



Café
Direto^{de}
Minas



CAFÉ DIRETO DE MINAS

PORQUE TEMOS O
MELHOR CAFÉ

BECAUSE WE HAVE THE BEST COFFEE

Grãos produzidos e preparados com alto padrão de qualidade aplicado às técnicas de plantio e moagem resultou no Café Gourmet Direto de Minas, uma bebida intensa, forte, que traz um sabor inigualável.

Nosso grão 100% arábica faz os melhores cafés, pois possuem aroma e doçura intensos com muitas variações de acidez, corpo e sabor.

A Torra Média do nosso café é o ponto de equilíbrio entre várias características como acidez, aroma e amargor.

O Café Gourmet Direto de Minas é feito a partir de um processo de torrefação ideal, que realça as melhores características de um café gourmet, como: sabor, aroma marcante e a baixa acidez, nosso grão tem um equilíbrio perfeito entre corpo, aroma e sabor, dando uma finalização perfeita, prolongando o prazer da degustação.



Produced grain and made with high quality standard applied to the planting and milling techniques resulted in the Gourmet Coffee Direto de Minas , intense drink, strong, bringing a unique flavor.

Our 100% Arabica beans make the best coffees because they have intense aroma and sweetness with many variations acidity, body and flavor.

The Torra average our coffee is the balance between various characteristics such as acidity, aroma and bitterness.

The Gourmet Coffee Direto de Minas is made from an ideal roasting process, which enhances the best features of a gourmet coffee, such as flavor, remarkable flavor and low acidity, our grain has a perfect balance between body, aroma and flavor giving a perfect finish, prolonging the pleasure of tasting.





MINAS É A ROTA DOS CAFÉS ESPECIAIS

A Região da Serra da Canastra possui condições únicas para produção de cafés especiais, o que aliado às mais avançadas técnicas de condução e manejo da lavoura marca a qualidade e diferenciação com as quais os nossos cafés são produzidos.

Nossa produção é naturalmente sustentável, marcada pela integração natural entre o homem e a mata, fatores culturais presentes na cafeicultura da nossa região.

Qualidade artesanal e técnicas desenvolvidas para se produzir alta qualidade, resulta em uma diversidade de nuances e sabores diferenciados, presentes nos nossos cafés, que hoje se destacam nas principais premiações nacionais e internacionais.





MINAS IS THE ROUTE OF SPECIAL COFFEES



The region of Serra da Canastra has unique conditions for the production of specialty coffees, which combined the most advanced growing techniques and crop management brand quality and distinction with which our coffees are produced.

Our production is naturally sustainable, marked the natural integration between man and the forest, cultural factors present in coffee production in our region. craft and technical quality developed to produce high quality results in a variety of nuances and different flavors present in our cafés, which now stand at major national awards. and international.



GOURMET DE VERDADE!

TRABALHAMOS APENAS COM CAFÉ 100%
ARÁBICA, GRÃOS SELECIONADOS E
CERTIFICADOS, DAS MELHORES REGIÕES
CAFEEIRAS DO BRASIL.



REAL GOURMET!

WORK ONLY WITH COFFEE 100% ARABIC,
GRAINS AND SELECTED CERTIFICATES, THE
BEST REGIONS OF BRAZIL COFFEE.

OBRIGADA! THANK YOU!

Direto de Minas
coffee@diretodeminas.com
www.cafediretodeminas.com

