

Café verde de especialidade por atacado

Ficha técnica

Grãos de café verde arábica de especialidade de altitude, premium, do Ecuador. Provenientes de altitudes acima de 1.200 m. Ideal para torrefadores de especialidade que buscam acidez limpa e brilhante e fornecimento confiável em volume.

- Altitude: 1.200 m a 1.800 m acima do nível do mar
- Arábica de altitude (Bourbon, Typica, Caturra)
- Sacas de juta padrão de 60 kg com liner GrainPro

FICHA TÉCNICA

VARIEDADE	Arábica de especialidade: Bourbon, Typica, Caturra e Castillo.
FERMENTAÇÃO	Processo lavado tradicional ou honey com remoção controlada da mucilagem.
HUMIDADE	11,0% a 11,8%, medido antes do descasque.
FORMATO FÍSICO	Grãos de café verde de especialidade (peneira 15/16+).
PERFIL SENSORIAL	Xícara limpa, acidez cítrica brilhante, corpo médio, notas de cacau, caramelo e casca de cítricos.
VIDA ÚTIL	12 meses quando armazenado em condições frescas e secas com liner GrainPro.
EMBALAGEM	Sacas de juta de 60 kg com liner protetor interno GrainPro.

TERROIR DE ALTITUDE E COMPRA JUNTO A COMUNIDADES

Nossos grãos de café verde de especialidade provêm de comunidades de pequenos cafeicultores nas regiões de altitude dos Andes equatorianos. Cultivadas em solos vulcânicos ricos sob sombra diversificada, essas lavouras se beneficiam de uma maturação lenta devido às noites frias de montanha. Trabalhamos em estreita colaboração com associações locais para estabelecer práticas de comércio justo, assegurando margens estáveis aos produtores e, ao mesmo tempo, impondo seleção física rigorosa e padrões de umidade durante o descasque.

CAFÉ DE ESPECIALIDADE POR ATACADO: MOQ E LOGÍSTICA

Fornecemos grãos de café verde a torrefadores e importadores em todo o mundo. O pedido mínimo (MOQ) padrão para envio comercial é 1 palete (10 a 12 sacas de 60 kg). Para compradores industriais maiores, consolidamos cargas de contêiner completo (FCL) de até 275 sacas enviadas do Porto de Guayaquil.

SEGURANÇA ALIMENTAR E CONFORMIDADE DE QUALIDADE

Todo o café exportado cumpre normas rigorosas de segurança alimentar. Realizamos triagens regulares de resíduos de pesticidas e classificação física para garantir que a peneira seja uniforme e livre de defeitos primários. A umidade dos grãos é mantida abaixo de 11,8% para garantir estabilidade e evitar a formação de mofo, em conformidade com os padrões fitossanitários de importação da União Europeia.

Exportação B2B direta de Quito ou Guayaquil