mariana Martins, specialist in stuffed cakes, bringing a large variety of flavors, from the classics like the Black Forest, to the even more exotic ones like Brigadeiro.



Endereço 1 Address 1

Rua Eliseu Guilherme, 235
Jardim Sumaré - Ribeirão Preto-SP

Especialidades:

Cafés especiais nacionais e importados.
Brunchs, Ovos, Tartines, Tostadas, Paninis e muitos doces além de pratos para almoço.





Contato
Get in Touch

16 3701 6001
facebook.com/olinto.franca
instagram.com/olinto_cafe



O lugar do especial.

A primeira e mais tradicional cafeteria de cafés especiais da região da Alta Mogiana! Um espaço democrático tanto para quem procura uma bebida de qualidade, quanto para aqueles que buscam apenas um lugar aconchegante para fugir do caos do dia a dia!

Uma empresa familiar, com mais de 50 anos de história na cafeicultura! Somos produtores, baristas, torrefadores e cuidamos de tudo, desde o plantio até a extração! Uma casa que há 10 anos procura, de verdade, viver de café!

The place of the special.

The first and most traditional specialty coffee cafeteria from the Alta Mogiana region! One democratic space dedicated for those looking for a quality drink, as well as for those who are only looking for a cozy place to escape the everyday chaos!

A family business, with over 50 years of history in coffee growing! We are producers, baristas, roasters and we take care of everything from planting to extraction! A house that has been trying to live of coffee for 10 years!



Endereço 1 Address 1

Rua Vicente Scarabucci, 2478, São José
Franca - SP - 14403-412

Endereço 2 Address 2

Av. Miguel Sábio de Mello, 500, Progresso
Franca - SP - 14403-068

Endereço 3 Address 3

Av. Parque das Laranjeiras (Havan)
Uberaba - MG - 38001-970





ZAZ
COFFEE & BEER

Contato
Get in Touch

16 99395 9182
facebook.com/zazcoffeebeer
instagram @zazcoffeebeer



O dia só começa com um bom café.

Zaz é um café bar aconchegante e acolhedor que atualmente possui duas unidades em Franca - SP. Comandado por Thais Oliveira e Taisa Carvalho, o espaço é conhecido pelos cafés especiais (de todas as regiões do Brasil) e por seus deliciosos cookies e tortas doces. Uma de suas unidades localizada dentro do complexo cafeeiro Doca.

Nas noites de finais de semana, o Zaz serve também cervejas artesanais, vinhos e drinks. Tudo isso acompanhado de música ao vivo, o que deixa o espaço ainda mais encantador.

The day just starts with good coffee.

Zaz is a cozy cafe bar and welcoming that currently has two units in Franca - SP. Ran by Thais Oliveira and Taisa Carvalho, the space is known for specialty coffees (from all producing regions in Brazil) and for its delicious cookies and sweet pies. One of your units located inside the coffee complex DOCA.

On weekend nights, Zaz also serves craft beers, wines and drinks. All this accompanied by live music, which makes the place even more charming.



Endereço 1 Address 1

Rua Saldanha Marinho, 1480
Centro - Franca-SP

Endereço 2 Address 2

Rua Diogo Feijó, 1754
Estação - Franca-SP

Especialidades:
Cafés e Doces.





REGIÃO DA
ALTA
mogiana