



A revista para quem ama café
ANO IV • EDIÇÃO 10
OUTUBRO/NOVEMBRO/DEZEMBRO 2022

NATHÁLIA FARNETTI



Tendências das cápsulas

Páginas 10, 11 e 13

Pesquisa aponta consumo de cafés
Página 7

Conheça os principais países produtores de café
Páginas 16 a 18

Cafés exóticos "produzidos" por animais
Página 20



CRÔNICA

Divindade do ato de servir



Há algo mais digno do que o ato de servir e proporcionar bem-estar ao próximo? Servir sem esperar algo em troca, reconhecimento, admiração ou recompensas? Servir com amor e conforme os ensinamentos de Deus? Ato

praticamente inerente a todo ser humano e no qual podemos encontrar uma imensa paz de espírito e uma felicidade pelo que podemos ser para o outro.

Servir faz bem para o nosso próximo, mas demonstramos, nesse ato, nossa humildade e grandeza espiritual. Essa atitude reforça e valida o nosso crescimento. É como um júbilo espiritual!

Sempre digo em meus textos e vídeos que servir café é como abraçar por dentro, é como um abraço de engolir. É preparar conforto. É Deus pedindo calma de dentro de uma xícara. Pare e pense no ato de servir café para um convidado, uma visita ou alguém de quem você gosta muito... Eis uma das maneiras mais gostosas de encontrar a felicidade.

Servir não é apenas um ato de amor, pode também ser um dom. A própria Bíblia enfatiza e engrandece o ato de servir em várias passagens: "Dediquem-se uns aos outros com amor fraternal. Prefiram dar honra aos outros mais do que a vocês" (Romanos 12:10). "Em tudo o que fiz, mostrei a vocês que mediante trabalho árduo devemos

ajudar os fracos, lembrando as palavras do próprio Senhor Jesus, que disse: "Há maior felicidade em dar do que em receber" (Ato dos Apóstolos 20:35).

Então, se a felicidade está nas coisas mais simples da vida, isso torna-se ainda mais válido quando você pode servir um café de qualidade com direito a todos os rituais que lhe competem. Nada mais prazeroso ao perceber a reação de surpresa de alguém que acompanha esse ritual pela primeira vez. A curiosidade, a admiração, as perguntas... Nós também nos sentimos mais úteis, e até especiais, ao proporcionar a percepção dos cheiros, dos aromas e dos sabores, além de todo carinho do gesto de proporcionar esse prazer, esse conforto. É, e sempre será, uma incrível experiência degustativa e um hábito que você pode e deve cultivar entre seus amigos e familiares.

Não posso deixar de mencionar a rica e benéfica experiência de moer os grãos na hora. A cozinha ou o local em que você fizer isso ficará com um perfume inconfundível, e o sabor depois de experimentar um café especial é algo inigualável. O prazer é duplo: de quem serve e de quem é servido. Quem serve é visto de maneira ainda mais especial, como o café.

E isso independe se o café servido é moído na hora e passado num método como o V60 e o Koar; se é direto, como na Prensa Francesa ou na Pressca; se é em cápsula, drip coffee ou na garrafa térmica; ou até mesmo se é preparado no coador de pano, com a água já adoçada pela sua avó. Ela

merece uns conselhos, mas o momento é sublime. O ato de servir é lindo, mas o encontro e a reunião familiar ou de amigos é divino, é eterno.

Se servido em cafeterias, o que fará toda a diferença é se o barista, ao servir, explicar o tipo de café que usou, o que é o café especial e ainda tiver a paciência de descrever o método de extração. A pessoa que faz isso pode ser eternamente lembrada e ganhar um cliente fiel, além de "evangelizar" mais uma pessoa no bom hábito de consumir café de qualidade. Porém, a maioria das cafeterias que visito não são assim. Muitas das pessoas que atendem não conhecem nem o café que servem. Não sabem nem o que é café especial! É nessa hora que você seleciona uma cafeteria para indicar ou não.

As pessoas precisam investir cada vez mais em hábitos gentis. Cada um de nós precisa ser útil e deixar sua marca com ações, gestos e palavras que engrandecem e que energizam positivamente. Sirva sempre com amor e agradeça e reconheça quando servirem você. Retribua espontaneamente com amor e faça o bem sem olhar a quem. A recompensa vai direto para o seu coração e a sua paz de espírito. Que Deus abençoe sempre a sua vida, os cafés que você degusta e as pessoas que lhe servem!

Fabily Rodrigues
Gestor da Em Foco Mídia e
Editor da revista Café e Motivação
cafe@emfocomidia.com.br



ANUNCIE AQUI

Destaque o nome da sua empresa nos jornais e revistas da Em Foco Mídia

SEJA PARCEIRO E TENHA GRANDES POSSIBILIDADES DE RETORNO PARA SEU NEGÓCIO



EMFOCOMÍDIA
Café e Motivação
@cafeemotivacao

Rua Orozimbo Nonato, 595 - Dona Clara
Belo Horizonte - MG
(31) 9 8342-2277 | 2552-2525
cafe@emfocomidia.com.br

www.cafeemotivacao.com.br | www.emfocomidia.com.br



EXPEDIENTE

A revista *Café e Motivação* é uma publicação trimestral da Em Foco Mídia para aqueles que amam café e para as empresas e os profissionais envolvidos com o setor. O objetivo é informar e debater sobre as mais diversas notícias e informações voltadas ao café. A distribuição (8 mil exemplares) é realizada gratuitamente em pontos estratégicos e de grande circulação, como cafeterias, padarias, restaurantes, clubes e os mais variados estabelecimentos do segmento relacionados ao lazer e ao café, além das cidades que visitarmos, em feiras e eventos sobre o café. A versão on-line é divulgada via e-mail, *newsletter*, além das redes sociais, e pode ser acessada em nosso site. Veja também como ser assinante da revista. Enviamos para todo o Brasil.

Direção / Jornalista Responsável

Fabily Rodrigues MG 09127 JP
(redação e edição)

Edição / Revisão

Rodrigo Castelo

Jornalismo / Marketing

Clara Magalhães, Fabily Rodrigues,
Nathália Farnetti, Renan Santos

Diagramação e Design

Julhyana Veloso

Fotos

Equipe Em Foco Mídia
e banco de imagens

Administrativo

Lorena Moura

Contato / Publicidade

(31) 2552-2525
98342-2277/99991-0125

Em Foco Mídia

www.emfocomidia.com.br
www.cafeemotivacao.com.br
cafe@emfocomidia.com.br

Endereço

Rua Orozimbo Nonato, 595 -
Dona Clara / CEP 31260-230
Belo Horizonte - MG

Informações

Tiragem: 8 mil exemplares
Periodicidade: Trimestral
Impressão: Gráfica Central

f Café e Motivação

Distribuição gratuita

@cafeemotivacao



Cafés Especiais de Destaque



Ao longo dos últimos meses, recebemos muitos cafés diferentes para degustação, divulgação e sorteio em nossas redes sociais. Experimentamos todos, sem exceção, e listamos abaixo alguns dos

que mais nos surpreenderam, aqueles que realmente fizeram diferença em nosso paladar e cujos sensoriais nos agradaram. Muitos tornaram-se parceiros e somos muito gratos pela confiança e pelo carinho com nosso

trabalho. A maior parte dos cafés listados neste espaço fez ou fará parte do nosso Clube de Assinaturas de Cafés Especiais. Na próxima edição, listaremos outros. Seja também parceiro da revista *Café e Motivação!*



Café Santiago

ELMIRO ALVES DO
NASCIMENTO
Presidente Olegário-MG
@fazendasantiago.cafe



Café Grão Bão

KLAYTON PAIVA DE ARAÚJO E
LUCÉLIA DE CARVALHO
Campos Gerais-MG
@cafegraobao



Zandonade Cafés Especiais

LUIZ CARLOS ZANDONADE,
LUIZ FELIPE E MARLI ANDRIÃO
Bela Aurora / Venda Nova do
Imigrante-ES
@cafezandonade



Cultivar Cafés Especiais

ANTÔNIO CLÁUDIO BARBOSA,
CAMILA BARBOSA E
MAHÊ BARBOSA PEREIRA
Andradas-MG
@cultivar.cafes



Café 2 Irmãs

CLÁUDIA E ÉRICA CARVALHO
CARNEIRO
Lambari-MG
@cafe2irmasoficial



Cerejeira Café Especial

FERNANDA BATISTA
Cabo Verde-MG
@cerejeiracafes



Café Belo Grão

LUANA DE OLIVEIRA SOUZA
Bonito-BA
@cafe.bellograo



Café Córrego Fundo

LEANDRO RODRIGUES DOS REIS
Distrito São Bartolomeu de
Minas, Cabo Verde-MG
@cafecorregofundo



Clementina Café

JEANE CRISTINA EZEQUIEL
GRAÇA
Petrópolis-RJ
@clementinacafe_



Praiano Cafés

VÍTOR PAVEL NUNES
Salvador-BA
@praianocafes



Fazenda Saborosa

LUCIANA MOREIRA DE SOUZA
Nepomuceno-MG
@faz_saborosa



**Entre em contato e
torne-se nosso parceiro:**
(31) 99991-0125 ou
cafe@enfocomidia.com.br

Você também pode enviar o seu café pelo correio ou entregar pessoalmente em nossa sede: Rua Orozimbo Nonato, 595, Dona Clara, Belo Horizonte-MG, CEP: 31260-230.

Cafeicultura do Cerrado Mineiro completa 50 anos

A cafeicultura do Cerrado Mineiro está completando 50 anos! A região foi a primeira a conquistar Denominação de Origem para café, qualificação dada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) ao local em que o café apresenta características exclusivas do território e um processo de produção singular. Ao longo dessas cinco décadas, a cafeicultura no Cerrado Mineiro também se desenvolveu nos quesitos de qualidade, sustentabilidade e tecnologia.

Em agosto, a Convenção 2022 da Região do Cerrado Mineiro deu início às comemorações dos 50 anos do desenvolvimento da cafeicultura na região. O evento foi realizado no Centro de Excelência do Café, na fazenda experimental da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), e apresentou novidades do setor, além de contar com painéis e palestras. A revista *Café e Motivação* esteve presente e pôde conferir de perto toda a movimentação dos cafeicultores da região.



SUSTENTABILIDADE E ALTA QUALIDADE

Juliano Tarabal, superintendente da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, afirma que o Cerrado Mineiro tem estações climáticas bem definidas e que esse fator contribui para a produção de cafés de alta qualidade com consistência ao longo de cada safra.

Ele também destaca que, ao longo desses 50 anos, a região tornou-se a maior área certificada em boas práticas no Brasil, além de promover programas de rastreabilidade e adotar o Projeto Educampo como referência de gestão para propriedades. “A cafeicultura

contribui para o desenvolvimento da região por meio dos empregos gerados, da distribuição de renda, na promoção do Cerrado Mineiro, no desenvolvimento da cultura e promovendo ações de sustentabilidade para preservação do Bioma Cerrado”, conclui o especialista.

A gerente e *trader* de cafés especiais da Expocacer (Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado), Sandra Moraes, reforça que a região possui um *terroir* singular e propício à produção de cafés de qualidade. “É uma região formada por cafeicultores inovadores e visionários, pela sua própria história, o que faz da cafeicultura local um negócio contínuo e próspero. É um grande cinturão produtor”, pontua. Sandra lembra ainda que a região foi a primeira do mundo a conquistar as principais certificações agrícolas e o selo de cafeicultura regenerativa.

Recentemente, a região atingiu a marca de um milhão de sacas com o selo de Denominação de Origem. São muitos os motivos para comemorar!

Sapato e tênis criados com borra de café



A empresa japonesa CCILU lançou recentemente sua nova linha de sapatos sustentáveis, feitos a partir de borra de café e garrafas plásticas. O calçado é impermeável (foi testado em lama, granizo e neve) e pesa apenas 230 gramas.

A expectativa da CCILU é reduzir a quantidade de borra de café descartada, transformando o que era lixo em produtos sustentáveis e duráveis. O executivo Wilson Hsu ressalta que “cada xícara gera cerca de 30 gramas de borra, o que significa que temos 30 bilhões de quilos desperdiçados todo ano”. Os calçados são vendidos no site www.ccilu.com por valores de US\$ 99 para os tênis e US\$ 129 para as botas.

NESPRESSO

A Nespresso, em colaboração com a *startup* de moda sustentável Zêta, trouxe ao mercado o Re:Ground: um tênis feito do mesmo material, também com o intuito de reduzir o impacto ambiental. A edição é limitada e com venda apenas na Europa – o preço é 155,00 € (cerca de R\$810,00 o par).

A borra de café é integrada à parte superior do couro vegano, utilizado na confecção do calçado, bem como nas solas. Os outros elementos são feitos com materiais reciclados, como plásticos retirados do Mar Mediterrâneo, cortiça, borracha e até o látex.

“A ideia era criar tênis estilosos para os amantes da moda com consciência ecológica, celebrando o valor do café e a virtude da circularidade”, revelou Laure Babin, CEO da Zêta. Já o CEO da Nespresso, Guillaume Le Cunff, disse que “o espírito de inovação levou ambas as empresas a projetar um uso totalmente novo para as borras de café recicladas”. E viva esse futuro de sustentabilidade!

Concursos de café especial em Minas Gerais



Durante o mês de outubro, diferentes concursos de cafés especiais aconteceram em regiões produtoras de grande desenvolvimento. O intuito dos eventos é incentivar a produção do café especial e divulgar o trabalho dos produtores.

No município de Dom Viçoso, de 7 a 9 de outubro, foi realizado o primeiro concurso de café especial da região ao redor. Alan Fraga, Secretário Municipal de Desenvolvimento, afirma que foi um dos eventos públicos mais marcantes da história da cidade. “O evento mobilizou praticamente todos os produtores de café locais, além dos de outras cidades, como: Varginha, Carmo de Minas,

Cristina, Lambari, Olímpio Noronha, Virgínia, São Lourenço e Cambuquira. O Sebrae disponibilizou uma rica agenda de *workshops* para os produtores e para a população”, pontua.

No dia 19 de outubro, ocorreu a cerimônia de premiação do 2º Concurso de Cafés Especiais da região de Pinhal (SP), de indicação de procedência. A região também lançará, no próximo ano, a categoria de cafés produzidos por mulheres. Andréa Squilace, Engenheira Agrônoma e Diretora Administrativa do COCAMPI (Conselho do Café da Mogiana de Pinhal) destaca que a região possui um *terroir* próprio para produção de cafés finos. “Os concursos são importantes para estimular os produtores e as produtoras a produzirem cafés com cada vez mais qualidade”, defende.

A programação de eventos futuros relacionados a café pode ser acompanhada por meio dos canais das instituições ou pelo nosso site: www.cafeemotivacao.com.br/ eventos



Santa Emília
CAFÉS ESPECIAIS

ESTAMOS NA REGIÃO DAS MATAS DE MINAS

NOSSA PRODUÇÃO É
**NATURALMENTE
SUSTENTÁVEL**

E QUALIDADE

ARTESANAL



@cafesantaemilia | (31) 97168 4361

Degustação de Cafés Especiais encanta público em Belo Horizonte



FABRIL RODRIGUES

A Em Foco Mídia, por meio da revista *Café e Motivação*, tem promovido mensalmente a Degustação de Cafés Especiais. O evento oferece mais de 10 tipos de cafés, que são selecionados e preparados em pelo menos sete métodos de extração distintos. Essa é uma maneira diferenciada de proporcionar aos participantes a possibilidade de experimentar novos sabores de cafés de qualidade de várias cidades e estados e apaixonar-se por diferentes aromas.

A degustação conta com a presença de baristas, que explicam de maneira didática as técnicas de preparo, esclarece as dúvidas dos participantes e discorre sobre a cadeia

produtiva do café. O momento é de muito conhecimento e partilha de experiências para que cada um possa utilizar o que aprendeu no preparo do seu café em casa. A taxa de inscrição é de R\$ 30,00 por pessoa.

A 10ª e a 11ª edição serão nos dias 12 e 15 de novembro, das 10h às 13h30, na sede da revista *Café e Motivação*, na Rua Orozimbo Nonato, 595, bairro Dona Clara, em Belo Horizonte. A edição de dezembro será no dia 10, no mesmo horário e já é possível fazer o cadastro. Serão eventos imperdíveis.

Mais informações: 98342-2277/2552-2525 ou acesse o link da bio do Instagram @cafeemotivacao ou o site www.cafeemotivacao.com.br.

Colégio Dona Clara
A Escola do Século XXI

ADMISSÃO DE NOVOS ALUNOS

A educação do século XXI chegou...
E as habilidades socioemocionais são mais importantes do que nunca!

Do Maternal ao Ensino Médio

(31) 3497-6919
(31) 9 9662-0668
www.donaclara.com.br

Seleção do Erick
Cafés especiais torrados

Lançamento
ESTÚDIO DE DEGUSTAÇÃO

Venha escolher os seus cafés preferidos preparados pelo nosso querido **Barista Meireles**. Agende sua experiência sensorial com o QR CODE e receba uma **super promoção de lançamento**. Caso esteja longe de **São José dos Campos - SP**, mandamos todos os cafés diretamente para sua casa.

TODO MÊS
20 CAFÉS ESPECIAIS

www.selecaodoerick.com

(12) 98203-9319

@selecaodoerick

#cafeunepessoas

/selecaodoerick

Semana Internacional do Café será totalmente presencial em 2022



A Semana Internacional do Café (SIC) é o principal evento de café no Brasil e uma das maiores feiras do mundo, sendo referência para o setor. Reúne profissionais da área, baristas, produtores e apaixonados pelo café com o objetivo de conectar e gerar grandes oportunidades para todo o segmento.

A sua 10ª edição ocorrerá entre os dias 16 e 18 de novembro, no Expominas, em Belo Horizonte. Segundo um dos organizadores da SIC, Caio

Alonso Fontes, o objetivo do evento é debater o atual contexto e os futuros desafios, reforçando o protagonismo brasileiro na produção e exportação de café e no forte consumo interno do produto. "Teremos todas as características, espaços e atrações paralelas a que estávamos acostumados, além de dois auditórios com conteúdo e os tradicionais eventos, como Rodadas de Cupping, Prêmio COY, Cafeteria Modelo e Terra Experience. Também retomamos os Campeonatos Brasileiros de Baristas", enfatiza.

O retorno ao formato presencial faz com que as expectativas sejam altas, além de trazer de volta a essência da feira: a conexão entre os atores dessa cadeia e a geração de negócios. As inscrições são gratuitas para produtores rurais, visitantes internacionais e empreendedores com CNPJ. Já o acesso para o público geral tem o valor de R\$ 50,00. Mais informações: www.semanainternacionaldocafe.com.br

Ficafé reforça agricultura no Norte Pioneiro do Paraná



A Feira Internacional de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná (Ficafé) aconteceu nos dias 18, 19 e 20 de outubro, no Centro de Eventos do município de Jacarezinho (PR). A Feira contou com transmissão on-line e programação com palestras, *workshops*, concurso, leilão de cafés especiais, exposições e rodadas de negócios.

Odemir Capello é gestor regional e consultor do SEBRAE-PR e contribuiu para a realização do evento. "Neste ano, inovamos novamente. O café foi um dos produtos, mas também agregamos vários itens diferenciados, com selos e certificações", destaca. De

acordo com o consultor, um dos objetivos desta edição foi o desenvolvimento local e o posicionamento da pequena propriedade no centro desse processo, tornando o Norte Pioneiro do Paraná referência em produtos diferenciados do agronegócio.

A Ficafé 2022 contou com cerca de 70 marcas expositoras, 15 patrocinadores nacionais e superou a expectativa em relação ao número de visitantes. Confira outras informações no site www.ficafe.com.br. Você ainda pode visualizar as palestras, os *podcasts* e os resultados dos concursos de café no YouTube *Ficafé Brasil*.

Rio Coffee Nation na Cidade Maravilhosa



A terceira edição do Rio Coffee Nation aconteceu nos dias 15 e 16 de outubro no Rio de Janeiro (Casa França-Brasil). O evento de cafés especiais e orgânicos é internacional e voltado não só para profissionais, mas também para entusiastas e amantes do café.

Os visitantes puderam contar com uma série de experiências repletas de aprendizado por meio de palestras, oficinas, atelier culinário com *chefs*, desafios, exposições, *workshops*, degustação,

dentre outras várias atrações. Foram dois dias em ritmo de café, em que foi possível conhecer os processos de produção, métodos de extração e, claro, expor novidades, vender produtos e criar conexões.

Martina D'Avila, idealizadora do Rio Coffee Nation, apontou que aproximadamente cinco mil participantes estiveram no evento. "Os expositores ficaram surpresos com a qualidade do público carioca, que demonstrou muito conhecimento sobre os cafés. Recebemos muitos donos de cafeterias e de restaurantes, o que gerou vendas em volumes e negócios importantes para eles. E o melhor, quase 100% dos expositores estão confirmados para a nossa próxima edição, que será em outubro de 2023", destacou. www.riocoffeenation.com

28º Encafé será realizado em novembro



O 28º Encontro Nacional do Café (ENCAFÉ), promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), está confirmado para os dias 23 a 27 de novembro deste ano. O evento será realizado no Centro de Convenções do Hotel Grand Hyatt Rio de Janeiro, na Barra da Tijuca. O encontro estava agendado para o mês de abril, mas foi adiado devido à variante Ômicron da Covid-19.

De acordo com Mônica Pinto, coordenadora de projetos da ABIC, o

mercado cafeeiro passa por momentos desafiadores e encontros como o Encafé tornam-se essenciais nesse contexto. "Entregaremos conteúdos exclusivos sobre o cenário político e econômico, perspectivas do mercado de café, varejo, consumo, qualidade e sustentabilidade. Somado a isso, os presentes terão acesso à Arena do Conhecimento, com cursos, *workshops*, degustações orientadas e atividades para enriquecer o conhecimento", expõe.

O Encafé reúne membros de todas as áreas da cadeia produtiva do café, sendo uma oportunidade de estreitar relacionamentos e fazer negócios. As inscrições já estão abertas. Mais informações:

www.abic.com.br/28encafe



TENHA UMA EXPERIÊNCIA INCRÍVEL!



-  Carta de Cafés Especiais
-  Agricultura Familiar
-  Rastreabilidade Controlada
-  Envio para todo Brasil

[@caferaizoficial](https://www.instagram.com/caferaizoficial) | (31) 98439-1616

caferaizoficial@gmail.com



Pesquisa aponta dados relevantes sobre os consumidores de café no Brasil

A revista *Café e Motivação* realizou, neste ano, uma pesquisa com o intuito de conhecer melhor o consumidor de café no Brasil. Foi possível traçar um perfil desse público, o que é interessante tanto para o cafeicultor e para quem trabalha nessa área (baristas, cafeterias, revendedores, distribuidores etc.) quanto para o público que ama a bebida. Além disso, os resultados que levantamos podem ser usados como orientação ao mercado, já que possibilitam novas estratégias de vendas, lançamentos e promoções.

Verificamos, nas respostas, que a maior parcela do público é feminina, com idade entre 31 e 50 anos, sendo o estado civil predominante, casado(a). As questões foram respondidas, em sua maioria, por pessoas localizadas na região Sudeste, à frente de um número considerável de quem vive no Sul. Os que têm ensino médio completo prevaleceram entre os respondentes, seguidos por aqueles com ensino superior completo. Quanto à ocupação, foi possível identificar donas de casa, autônomos, professores, funcionários públicos, analistas, engenheiros e aposentados. A renda média informada foi de R\$ 2.500,00 mensais.

SABOR, AROMA E PRAZER

Apesar das diferentes realidades, 88,3% do público conhece ou já ouviu falar de café especial. A bebida é associada, principalmente, a sabor, aroma e prazer, o que demonstra muito sobre a sua relevância



BANCO DE IMAGENS

para os consumidores. Mesmo conhecendo o café especial, os participantes disseram que ainda consomem mais o café tradicional de 500 g e que têm resistência a pagar valores acima de R\$ 30,00 por um pacote de 250 g de um café especial.

As informações foram coletadas por meio de um formulário divulgado em nossas redes sociais e para os contatos do WhatsApp e de um mailing de consumidores e seguidores do perfil no Instagram. Para conferir mais resultados e outros vários detalhes sobre preferências, informações de relevância na decisão de compra, canais de consumo, dentre outras, entre em contato pelo número (31) 98342-2277.

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CAFÉS

-  **88,3%** dos consumidores conhecem ou já ouviram falar de cafés especiais
-  **72,8%** têm entre 31 e 50 anos de idade
-  **70,1%** dos consumidores de café são mulheres
-  **62,8%** moram na região Sudeste, seguidos por **25,5%** que residem na região Sul
-  **53,7%** são casados
-  **46,3%** têm o hábito de tomar café tradicional, enquanto **42%** dos participantes consomem café especial
-  **25,5%** contam com uma renda mensal de R\$ 1.501,00 a R\$ 2.500,00, enquanto **22,9%** recebem até R\$ 1.500,00 por mês
-  **27,7%** cursaram até o ensino médio completo e **25,1%** têm ensino superior completo

RURALMAC ENFOCADA

NÓS TEMOS O TORRADOR QUE VOCÊ PRECISA!

A sua torra agora tem grife

(33) 9 8404-7761

 rural_mac
  @ruralmactorradores
 ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com

www.ruralmac.com.br

ORGÂNICO DESDE A ORIGEM

ORUBE
CAFÉ ESPECIAL ORGÂNICO

Classificação SCAA: 85+
100% arábica
Apresenta sabores e notas
Torra média
250g

O nosso café é produzido no Sítio Orube, na cidade de Brazópolis, no sul de Minas Gerais, e adota uma produção 100% orgânica.

Entre em contato e adquira o seu!
 (35) 9 9866-4608
 @cafeorube




O que o rótulo do meu café precisa informar?

Apesar de ser comercializado em larga escala, o café ainda traz algumas distinções em suas rotulagens. As informações obrigatórias são poucas e, de acordo com especialistas, não abarcam todas as características que são relevantes para o ato da compra. Pela falta dessa determinação, encontramos cafés que apresentam descrições distintas em suas embalagens, o que pode causar dúvidas nos consumidores e até mesmo uma carência de conhecimento suficiente sobre o produto.

Recentemente, o Ministério da Agricultura (MAPA) determinou que o café torrado tem de apresentar obrigatoriamente as informações do tipo de grão (arábica, robusta/conilon) e o grau da torra no rótulo. O novo padrão entra em vigor no dia 1º de janeiro de 2023. Apesar de existirem outras informações também muito importantes, a iniciativa já é um grande avanço para essa realidade.

Andrea Menocci é barista e consultora em rotulagem de alimentos. Ela destaca que os rótulos de cafés precisam trazer as informações relevantes ao consumidor, que orientem sua decisão de compra e, assim como todo alimento, detalhar dados obrigatórios que são regulamentados e fiscalizados por órgãos como Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), InMetro e Código de Defesa do Consumidor.

“Ainda percebo as informações sobre as categorias de cafés como algo confuso para a maioria dos consumidores. Acredito que, em uma embalagem, esses dados obrigatórios são os mais relevantes, mas também devemos considerar as informações que agreguem valor ao produto, como sua origem, perfil



sensorial e a comunicação do propósito da marca”, defende Andrea. Ela lembra que a maioria dos produtos, principalmente os pequenos, não têm seus rótulos dentro das normas, muitas vezes por desconhecerem essas obrigações.

REQUISITOS SANITÁRIOS

Thalita Antony, gerente geral de alimentos da Anvisa, esclarece que o café torrado tem de obedecer aos requisitos sanitários definidos na Resolução-RDC n. 277, de 22/9/2005, que dispõe sobre o regulamento técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis. “A Resolução que estabelece as regras de rotulagem geral para alimentos embalados define algumas informações obrigatórias que devem constar na rotulagem dos alimentos, dentre elas, o prazo de validade. No entanto, esse regulamento não exige a veiculação da data de torra. Também não há regulamento da Anvisa que trate sobre válvula desgaseificadora”, pontua a gerente.

Thalita também afirma que a Agência não identificou ou recebeu indicações de problemas regulatórios específicos relativos à rotulagem de cafés, mas ressalta que qualquer pessoa pode entrar em contato com o órgão para apresentar dúvidas e sugestões em relação às normas.

Diante disso, é possível perceber a complexidade das embalagens de café e suas regulamentações. Apesar de existirem normas, muitas informações adicionais não obrigatórias são importantes para a decisão de compra e o próprio conhecimento do produto pelo consumidor. No caso de dúvidas, é importante procurar sempre um profissional especializado para auxiliar no processo da rotulagem do seu café. Além disso, valorize o café especial que detalhe os processos, informações e características do grão.

A Em Foco Mídia, empresa responsável por esta edição, pode ajudar na criação da sua marca, da gestão de suas redes sociais, da identidade visual e no projeto da sua embalagem.



A Fazenda Saborosa atua na produção de cafés há cinco gerações, unindo tradição e tecnologia. O toque final fica nas mãos de uma mulher comprometida com a qualidade do grão a xícara, alcançando assim um produto superior, levando o melhor do café à sua família.

CONTATO: fazendasaborosa@gmail.com
[@faz_saborosa](https://www.instagram.com/a_faz_saborosa) ☎ 35 99807-0300





O jeito de plantar, colher e apreciar café evoluiu. **A embalagem também.**

Conheça a linha Soulprática Box Pouch.





Acesse o QR Code, e fale conosco.


 @soulpackembalagens |
  soulpack.com.br
 Compre on-line

Cafeterias são inauguradas em todo o Brasil

O café está presente na rotina da maioria dos brasileiros em diferentes horas e momentos. Em nosso dia a dia, sempre propomos pausas e encontros em cafeterias como oportunidade de distração, boas conversas e para conhecer novos ambientes. Já durante uma

viagem, procuramos bons endereços para descansarmos, apreciarmos bons lanches e, claro, beber o tão amado café de qualidade vivenciando novas experiências e conhecendo novos grãos. Pensando nisso, e com tantos parceiros inaugurando novos espaços, mudando

de endereço e ampliando a experiência de seus cafés com seus clientes, listamos abaixo algumas das cafeterias inauguradas recentemente por todo o Brasil. BH, por exemplo, ganhou novos espaços e amplia cada vez mais as opções e propostas diferentes. O interior de Minas, de

São Paulo e do Espírito Santo, também se destaca com novas cafeterias. Outros pontos foram abertos nas capitais, como São Paulo, mas nos limitamos apenas àqueles que conhecemos. Nas próximas edições divulgaremos outras. Confira abaixo:



ESTÚDIO SELEÇÃO DO ERICK
São José dos Campos-SP

Ed. Market Center: Av. Engenheiro Francisco José Longo, 149, sala 56, Jardim São Dimas



CAFETERIA SANTIAGO
Belo Horizonte-MG

Rua Curitiba, 2.307 - Lourdes (Inauguração em novembro)



CAFFÈ TONANI
Belo Horizonte-MG

R. Antônio Augusto de Carvalho, 44 Ouro Preto



BCOFFEE CAFETERIA
Belo Horizonte-MG

Rua dos Aimorés, 2.017 - Lourdes



COFFEE LEVEL
Divinópolis-MG

Novo Endereço: Rua Santa Catarina, 1.721 - Sidil



CAFÉ A DOIS CAFETERIA
Venda Nova do Imigrante-ES

Alto Caxixe (Zona Rural)



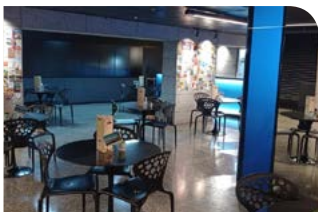
GRÃO EXPRESSO TURMALINA
Turmalina-MG

Rua Goiás, 537B - Campo



MERCADO DA VILA
São Paulo-SP

Novo Endereço: Rua Fradique Coutinho, 833 - Pinheiros



SOMA CAFÉ - SESC PALLADIUM
Belo Horizonte-MG

Rua Rio de Janeiro, 1.046 - Centro



CAFÉ DI VENEZIA
Nova Venécia-ES

Rua Nove, 34 - Assunção (ao lado da Vila Olímpica)



PUAH WAFFLES E CAFÉS
Belo Horizonte-MG

Av. Professor Mário Werneck, 2.020 Buritis



CB TO GO VALE DO AÇO
Ipatinga-MG

Shopping Vale do Aço: Av. Pedro Linhares Gomes, 3.900 - Industrial

O seu café especial torrado em grãos ou moído

CAFÉS ESPECIAIS COM NOTAS SENSORIAIS DO FRUTADO AO ACHOCOLATADO

www.bertolinoiscoffee.com.br



BERTOLINO
is coffee

Um amor de Café para Você!

(31) 9 9745-4720 | @bertolinoiscoffee

EMPOC/MG/BA
FRETE GRÁTIS para todo Brasil Consulte condições



ADQUIRA JÁ O SEU

Tendências e desafios

O mercado das cápsulas ainda traz opiniões diversas sobre sua durabilidade e permanência no consumo dos amantes de café. Apesar da discordância de alguns, profissionais do ramo cafeeiro acreditam que elas sempre terão o seu espaço, seja no consumo doméstico ou no comercial. Além disso, é possível perceber uma adaptação das cápsulas juntamente com o mercado de café, investindo em mais possibilidades de experiência, sustentabilidade e praticidade.

Gabriel Nobre, diretor comercial B2C da Nespresso no Brasil, afirma que vê o mercado de cápsulas com muito otimismo e em evolução. A própria Nespresso, segundo o executivo, apresentou um crescimento de 11,3% no terceiro bimestre de 2021. Apesar disso, ainda é necessário evoluir. “Depois da água, o café é a bebida mais consumida pelos brasileiros. Somos os maiores consumidores do mundo. E, dentro desse mercado gigantesco, o mercado de café em cápsulas possui apenas 13% de relevância. Portanto, veja a longa jornada que temos pela frente. Atualmente, estimamos que estamos presentes em 20% das casas de potenciais consumidores. Nossa meta é chegar a 35% dentro dos próximos anos”, expõe.

Para ele, é necessário maior investimento na presença on-line para atingir um público maior. A Nespresso, de acordo com Gabriel, também segue investindo em novas funcionalidades para atender às necessidades e preferências dos clientes, além de oferecer cápsulas com novos aromas e cafés para serem apreciados de diferentes formas.



Já para Frederico Canepa, diretor da illy Brasil, durante a pandemia houve uma mudança de consumo de fora de casa para o doméstico mundialmente. “Agora, estamos assistindo ao retorno do consumo fora de casa, mas as pessoas se acostumaram a consumir produtos de qualidade melhor”, avalia. Para ele, as cápsulas permitem que o consumidor tenha acesso e conheça as diferentes características de cafés especiais de todo o mundo de maneira mais simples, além de facilitar o preparo da bebida. “No caso das cápsulas, temos moagens, intensidades e torras diferentes.

Apesar de ser um sistema mais caro, é prático e muito bem aceito pelo público”, completa.

Canepa também destaca a necessidade de a sustentabilidade estar presente juntamente com o produto e lembra que, atualmente, não se deve propor a venda de cápsulas sem um sistema de reciclagem por trás. Ele atesta que o público não aceita mais isso e é necessário criar uma solução de reciclagem prática para o consumidor.

SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÕES

A gerente de marketing do Grupo Utam, Fabiana Aprile, vê uma crescente no mercado. De acordo com ela, além da versatilidade de tomar diferentes tipos de café em um único dia e agradar a diferentes públicos, a cápsula é uma maneira de evitar o desperdício de café no consumo diário. A Utam também desenvolve cápsulas para terceiros e tem recebido a cada dia mais demandas de grandes e pequenas empresas. “De 2019 para cá, tem dobrado a demanda a cada ano, principalmente nas cápsulas de alumínio, que são totalmente recicláveis”, revela. Ela conclui dizendo que foi um árduo trabalho educar e desenvolver paladar no público para o consumo das cápsulas.

Tiago Buischi, gerente executivo de marketing de Nescafé Dolce Gusto, também destaca como a praticidade, juntamente com a qualidade, vem sendo valorizada pelos brasileiros, devido às suas vidas atarefadas: “Por isso, o uso de cápsulas se conecta

Há 71 anos produzindo grãos de excelência



Trabalhamos também com amostras para cafeterias e torrefação.

www.piesocafesespeciais.com.br

☎ 35 9 9944-6961

✉ contato@piesocafesespeciais.com.br

📷 @cafespieso

Pieso

CAFÉS ESPECIAIS

1950

do mercado de cápsula

com a rotina de muitos lares e escritórios, afinal, são diversas bebidas iguais às de cafeterias ao toque de um botão".

Ele também coloca como ponto positivo o investimento em sustentabilidade e reciclabilidade das cápsulas. "Nossa luta é para que nossos produtos não sejam nocivos ao meio ambiente, mas sim que façam parte do ciclo da sustentabilidade e da circularidade", afirma. Para ele, a maior necessidade no momento é acompanhar as inovações do mercado, buscar sempre novos sabores que agradem ao público e oferecer bebidas para todos os momentos.

"O mercado se mantém e pode ter, inclusive, uma ascensão", é o que defende Andrea Oliveira, diretora comercial da Elba Brazilian Coffee. De acordo com ela, as pessoas atualmente preferem a monodose por diversos motivos – rapidez, praticidade, trabalho –, e as cápsulas são uma forma de complementar o mercado do café.

Outro grande diferencial do formato, para Andrea, é a possibilidade de evitar o desperdício: "Hoje, uma grande quantidade de café é jogada fora. O café é para ser tomado no momento em que é feita a extração. Então, eu acredito que as cápsulas se mantêm por conta disso". Já no aspecto sustentável, a diretora comercial acredita que o mercado ainda precisa de melhorias, sendo uma grande preocupação para o meio ambiente.

ALTERNATIVA E EXPERIÊNCIA

Carolina Barreto é especialista em cafés e coordenadora da área de treinamento, operação e experiência de consumo do Grupo 3Corações. Ela afirma que as cápsulas ainda respondem por uma porcentagem pequena perto do consumo total de café no Brasil, mas



FOTOS: BANCO DE IMAGENS

também enxerga como uma excelente alternativa para diferentes segmentos.

Para ela, as cápsulas possibilitam mais experiência em um mesmo espaço, além da padronização da qualidade. "Qualquer pessoa que prepare terá o espresso com as características sensoriais preservadas, bem extraído, na quantidade e na textura corretas. Além disso, para o mercado doméstico também é uma excelente oportunidade para quem quer ter um café espresso em casa", acrescenta.

Juntamente com esses fatores, a especialista observa que o mercado tem acompanhado as tendências de sustentabilidade do café e conseguido expandir perfis sensoriais, permitindo, além de cápsulas de diversas regiões, que cada uma delas tenha um perfil sensorial distinto e próprio.

Fernando Pereira, diretor comercial do Café Ananias, revela que as vendas de cápsulas da sua

empresa só têm crescido. Segundo ele, a diversidade de modelos e aromatações que as cápsulas oferecem atualmente é uma das grandes causas para esse aumento de vendas. "O público das cápsulas é um público que precisa ter uma otimização de tempo e praticidade. Uma comparação seria de que as cápsulas são os fast-foods e o café especial seria o serviço à la carte. Existe público para todos", esclarece.

EVOLUÇÃO E PRATICIDADE

Ainda na avaliação de Fernando, as cápsulas também têm evoluído bastante nos aspectos de sustentabilidade e reciclagem, fatores que muitas vezes tornavam o produto menos atraente para o consumidor.

Assim como os demais especialistas, José Renato Gonçalves Dias, diretor do Café Orfeu, acredita que as cápsulas são meios de preparo que vieram para ficar, devido à sua praticidade e à contribuição para evitar o desperdício. Apesar disso, ele destaca a necessidade de evolução: "Algumas cápsulas apresentam menor impacto ambiental e outras, maior. Mas todas tendem a evoluir para serem ainda mais sustentáveis.

Ele ainda destaca que desde 2001 a empresa implantou o sistema de gestão socioambiental, com o intuito de poluir menos, e adere às cápsulas biodegradáveis e biocompostáveis. Mas, ainda assim, José Renato acredita em uma evolução na qual a cápsula será totalmente sustentável e não produzirá lixo para o seu consumo.

Dessa forma, é possível perceber que o mercado das cápsulas sempre terá o seu espaço, devido às suas particularidades e às preferências dos consumidores. Apesar disso, é necessário encarar as evoluções que ainda estão em processo e necessitam ser adaptadas, como no aspecto sustentável.

CRIS BARISTA Meritissimo RESTAURANTE

Cafés Especiais e Almoço

Cafeteria de 9h às 18h
Almoço de 11h às 14h30

Raja Gabaglia, 2000 - Condomínio Parque Avenida
Belo Horizonte - MG

@meritissimorestaurant
@barista.cris

O CLUBE DE ASSINATURA IDEAL
PARA QUEM AMA CAFÉ!

CLUBE Café MOTIVACÃO

FRETE GRÁTIS

ASSINE HOJE MESMO!

(31) 98342-2277 ou pelo Instagram

WWW.CAFEEMOTIVACAO.COM.BR/CLUBE

FAZENDA Colibri Jatobá DESDE 1993

O MELHOR DA NOSSA SAFRA DIRETO PARA SUA CASA!

fazendacolibrijatobá@gmail.com
(31) 985559103 @fazendacolibrijatobá

CAFÉS ESPECIAIS DIRETO DA FAZENDA TORRADOS OU EM GRÃOS VERDES! TODOS COM LAUDO E RASTREABILIDADE!

Região das Matas de Minas - Paula Cândido - MG

QUALIDADE & TRADIÇÃO



ACESSE E ADQUIRA



Especialistas otimistas com o futuro do mercado de cápsulas



“Vemos o mercado de cafés em cápsula com enorme otimismo. A Nespresso foi pioneira nesse mercado, criada para que todas as pessoas pudessem fazer um café de qualidade ao toque de um botão. Então, as primeiras vantagens são a facilidade e a praticidade. As máquinas foram pensadas para não gerarem desperdício, utilizando a quantidade exata de café, água e energia. Nós nos dedicamos a trazer novas funcionalidades em nossas máquinas para atender às necessidades e preferências dos mais diversos clientes.”

Gabriel Nobre, Diretor comercial B2C da Nespresso no Brasil



“A cápsula ainda é uma porcentagem pequena quando olhamos o total do consumo de café no Brasil. Mas eu a vejo como uma excelente alternativa para alguns segmentos. A cápsula permite a variação de sabores, aromas, intensidades e origens e também garante a padronização da qualidade. Além disso, para o mercado doméstico, é uma oportunidade para quem quer ter um café espresso e uma multibebidas em casa. A cápsula vem como alternativa para quem quer viver uma nova experiência e alternar momentos de consumo.”

Carolina Barreto, Coordenadora de Treinamento, Operação e Experiência de Consumo do Grupo 3Corações



“A praticidade, junto com a qualidade, tem sido cada vez mais valorizada pelos brasileiros devido às suas vidas atarefadas. Por isso, o uso de cápsulas conecta-se com a rotina de muitos lares e escritórios, afinal, são diversas bebidas como as de cafeterias ao toque de um botão. Outro ponto positivo é o investimento na sustentabilidade e na reciclabilidade. Nossa luta é para que nossos produtos não sejam nocivos ao meio ambiente, mas sim que façam parte do ciclo da sustentabilidade e da circularidade.”

Tiago Buischi, Gerente Executivo de Marketing da Nescafé/Dolce Gusto



“O mercado de cápsulas veio para ficar, mas ainda pode evoluir. Hoje, a pauta de sustentabilidade na empresa é prioridade. A Orfeu teve a primeira cápsula biodegradável do Brasil, que agora é também biocompostável. É um grande avanço. O futuro das cápsulas é que não exista nenhum envoltório. O produto continuará oferecendo um café espresso, mas como se fosse um bombom, revestido com algo que não prejudique a qualidade do café e não afete o meio ambiente ao mesmo tempo.”

José Renato Gonçalves Dias, Diretor do Café Orfeu



“As cápsulas vieram para suprir a necessidade dos consumidores de café por novidades, mudanças e diversidade de blends. Elas transformaram a facilidade de degustação de cafés especiais em um leque de novas experiências numa xícara de espresso. Acreditamos que, inclusive, esse segmento tende a crescer, principalmente entre as gerações Y e Z. Atualmente, o mercado de café oferece uma variedade muito grande de novos blends em cápsulas para os clientes e apreciadores dessa bebida.”

Fabiana Aprile, Gerente de Marketing do Grupo Utam



“Hoje, você não pode propor uma venda de cápsulas sem um sistema de reciclagem por trás. É necessário propor uma solução reciclável prática para o consumidor. No caso das cápsulas, temos moagens, intensidades e torras diferentes. As cápsulas permitem que o consumidor tenha acesso e conheça as diferentes características dos cafés de diferentes lugares do mundo de maneira muito simples. O sistema de cápsulas facilita muito a preparação. Por isso, é tão bem aceito nos estabelecimentos e nas casas.”

Frederico Canepa, Diretor da illy Brasil



“Eu acredito muito que a praticidade, a diversidade de modelos e de harmonizações sejam causas do crescimento das vendas das cápsulas. Existe uma divergência, porque tem um novo público chegando focado em cafés especiais e sustentabilidade. Mas as cápsulas também têm evoluído nessa questão. Eu acredito que o público do café especial não está abandonando as cápsulas para essa nova experiência, pois elas atingem aqueles que precisam ter praticidade e otimização de tempo.”

Fernando Pereira, Diretor Comercial do Café Ananias



“O mercado de cápsulas se mantém e pode ter até uma ascensão, tendo em vista que hoje as pessoas preferem a monodose. O diferencial é que são doses individuais e não tem desperdício. A praticidade e a rapidez também são grandes diferenciais. O mercado de cápsulas vem para somar e complementar os outros mercados que existem. Eu não acredito que o consumo caia ou mesmo que venha a acabar. A cápsula acaba sendo um método de extração de um café mais forte.”

Andrea Oliveira, Diretora Comercial da Elba Brazilian Coffee

UMA HARMONIZAÇÃO SURPREENDENTE DE CAFÉ ESPECIAL COM FRUTAS CÍTRICAS EM UM COLD BREW LEVEMENTE GASEIFICADO E TOTALMENTE DIFERENTE DE TUDO QUE VOCÊ JÁ EXPERIMENTOU!





TORRIDO
CAFÉS ESPECIAIS
TORRIDOCAFE.COM.BR

 **(31) 9 8420-8567**

 @cafetorrido

Rua Professor Galba Veloso, 206 - Lj 17, Santa Tereza, Belo Horizonte-MG



Você conhece o gahwa?



DAVEY GRAVY

Servir café árabe é uma tradição muito presente no Catar e em seus vizinhos na região do Golfo Pérsico, a ponto de ser considerado um símbolo da hospitalidade do país anfitrião da Copa do Mundo de 2022. A bebida amarelada, que tem consistência de chá e é patrimônio cultural do país, é feita à base de grãos de café torrados e cozidos, além de outras especiarias, como o cardamomo e o açafrão.

Com mais de 600 anos de tradição, todo o processo que envolve a produção do gahwa na cultura árabe,

desde a introdução do café etíope até a composição da bebida, é mantido até os dias de hoje.

É nas Majlis (locais de recepção e centros de sociabilidade) que os chefes de família preparam o gahwa, para que seja servido pelos filhos mais novos aos convidados presentes seguindo uma etiqueta elaborada. Na cultura do Oriente Médio, beber algo com a mão esquerda é considerado rude. Então, ao servir o gahwa, os jovens dentro das Majlis utilizam a mão esquerda para servir as taças (finjans) dos convidados até um quarto de sua capacidade, para não queimar a mão direita, com a qual eles recebem e tomam a bebida.

O café é servido, primeiramente, para a pessoa mais importante do local, como um líder religioso ou um Sheik. A próxima é quem se encontra à sua direita, e assim em diante. Por essas e outras, o gahwa consagra-se como símbolo de hospitalidade, de educação para os mais jovens e para a sociabilidade cultural do Catar. Mais um bom motivo para visitar o país e assistir aos jogos da Copa do Mundo.

Precisa envasar o seu café?

Com o principal foco em tecnologia, a Elba Brazilian Coffee dispõe de equipamentos de ponta no envase de cápsulas, industrialização do café torrado e moído ou em grãos, além de oferecer a seus clientes o processo de envase no formato Drip Coffee.

FAÇA SEU PEDIDO!
19 3651-8387 | 98194-4405

[@elbabraziliancoffee.brazil](https://www.instagram.com/elbabraziliancoffee.brazil) elbabraziliancoffee.com

A melhor do mundo

A MELHOR PRESERVAÇÃO DE FRESCOR, AROMA E SABOR DO MUNDO.

O SEU CAFÉ TORRADO EM GRÃOS OU MOÍDO NA LATA.



siga-nos torrefação:

[@rootscoffeebrasil](https://www.instagram.com/rootscoffeebrasil)

siga-nos cafeterias:

[@rootscaicafe](https://www.instagram.com/rootscaicafe)

www.rootscoffee.com.br

Acesse o QR CODE e adquira já a sua!



Frete grátis para São Paulo nas compras acima de 149,00 e para todo Brasil acima de 299,00



Requentar o café não é uma boa ideia



NATHÁLIA FARNETTI

Você é daqueles que enchem a garrafa de café pela manhã para beber mais tarde ou ao longo do dia? Aí o café esfria um pouco e você esquenta no micro-ondas? Então, você precisa ler esta matéria até o final. Muitas pessoas têm o hábito de requentar o café para evitar o desperdício da bebida. Mas, será que essa é realmente uma boa prática?

Apesar de ser comum para alguns, consumir café requentado não é saudável e pode causar uma série de problemas, desconfortos físicos e mal-estar, pois a bebida já passou por um processo de oxidação e degradação de suas substâncias e as suas propriedades estarão bastante alteradas. Sem contar com a perda de seu sabor característico, o que vai provocar gosto ruim e amargo na boca.

Muitos consumidores também relatam dores de cabeça, dor de estômago, azia e até mesmo tontura e enjoo ao beber o café depois de esquentá-lo. Isso é consequência da sensibilidade do estômago em relação à oxidação.

Além dos aspectos ligados à saúde, é indiscutível o sabor e o prazer que um café preparado na hora traz. Os aromas e os sabores são conservados e muito mais perceptíveis ao nosso paladar, o que torna o momento mais saboroso. Ao esfriar, a bebida perde suas características, que não são recuperadas ao ser requentada.

A maneira ideal de preparar o café (de preferência café especial de qualidade e em grãos para moer na hora) é fazer apenas o que vai beber. Caso contrário, você terá de jogar café no ralo ou tomar um já passado, sem sabor agradável, e ainda vai prejudicar sua saúde. Há quem pense que deixar a chaleira com café em

cima da “chapa” da cafeteira elétrica pode amenizar a situação. Mas não! Isso vai mantê-lo quente, porém ele queimará aos poucos ou terá seu efeito de oxidação acelerado.

OXIDAÇÃO

Falamos tanto dessa tal “oxidação”, mas o que ela é, afinal de contas? É nada mais, nada menos que o processo que se dá quando uma matéria orgânica, no caso o pó de café, entra em contato com o oxigênio, causando alterações nas propriedades da bebida.

Apesar de o oxigênio ser fundamental para a nossa sobrevivência, a sua influência sobre os alimentos provoca degradação da comida, sendo extremamente nocivo ao ser humano ingerir algo já oxidado ou em fase de oxidação.

A partir do momento em que o grão é moído, o processo começa. Se colocado em garrafa térmica, visto que ela conserva a bebida quente, isso vai acelerar ainda mais a oxidação, pois aos 50 °C ela ocorre duas vezes mais rápido e em aproximadamente uma hora o café já não fica mais tão agradável.

Quer uma explicação mais profunda e técnica sobre o processo e por que ele ocorre? O café verde (aquele que não foi torrado) contém ácidos clorogênicos e a torrefação decompõe esses ácidos em ácido quínico (cujo sabor você pode associar ao quinino da água tônica) e ácido cafeico. Enquanto o sabor do ácido clorogênico é amargo, o do quínico e do cafeico é ainda mais acentuado e adstringente.

Porém, tem outro vilão na história: o açúcar. Armazenar o café adoçado destruirá todos os

compostos responsáveis pelo aroma e o sabor característicos de um café fresco, passado na hora. Isso não quer dizer que sua garrafa térmica precise ser eliminada. Precisa apenas não ser mantida cheia por mais de uma ou duas horas.

FRESCOR

Independentemente de tudo isso, beber um café de alta qualidade é um grande prazer e pode proporcionar diversos benefícios à saúde. Por isso, é importante que ele seja de boa procedência, que esteja fresco, dentro da validade e mantido em recipiente bem fechado, em local seco, arejado e longe da luz solar. Se puder ser moído na hora, melhor ainda.

Benefícios? Mais energia, aumento da capacidade de concentração, melhoria do humor, alívio de dores de cabeça, auxílio na perda de peso, além de prevenir algumas doenças (diabetes tipo II, Parkinson, Alzheimer, problemas renais, doenças cardiovasculares, câncer etc.) – tudo por causa da presença de compostos fenólicos.

O café sempre será um grande aliado da saúde, desde que não haja excessos. Com todas essas informações, que certamente você mostrará para amigos e familiares, agora só depende de você ter um café de qualidade em sua casa e escolher os métodos de extração com que mais se identifica para viver o ritual de prepará-lo na hora.

DICAS

-  Retirar o café (moído ou em grãos) da embalagem
-  Sendo em grãos, faça a moagem na hora para extrair as melhores características do café
-  Use a quantidade certa de água proporcional ao pó. Recomendamos de 8 g a 10 g para cada 100 ml de água
-  Não guarde café para ser requentado e consumido mais tarde. Isso pode causar azia, dor de cabeça, enjoo e dores no estômago
-  Um café fresquinho, feito na hora, é incomparável e leva apenas alguns minutos



D'ROCHA
cafés especiais

www.DROCHACAFES.com.br

Enviamos para todo o Brasil!
Venda nossos cafés em seu estabelecimento,
temos condições especiais para você!

 33 98422-1945

 @drochacafes

Principais países produtores de cafés especiais

O café é um dos produtos mais consumidos no mundo desde que começou a ser comercializado. Apesar de não haver registros oficiais sobre sua origem, a planta (ou cafeeiro) é nativa das regiões altas da Etiópia. Sua importância é tanta que se tornou um hábito cultural mundial, com cada país deixando um legado nessa história.

Assim, a bebida começou a ter relação direta com a experiência humana – na música, nos encontros sociais e na economia, e também como especiaria e artigo de luxo.

Fato é que, atualmente, é possível encontrar café em quase todos os países. Porém, com o avanço das técnicas de produção, começou-se a produzir mais cafés com melhor qualidade: os chamados "especiais". E alguns países têm maior destaque na produção desse tipo de café como o Brasil que exporta muito, mas conta com muitos de boa qualidade para o consumo interno.

Para ser classificado como especial, o café tem de cumprir certos requisitos, desde sabor, aroma, notas sensoriais até qualidade do grão,

tipo de colheita, secagem, dentre outros cuidados. Para isso, há um padrão de avaliação, fornecido pela Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (Specialty Coffee Association), para apurar o nível de qualidade dos grãos.

Pensando nisso, juntamos a paixão por conhecer a cultura de outros países com a paixão pelo café e listamos alguns dos maiores produtores de cafés especiais do mundo. Você conhece algum desses países? Já experimentou o café que eles produzem?



AUGUSTIN DIAZ GARGIULO

BRASIL 🇧🇷

Não poderíamos começar de outra maneira. Nosso país é o maior produtor de café do mundo em quantidade, representando cerca de um terço da produção mundial dos cafés especiais.

Segundo a escala SCA – na qual, de 100 pontos, um café precisa obter pontuação maior que 80 para ser considerado especial –, um café brasileiro já chegou a atingir a marca

de 95 pontos, ou seja, uma bebida com excelente qualidade.

Os cafés brasileiros costumam ser de corpo cremoso, doçura e aroma marcantes e baixa acidez. Apesar de vários estados também serem grandes produtores, atualmente, o Sul e o Cerrado de Minas Gerais têm se destacado mais na produção desses cafés especiais. Média da produção anual: 3.009.051 toneladas.



JOSE DAVID PARRA

COLÔMBIA 🇨🇴

A Colômbia também está entre os maiores produtores do mundo. Além disso, seu café é tido como um símbolo nacional, pois é repleto de tradições e histórias desde o início dos anos de 1.700. Por terem excelentes condições para o plantio, as regiões localizadas no vale da Cordilheira dos Andes são as que ganham mais destaque na produção do café especial, que é conhecido por ter um sabor bem marcante. Por conta das variações regionais,

pode apresentar corpo médio ou ser mais encorpado, de acidez leve ou média, aromas intensos, dulçor característico, além de notas de amêndoas, malte, cacau e nozes. Na década de 1960, o café representou quase 90% das exportações do país. Embora esse número seja de menor valor percentual agora, o produto ainda é a exportação agrícola mais importante e valorizada da Colômbia. Média da produção anual: 745.084 toneladas.

cultivar

Cafés Especiais

*cultivar cafés cultivar afetos
cultivar momentos cultivar amigos
cultivar experiências cultivar memórias
cultivar a vida enquanto desfruta seu café*



Receba nossos melhores
cafés em sua casa

10% OFF

USE O CUPOM:
MOTIVACAO



*conheça nosso sítio,
nossa família
história
e desafios*



ETIÓPIA

No quesito café especial, não poderia faltar o local de onde ele é nativo, a Etiópia. O país africano tem o cultivo do grão entre suas principais atividades econômicas. É lá que se encontra uma das maiores variedades e diversidades dos grãos especiais. As três regiões de destaque na produção são Yirgacheffe, Sidamo e Harrar.

Seus cafés estão entre os melhores do mundo graças aos amplos espectros

de sabores e por serem, em sua maioria, cultivados de forma 100% orgânica e em altas altitudes. Os cafés especiais etíopes costumam ter corpo leve, são delicados e apresentam tons frutados e florais. Variedades de grãos como o Yirgacheffe são orgulhosamente exibidas em sacos ao redor do mundo por serem altamente valorizadas em suas notas florais e acidez agradável. Média de produção anual: 469.091 toneladas.



FOTOS: BANCO DE IMAGENS

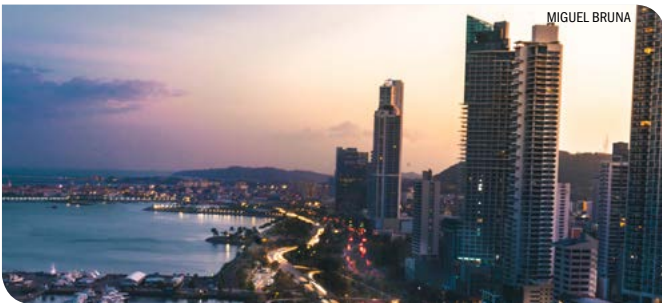
ÍNDIA

O café especial indiano é famoso por ter um sabor diferente de todos ao redor do mundo, e isso se dá devido à presença de algumas especiarias na bebida. A região que ganha destaque na produção é a Costa do Malabar, parte mais úmida da Índia Meridional.

Alguns dos grãos ainda possuem um processo curioso para a obtenção da bebida: as sementes ficam expostas à chuva por cerca de três a quatro meses, garantindo uma cor distinta, aroma único e textura suave.

Os grãos indianos costumam apresentar baixa acidez, corpo médio e sabor intenso, além de um gosto amadeirado, sabor levemente salgado e picante com notas de especiarias, cravo, nozes e pimenta.

O resultado é um café especial muito interessante e característico para quem gosta de sabores fortes e mais exóticos. No entanto, a bebida preferida na Índia é o chá, e a maioria dos cafés locais são exportados. Média de produção anual: 348.000 toneladas.



MIGUEL BRUNA

PANAMÁ

Nas últimas décadas, o Panamá tem se destacado bastante no universo de cafés especiais devido a um de seus mais saborosos e valiosos grãos, o Geisha, que agrada muito ao paladar de profissionais e *Coffee lovers*. Muito cobiçado, o café especial panamenho tem sua produção de destaque nas zonas altas e montanhosas da província de Chiriquí. Esse grão tão especial caiu na graça dos apaixonados pela

bebida por ser altamente complexo e saboroso, além de delicado. É um café mais encorpado, de doçura considerável, acidez equilibrada e conta ainda com aromas florais e frutados. A particularidade desse grão está nas notas de jasmim, tangerina, frutas tropicais e silvestres, gerando a sensação duradoura de um sabor um pouco mais cítrico. Média de produção anual: 7.550 toneladas.



INDONÉSIA

Apesar de ser grande produtor de cafés tradicionais, a Indonésia teve um crescimento enorme em sua produção dos grãos especiais devido à sua localização, onde alguns lugares tomaram-se terrenos perfeitos para o plantio desse tipo de café.

A produção do país ganha destaque nos arredores da Ilha de Sumatra, e a bebida costuma ser mais encorpada, de baixa acidez, dulçor acentuado, notas levemente amadeiradas e com um sensorial de frutas tropicais. Média de produção anual: 639.305 toneladas.



CAFÉ DE ORIGEM: Sítio Santa Cruz, Campos Gerais-MG



Grão Bão
CAFÉS ESPECIAIS

Ao adquirir o café Grão Bão você tem a garantia de consumir um café de alta qualidade.

☎ 35 98825-5125

✉ cafegraobao@gmail.com

📱 @cafegraobao

📍 Café Grão Bão

ENFOCOTURISMO

Abaixo, reforçamos ainda outros 10 dos maiores produtores do mundo, mesmo que nem todos tenham o café especial como foco



Vietnã: Produz enormes quantidades de café (sendo mais de 95%, Robusta) e é o segundo maior produtor mundial. No país, o café só perde para o arroz. É muito comum misturá-lo com o leite condensado (bebida de assinatura). Média de produção anual de café: 1.460.800 toneladas.



Honduras: Os grãos são mais usados em misturas e, por isso, menos reconhecíveis para o consumidor médio. Desastres naturais, colapso dos preços do café e ferrugem das folhas dos cafeeiros tornaram o mercado hondurenho mais delicado. Apesar disso, é a principal exportação agrícola do país, com cerca de 100 mil pessoas cultivando. Média de produção anual: 362.367 toneladas.



FOTOS: BANCO DE IMAGEM

China: O gigante asiático importa muito café do Vietnã, mas também exporta para outros países. Yunnan é a região dominante, que produz mais de 95% dos cafés chineses. Mesmo sem tradição, mas com clima semelhante ao da América do Sul, a produção parece aumentar a cada ano. Média de produção anual: 114.339 toneladas.



Guatemala: Tem grãos mais abundantes. A temperatura oscila entre 16 °C e 32 °C, e as altitudes vão de 500 a 5.000 metros acima do nível do mar. Média de produção anual: 236.145 toneladas.



Peru: A produção de café é crucial para a economia peruana e uma das principais culturas exportadas do país (inclusive para os orgânicos). Tem perfil de sabor semelhante a outros grãos de café sul-americanos, com mais tons de chocolate e nozes. Principais regiões: San Martín, Junín, Cajamarca, Amazonas, Cusco. Média de produção anual: 277.760 toneladas.



Uganda: Não é uma grande produtora de café, mas é a principal nação exportadora da região central africana, especializada nos grãos Robusta. Média de produção anual: 203.535 toneladas.



ZENMAN

Costa do Marfim: O país é um grande exportador de café na África e tem sua história ligada à colonização francesa. A principal produção é de café Robusta. Infelizmente, a produção geral de café diminuiu constantemente ao longo das décadas. Média de produção anual: 102.960 toneladas.



@CAYA_HERE_JPCZCAYA

Costa Rica: História rica em cafeicultura e produção, principalmente no cultivo de grãos Arábica. O mel é usado para processar seus grãos de café, um método bastante raro, mas crescente em popularidade entre outros países produtores. Média de produção anual: 87.490 toneladas.



México: O cultivo do café só cresceu nas décadas de 1970-1990, ponto de partida para se tornar um dos principais importadores dos Estados Unidos. O país responde por 60% da produção de café orgânico do mundo, sendo o líder global no segmento. Média de produção anual: 151.714 toneladas.



Nicarágua: Qualidade diferenciada por estar mais próximo do café etíope, que é mais leve e delicado em sabor. A maior parte da produção é cultivada em pequenas fazendas, usando o processo natural para colher os grãos. Eles começaram a focar mais os cafés especiais para atrair compradores internacionais. Alta probabilidade de termos cafés notáveis no futuro. Média de produção anual: 114.307 toneladas.



EMFOCOMIDIA

Santiago

Aqui se produz o melhor café do Brasil



Fazenda Santiago

WWW.CAFESANTIAGO.COM.BR

ENTRE EM CONTATO: (34) 3818-1702 | WhatsApp (34) 99932-5200 | Instagram @fazendasantiago.cafe

Cafés exóticos "produzidos" por animais



Com as novas técnicas para a produção dos cafés especiais, a bebida vem-se tornando um produto cada vez mais valorizado e selecionado ao redor do mundo. Os estudos são sobre formas de agregar sabor, aroma e qualidade para agradar aos paladares mais diversos.

Nos últimos anos, alguns tipos de grãos ganharam destaque ou pelo menos despertaram a curiosidade dos apaixonados pelo café, não só pela experiência que proporcionam, mas também pelo processo de produção peculiar, no qual animais são os protagonistas de todo o ciclo. Exatamente! Grãos recolhidos das fezes de animais como parte importante do ciclo produtivo. Pensando nisso, resolvemos listar abaixo alguns desses cafés exóticos.



KOPI LUWAK (INDONÉSIA)

"Produzido" na Ilha de Bali, na Indonésia, é o grão exótico mais famoso, raro e caro do mundo. Seu preço por quilo pode chegar até 1.900 dólares e seus grãos são extraídos das fezes da civeta, um mamífero típico do país asiático.

Os animais selecionam e se alimentam dos melhores grãos, geralmente mais doces, maduros e avermelhados. Mesmo com o processo digestivo no

organismo, as sementes passam intactas e são expelidas junto às fezes.

As enzimas do sistema gastrointestinal do animal garantem sabor e aroma característicos e diferentes aos grãos, que proporcionam uma bebida geralmente encorpada, baixa acidez e ainda notas de frutas vermelhas.

Há quem diga que o sabor exótico lembra uma mistura deliciosa de chocolate com suco de uva, devido aos aromas e à quase ausência de amargor.



FOTOS: WIKIPEDIA

JACU BIRD COFFEE (BRASIL)

O Jacu Bird Coffee é um grão brasileiro, mais precisamente, do Espírito Santo. É o segundo café exótico mais famoso do mundo e o preço para cada 250g pode variar de R\$ 300,00 até R\$ 2.000,00. O processo que esse grão sofre é parecido com o do Kopi Luwak, e inclusive foi inspirado naquele grão da Indonésia, porém o animal da vez é o Jacu, da Mata Atlântica.

Apesar de exótico, o ciclo de produção do café é simples. As aves comem

os frutos mais maduros, que, durante o processo digestivo, são despulpados, sem sofrer agressão. Logo depois de eliminadas, as fezes são recolhidas e levadas para o terreiro suspenso, onde secam.

Assim, os grãos podem ser separados do excremento e de outras sementes para serem lavados e armazenados até a comercialização. Depois desse processo, o grão apresenta baixa acidez, doçura natural acentuada, quase zero amargor, corpo médio e ainda conta com notas sensoriais de jasmim.



BLACK IVORY COFFEE (TAILÂNDIA)

"Produzido" na província de Chiang Saen, na Tailândia, é um café com plantações em elevadas altitudes. O Black Ivory é um grão que segue a mesma linha de produção dos anteriores, porém com uma peculiaridade. Ao esmagar a fruta e engolir a semente inteira, os elefantes - diferentemente da civeta e do jacu - contam com uma digestão lenta para expelir o grão.

Por conta disso, os grãos de café são marinados com outras herbáceas e frutas da raça, possibilitando uma fermentação natural. Dessa forma, a bebida apresenta um corpo médio, sem acidez, com notas de grama e ervas, além de uma finalização de chocolate amargo e canela. O quilo deste café pode custar, em média, 1.800 dólares.



MISHA COFFEE (PERU)

Também na linha dos mais caros, o café exótico peruano assemelha-se bastante ao Kopi Luwak, até mesmo pelo seu preço elevado, cerca de 1.500 dólares por quilo. No caso do Misha, um quati tem os grãos em seu sistema digestivo e, com as enzimas, transforma o sabor.

A bebida apresenta aroma intenso, baixo nível de amargor, corpo médio e, por ser derivada de um grão que se mistura a frutas e vegetais na alimentação do animal, é perceptível um aroma específico e único.



MONKEY COFFEE (TAIWAN)

Esse grão exótico de Taiwan (Formosan) e da Índia (Rhesus) é um pouco diferente dos demais em seu método de produção. Apesar de também ter um animal no processo, os grãos não são colhidos das fezes. Os macacos (*monkey*, por isso, o nome), de maneira instintiva, selecionam os melhores grãos - geralmente os mais doces e maduros -, aproveitam o exterior mais suculento, mastigam lentamente e os cospem.

Após colhidos, lavados e secos, estão prontos para o processo de torra. O preço médio está na faixa de 200 dólares e, devido às enzimas da saliva do macaco, a bebida apresenta corpo e acidez médios, alta doçura natural, notas sensoriais de caramelo, nozes e frutas cítricas e ainda conta com uma finalização de baunilha.