

'Café'  
FINA







# PARA VICIADOS EM CAFÉ!

BEBIDA EXÓTICA DE ALTA QUALIDADE, PARA QUEM APRECIA  
UM BOM CAFÉ E GOSTA DE SABOREAR NOVAS EXPERIÊNCIAS.







# SOBRE A SANCHES CAFÉS ESPECIAIS

Somos uma empresa jovem e dinâmica, com foco em cafés finos de alta qualidade. Do cultivo dos grãos à torra, participamos da elaboração dos nossos cafés para levar ao mercado bebidas de sabor e qualidades únicas. Oferecemos também o serviço de torra para produtores e outras empresas, além do aluguel de máquinas para cafeterias, escritórios, lojas e hotéis.



# O café

Cafetina é um café Especial cultivado nas montanhas de Poços de Caldas-MG.

O solo vulcânico da região é uma herança exclusiva que se estende aos cafezais onde seus frutos são cultivados, tornando as terras ainda mais férteis. Por isso fazemos parte de um seleto grupo de produtores e empresas que formam a Cafés Vulcânicos - Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região de Poços de Caldas.

A combinação do solo com o microclima favorável das montanhas, além da alta qualidade dos grãos selecionados para este café e o controle preciso da torra, dão origem a uma bebida balanceada e com sabor surpreendente.







# CAFÉ ESPECIAL: O que é?

*A Associação Americana de Cafés Especiais, ou SCAA (Specialty Coffee American Association), possui uma escala que confere uma nota aos cafés variando de 0 a 100 pontos. Segundo a própria Associação, o café que alcança 80 pontos ou mais é graduado como Especial.*

*Além disso, um café Especial é cultivado em climas ideais e se difere por ter um sabor equilibrado e quase nenhum defeito.*

*CAFETINA: 83-84 pontos SCAA*





# Cultivo

## Grãos 100% Arábica

*Café natural: o pós-colheita é feito com o fruto do café contendo a sua casca, sendo a mesma retirada apenas após um descanso de no mínimo 90 dias em tulhas controladas.*

*Nossos grãos são selecionados e originados em fazendas que atendem a requisitos que incluem manejo adequado, responsabilidade socioambiental e rastreabilidade.*

*A cadeia produtiva do CAFETINA CAFÉ analisa a segurança alimentar em todo o processo, verifica práticas agrícolas adequadas para a produção de café e a gestão de pessoas.*





# Características

| <b>Tipo de bebida</b> | <b>Mole</b>                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Aroma</b>          | <b>Limpo e adocicado</b>                                       |
| <b>Sabor</b>          | <b>Notas frutadas e nuances de caramelo, chocolate e avelã</b> |
| <b>Acidez</b>         | <b>Cítrica</b>                                                 |
| <b>Corpo</b>          | <b>Aveludado</b>                                               |
| <b>Retrogosto</b>     | <b>Longo e suave</b>                                           |
| <b>Peneira</b>        | <b>16 acima</b>                                                |
| <b>Torra</b>          | <b>Média</b>                                                   |
| <b>Altitude</b>       | <b>1.000m e acima</b>                                          |



# Apresentações

**Cafetina Classic**



**Equilíbrio perfeito de acidez, corpo e doçura.**

*250g torrado e moído | torrado em grãos*

*500g torrado e moído | torrado em grãos*

*1kg torrado e moído | torrado em grãos*

**Cafetina Sweet**



**Mais suave e delicado.**

*250g torrado e moído | torrado em grãos*

*1kg torrado e moído | torrado em grãos*





# Facilidades

*Atuando de acordo com a demanda de nossos clientes, oferecemos opções de compra ou aluguel de utensílios e máquinas de café para cafeterias, lojas, escritórios e empresas.*





**35 9 9869 5710**

*[contato@cafetinacafe.com.br](mailto:contato@cafetinacafe.com.br) / [contato@sanchescafes.com.br](mailto:contato@sanchescafes.com.br)*