

Manual

DOS CAFÉS ESPECIAIS



Conheça agora todas as
Linhas da Coffee++



Grão



Moído



Drip Coffee



Cápsula*

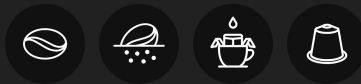
*Compatíveis com máquinas Nespresso.



Coffee
++



Clássico

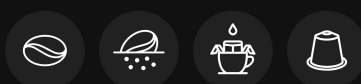


O café Clássico traz à tona o sabor tradicional dos grãos cultivados em Minas Gerais. Com notas achocolatadas que se assemelham ao doce de leite, as características singulares dessa variedade vêm de um trabalho cuidadoso do produtor, oferecendo um grão 100% arábica com dulçor e intensidade equilibrados.

Torra	Média
Altitude	950 m
Intensidade	9
Acidez	Média
Notas Sensoriais	Chocolate com doce de leite



Chapada de Minas

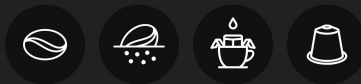


O Chapada de Minas é um café da variedade Catuaí, um dos grãos mais cultivados no Brasil. Oferece notas sensoriais que lembram frutas amarelas caramelizadas com chocolate, trazendo leveza e doçura acentuada pela acidez do café logo no primeiro gole.

Torra	Média
Altitude	900 m
Intensidade	8
Acidez	Média
Notas Sensoriais	Frutas amarelas caramelizadas com chocolate



Cerrado Mineiro



O café Cerrado Mineiro pertence à variedade Mundo Novo, e é resultado da mistura entre Sumatra e Bourbon Vermelho. Produzido a 940m de altitude, é cultivado na região mais profissionalizada do Brasil que, antigamente, não era vista como um local de produção de café. Possui notas sensoriais de Nibs de cacau com frutas secas.

Torra	Média
Altitude	940 m
Intensidade	8
Acidez	Média
Notas Sensoriais	Nibs de cacau com frutas secas



Sul de Minas



O café Sul de Minas possui acidez média e notas sensoriais que remetem a frutas amarelas com caramelo. Na boca, ele lembra a sensação de experimentar um licor de laranja. Com variedade Bourbon Amarelo, proporciona um grão mais suave e adocicado, além de uma textura achocolatada, um sabor mais equilibrado e rico.

Torra	Média
Altitude	950 m
Intensidade	8
Acidez	Média
Notas Sensoriais	Licor de laranja, frutas amarelas com caramelo



Arara



O Café Arara destaca o protagonismo do Brasil no mundo do café. Suas notas sensoriais de chocolate, caramelo e maracujá criam uma experiência única. Além disso, o processo de pós-colheita por fermentação natural confere a este café um sabor distinto e inesquecível.

 Torra	Média
 Altitude	1.150 m
 Intensidade	8
 Acidez	Média
 Notas Sensoriais	Chocolate, caramelo e maracujá



Caparaó



Direto da região do Caparaó, este café especial da variedade Catuaí Amarelo foi cultivado a mais de 1.000m de altitude. O terroir que fica nos pés do Pico da Bandeira (3º ponto mais alto do Brasil) entrega maturação lenta, com doçura intensificada e notas sensoriais frutadas.

 Torra	Média
 Altitude	1.000 m
 Intensidade	8
 Acidez	Média
 Notas Sensoriais	Cacau e frutas amarelas



Solos Vulcânicos

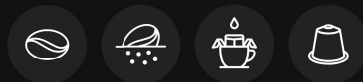


Com a doçura de notas de chocolate e caramelo, e a acidez das frutas amarelas, apresenta equilíbrio perfeito e sabor inigualável, que somente a junção dos solos vulcânicos e a espécie arábica pode proporcionar. Cultivado em um terroir singular na região de Poços de Caldas, em Minas Gerais, este café proporciona uma experiência sensorial única.

 Torra	Média
 Altitude	1.250 m
 Acidez	Média
 Notas Sensoriais	Frutas amarelas, caramelo e chocolate



Intenso



Este é o café mais potente da Coffee++ e oferece uma saborosa crema típica de um clássico espresso, aliado à intensidade do chocolate. Nosso café Intenso é um blend preparado com grãos 100% arábica colhidos em regiões brasileiras cultivados em cordilheiras de altitude média de 950m.

 Torra	Média-escura
 Altitude	950 m
 Intensidade	10
 Acidez	Média
 Notas Sensoriais	Chocolate intenso



Rio de Janeiro



O Café Rio de Janeiro é uma verdadeira celebração da história e da cultura cafeeira do Brasil. Com altitude de 650m e acidez equilibrada, este café entrega uma experiência única na xícara, com notas sensoriais de frutas cítricas doces, chocolate e caramelo. Um perfil aromático elegante que combina tradição e modernidade.

 Torra	Média
 Altitude	650 m
 Acidez	Média
 Notas Sensoriais	Frutas cítricas doces, chocolate e caramelo