

Microlotes de café verde por atacado Ecuador

Ficha técnica

Provenientes de fazendas de altitude nos Andes equatorianos. Lotes monovarietais (Sidra, Typica Mejorada) com rastreabilidade total até o produtor. Perfis de fermentação personalizados disponíveis.

- Fazenda única, rastreável até o lote do produtor
- Variedades de altitude (Sidra, Typica Mejorada, Bourbon)
- Embalagem a vácuo ou saca GrainPro de 60 kg

FICHA TÉCNICA

VARIEDADE	Monovarietal: Sidra, Typica Mejorada, Bourbon amarelo/vermelho.
FERMENTAÇÃO	Fermentação controlada (lavado, natural, honey ou anaeróbico) com registro de temperatura.
HUMIDADE	10,5% a 11,5%, estabilizado por secagem à sombra.
FORMATO FÍSICO	Grãos de café arábica verde, grau de exportação (peneira 15+).
PERFIL SENSORIAL	Perfil de xícara vibrante, acidez alta (málica/cítrica), notas marcantes de frutas de caroço, jasmim floral e finalização doce e prolongada.
VIDA ÚTIL	12 meses quando armazenado na embalagem a vácuo original ou liner GrainPro sob temperatura estável.
EMBALAGEM	Sacas de juta de 60 kg com liner GrainPro, ou caixas a vácuo de 10–20 kg para nano-lotes.

ORIGEM DO MICROLOTE E RASTREABILIDADE ATÉ A FAZENDA

Nossos microlotes de café verde são obtidos diretamente de fazendas familiares selecionadas nos vales de altitude dos Andes equatorianos, em altitudes de 1.400 a mais de 2.000 metros. Trabalhamos com produtores individuais em regime de direct trade, garantindo controle vertical da colheita ao preparo para exportação. Cada microlote representa uma única fazenda, uma variedade e uma data de colheita específica. Registramos os

insumos agrícolas, o estado do solo e os detalhes da fermentação. A seleção pós-colheita é gerenciada em nosso centro de processamento para que a classificação física atenda aos padrões de exportação de especialidade.

VOLUMES PARA MICRO-TORREFADORES E PROCESSO DE COMPRA

Sabemos que os torrefadores de especialidade precisam de cadeias de suprimento flexíveis para edições limitadas. Nosso pedido mínimo de microlote começa em 1 saca (60 kg) para torrefadores que desejam avaliar a importação direta. Enviamos amostras por via aérea expressa para validação sensorial em seu laboratório.

SEGURANÇA ALIMENTAR E CONFORMIDADE FITOSSANITÁRIA

Aplicamos rigorosamente padrões físicos e químicos de segurança em todas as exportações de café verde. Nossa equipe de controle de qualidade mede a umidade continuamente durante a secagem à sombra, mantendo-a abaixo de 11,5% para evitar o crescimento de fungos (*Aspergillus ochraceus*) e a formação de Ocratoxina A. Cada lote de exportação passa por inspeções fitossanitárias da Agrocalidad e cumpre os Limites Máximos de Resíduos (LMR) da União Europeia para pesticidas e metais pesados.

Exportação B2B direta de Quito ou Guayaquil