

A wooden cart with bicycle wheels is positioned in the foreground, partially filled with harvested coffee beans. The cart is on a dirt path that runs through a large field of coffee beans. In the background, there are several tall palm trees and a clear blue sky with light clouds. The overall scene is a rural agricultural setting.

# FAZENDA JATOBÁ

---

Apresentação Casa Park Gourmet

---

*27 de Maio 2015*



Da semente à xícara:  
Uma experiência sensorial no universo do café.



# Roteiro

1



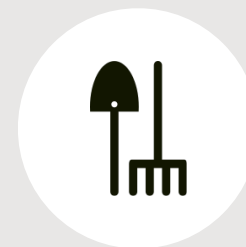
História

2



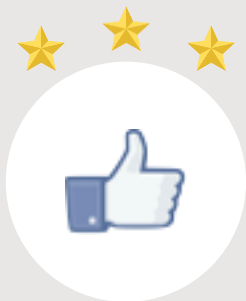
Fazenda Jatobá

3



Processo de  
produção

4



Qualidade e  
Preparo

5



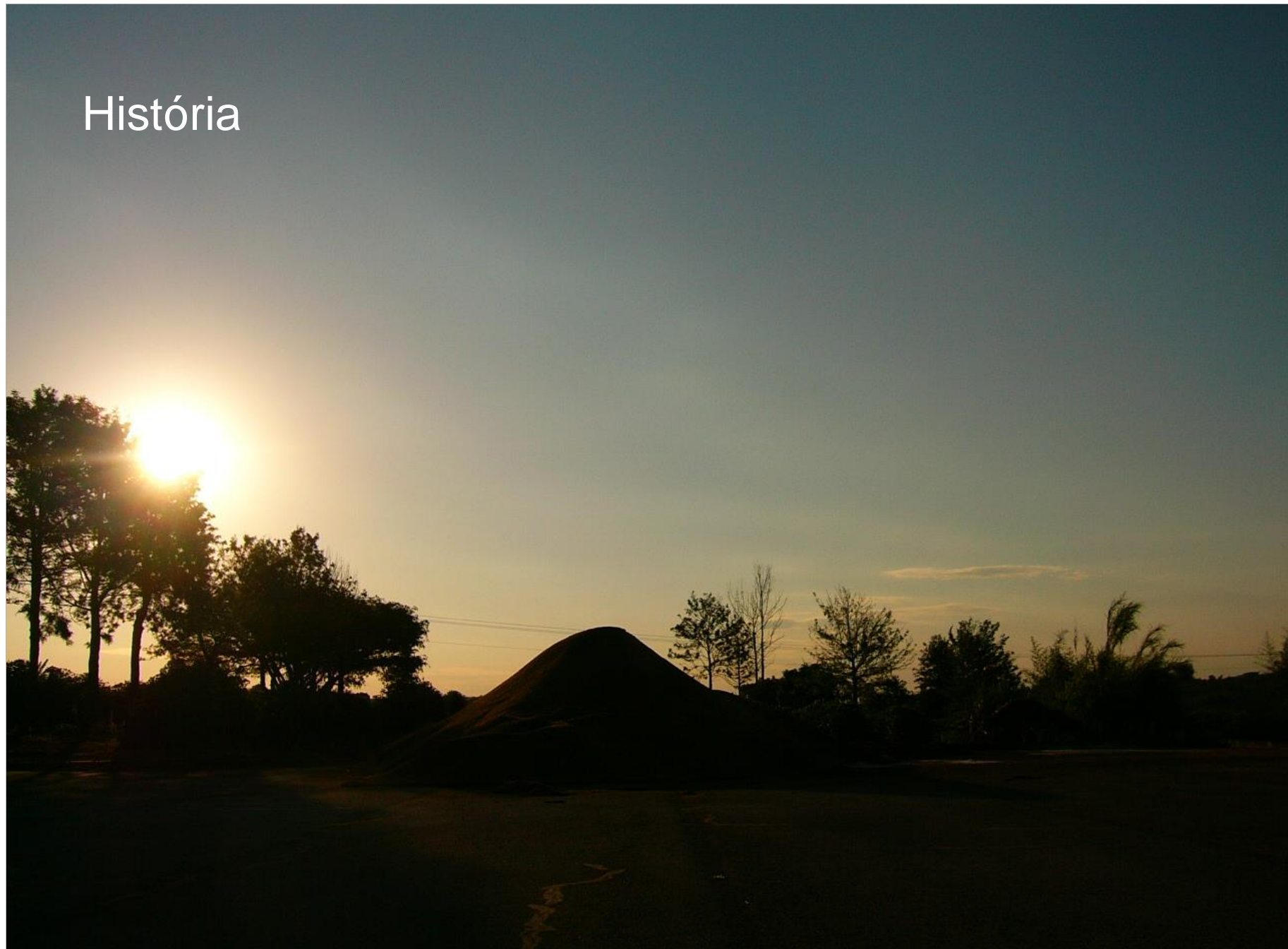
Sollo Café

6



Métodos de  
preparo

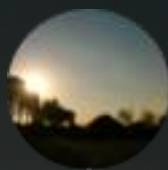
# História



# História

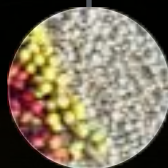
Ano de Fundação 1994

Fundador: Paulo Motta



Direção atual: Thiago Motta

Propósito: Criar uma unidade referência em produção de sementes de café e cafés especiais



Fazenda Jatobá



# Fazenda Jatobá



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem

Denominação de Origem – Região do Cerrado Mineiro  
Cidade: Patrocínio-MG



altitude 1035m



# Fazenda Jatobá - Foco

Sementes



Cafés especiais



# Fazenda Jatobá - Certificações



Rainforest Alliance



Fornecedor credenciado



FAIRTRADE  
INTERNATIONAL



Certifica Minas



Triple A - Fornecedor credenciado



\* em processo

# Fazenda Jatobá - Premiações



1º lugar - 2013



Vencedor do II Prêmio  
SEBRAE de Práticas  
Sustentáveis - 2012



2º Lugar no IV Campeonato  
Centro-Oeste de Barista,  
Brasília-DF, 2009.



3º Lugar no VIII Concurso de  
Qualidade dos Cafés de  
Minas Gerais, BH-MG, 2011.

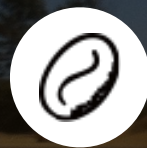


Finalista da III Prova de Cafés  
Certificados Rainforest Alliance  
- RAS Campinas-SP, 2010.

# Processo de Produção



# Processo de Produção



Variedades



## Processo de Produção - Variedades



Catuaí



Mundo Novo



Topázio



Tupí

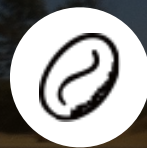


Bourbon



Catucaí

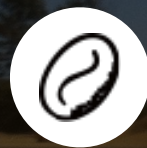
# Processo de Produção



Variedades



# Processo de Produção



Variedades



Manejo da  
Lavoura



# Processo de Produção - Manejo da Lavoura



Manejo integrado de pragas e doenças



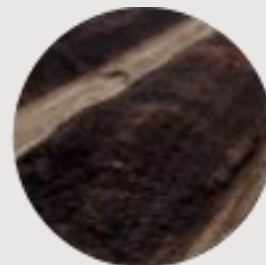
Manejo sustentável do solo



Manejo da irrigação



PTRF - (Projeto Técnico de Recomposição da Flora)



Nutrição organo-mineral e adubação verde



# Processo de Produção



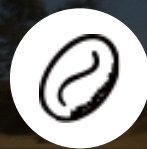
Variedades



Manejo da  
Lavoura



# Processo de Produção



Variedades



Manejo da  
Lavoura



Colheita



# Processo de Produção - Colheita

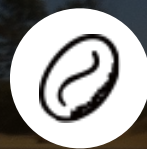


Colheita manual



Colheita Mecanizada

# Processo de Produção



Variedades



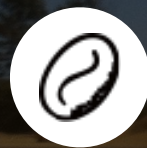
Manejo da  
Lavoura



Colheita



# Processo de Produção



Variedades



Manejo da Lavoura



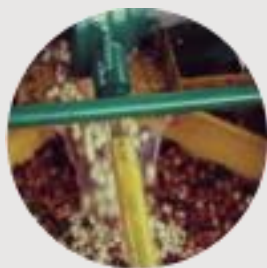
Colheita



Pós Colheita



# Processo de Produção - Pós colheita



Lavador



Descascador



Desmucilador



Terreiro



Terreiro suspenso

Qualidade e Preparo



# Qualidade e Preparo



COB

Classificação Oficial Brasileira,  
Metodologia baseada na  
quantidade de defeitos do café



# Qualidade e Preparo - COB



# Qualidade e Preparo - COB



**PRETOS**



**VERDES**



**COCOS**



**QUEBRADOS**



**CHOCHOS**



**CASCAS GRANDES**



**ARDIDOS**



**MARINHEIROS**



**PEDRAS E TORRÕES**



**PAUS**



**CASCAS PEQUENAS**



**BROCADOS**



**CONCHAS**



**4 DEFEITOS**



**2.100 DEFEITOS**

# Qualidade e Preparo



COB

Classificação Oficial Brasileira,  
Metodologia baseada na  
quantidade de defeitos do café

# Qualidade e Preparo



COB

Classificação Oficial Brasileira,  
Metodologia baseada na  
quantidade de defeitos do café



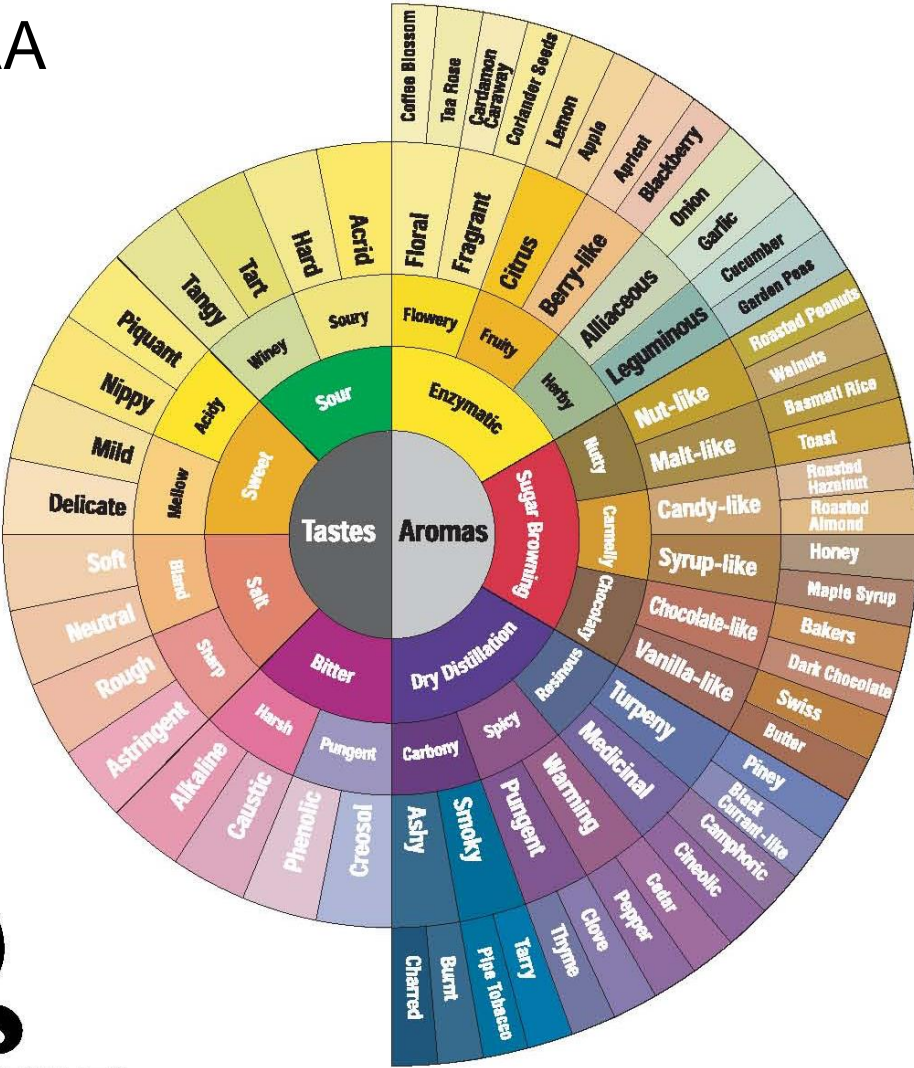
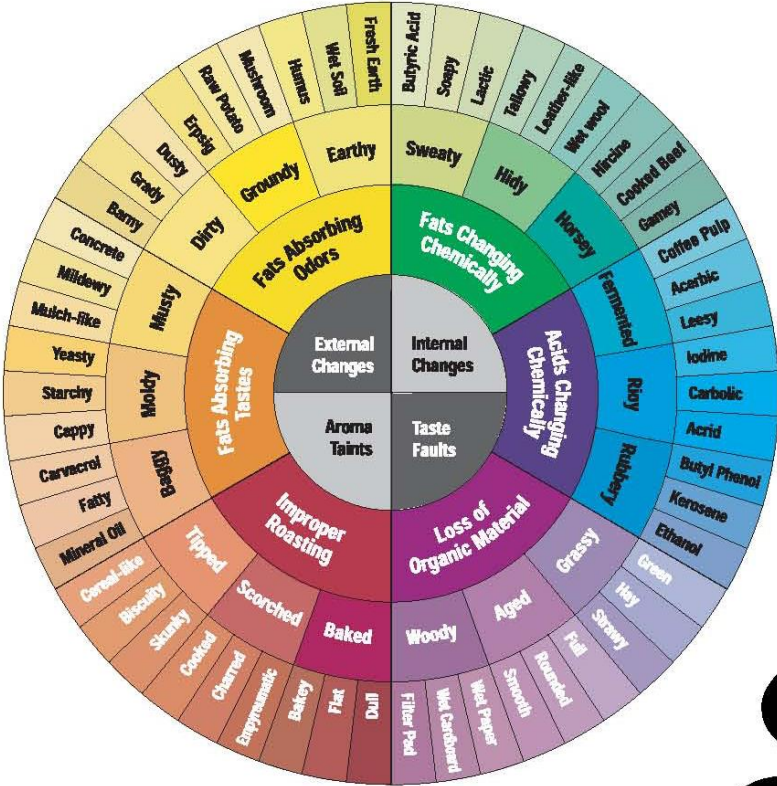
SCAA

Associação Americana de  
Cafés Especiais  
Metodologia baseada nos  
atributos sensoriais do café

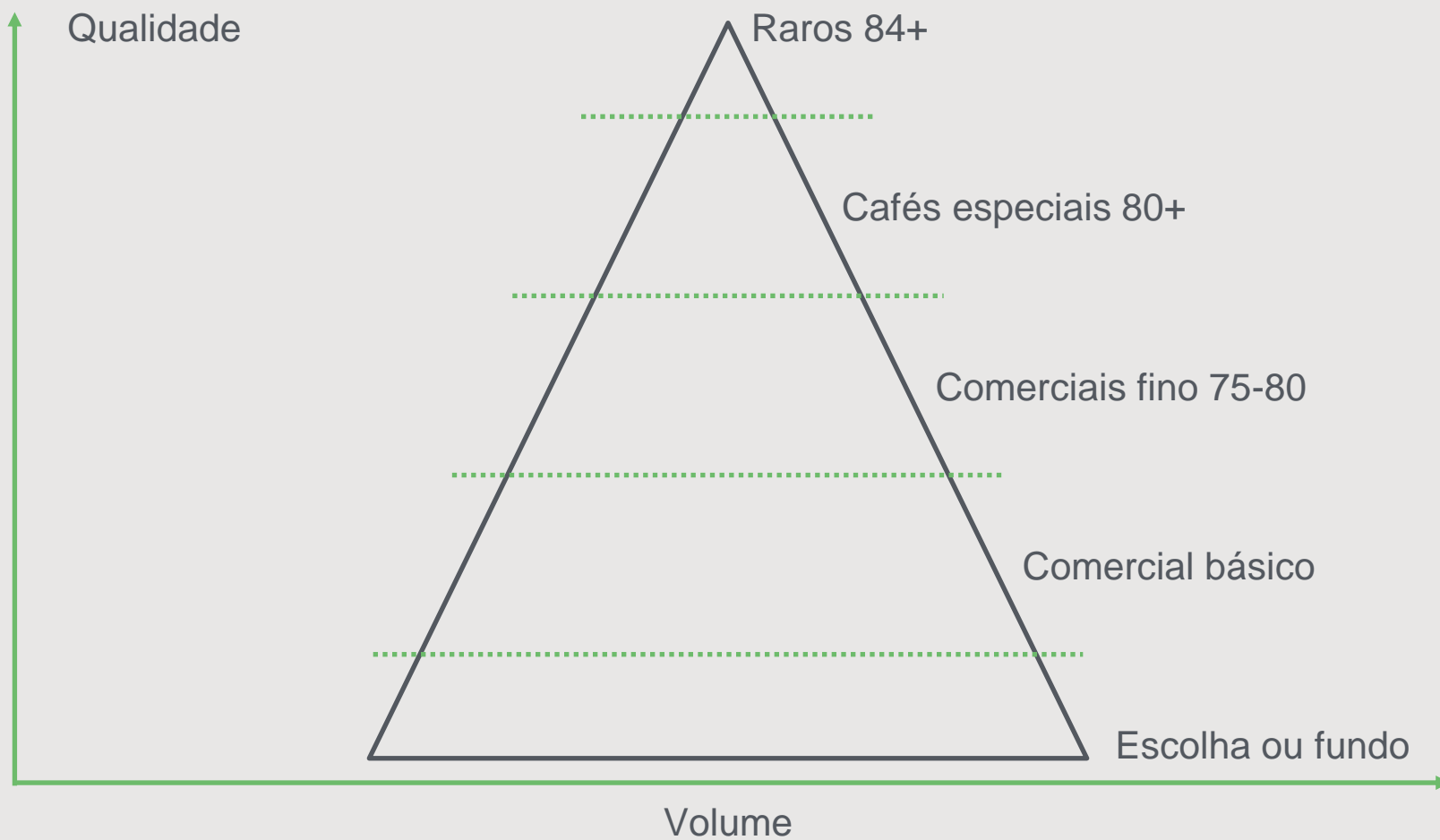
# Qualidade e Preparo - SCAA



# Qualidade e Preparo - SCAA



# Qualidade e Preparo - SCAA



# Sollo Cafés Especiais





# Sollo Cafés Especiais - Informações - lote 2015



Produção:  
78 sacas

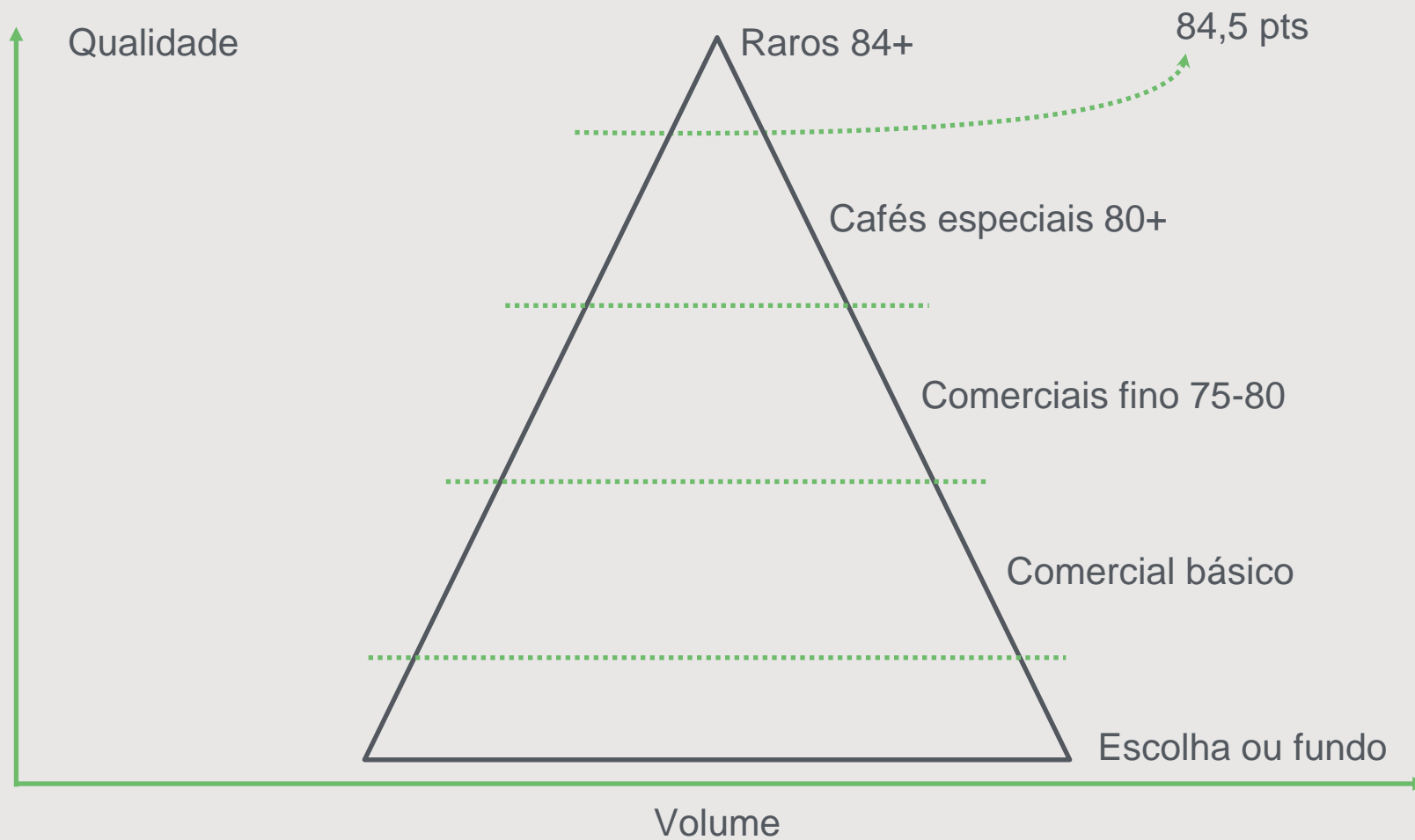


Variedade:  
Topázio

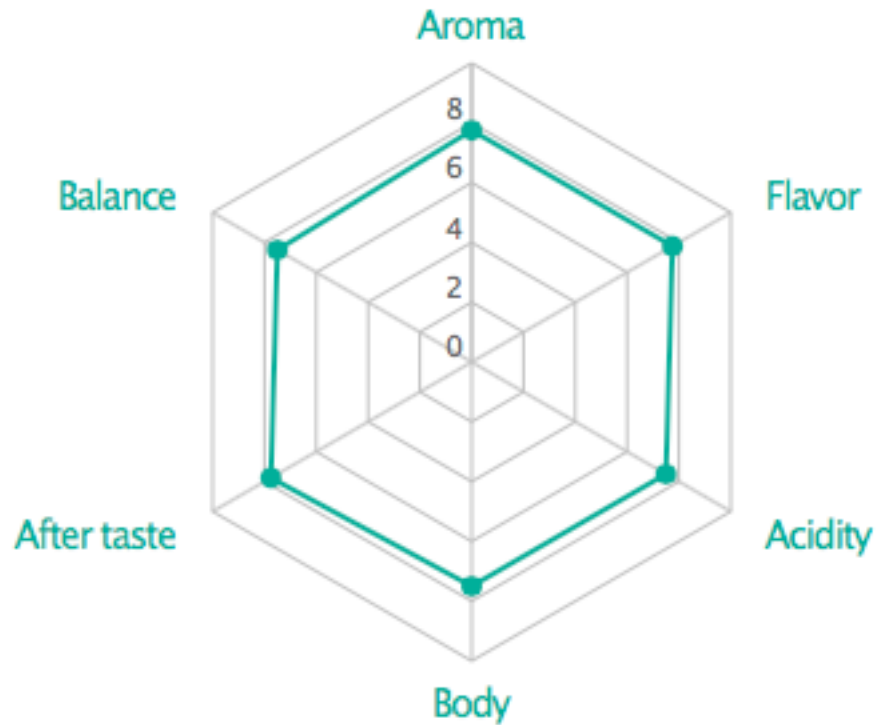


Altitude:  
1035 mts

# Sollo Cafés Especiais - Qualidade



# Solito Cafés Especiais - Perfil Sensorial



# Sollo Cafés Especiais - Garantia de Origem e Qualidade

Selo de Origem e Qualidade  
Região do Cerrado Mineiro - DOC



# Sollo Cafés Especiais - Garantia de Origem e Qualidade

## Plataforma de rastreabilidade



Região do Cerrado Mineiro  
Denominação de Origem

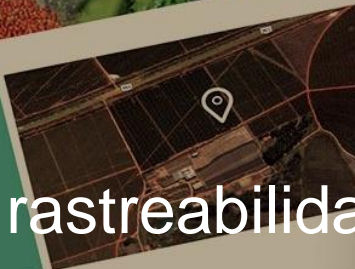
Coffee Grown With Attitude<sup>®</sup>

### Meet Your Grower



### Diogo Tudela

Municipality: Minas Gerais, Brazil  
Altitude: 950 meters  
Coordinates: 18° 47' 38.47" s 46° 57' 54.34" w

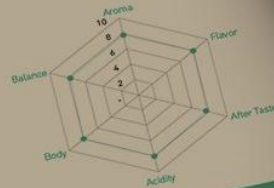


### About your grower

Somos a Região do Cerrado Mineiro. Uma origem produtora de cafés diferenciados, a primeira no Brasil com Denominação de Origem - D.O. para o café, composta por 55 municípios localizados no noroeste do Estado de Minas Gerais. Somos a Região do Cerrado Mineiro. Uma origem produtora de cafés diferenciados, a primeira no Brasil com Denominação de Origem - D.O. para o café, composta por 55 municípios localizados no noroeste do Estado de Minas Gerais.

### Cupping characteristics

- Cup score: 85
- Aroma: Brown sugar
- Flavor: Chocolate with notes of red fruit
- After taste: Long-lasting and pleasant
- Acidity: Delicate, cherry like acidity
- Body: Creamy and smooth
- Balance: Well rounded



Coffee Grown With Attitude<sup>®</sup>  
Ethical, Traceable and High Quality

[Our region](#) | [Our coffees](#) | [Blog](#) | [Contact](#)



# Métodos de preparo



# Métodos de preparo



Métodos de extração  
sob-pressão



# Métodos de preparo - Espresso





# Métodos de preparo - Espresso em cápsula



# Métodos de preparo - Aeropress



# Métodos de preparo



Métodos de extração  
sob-pressão



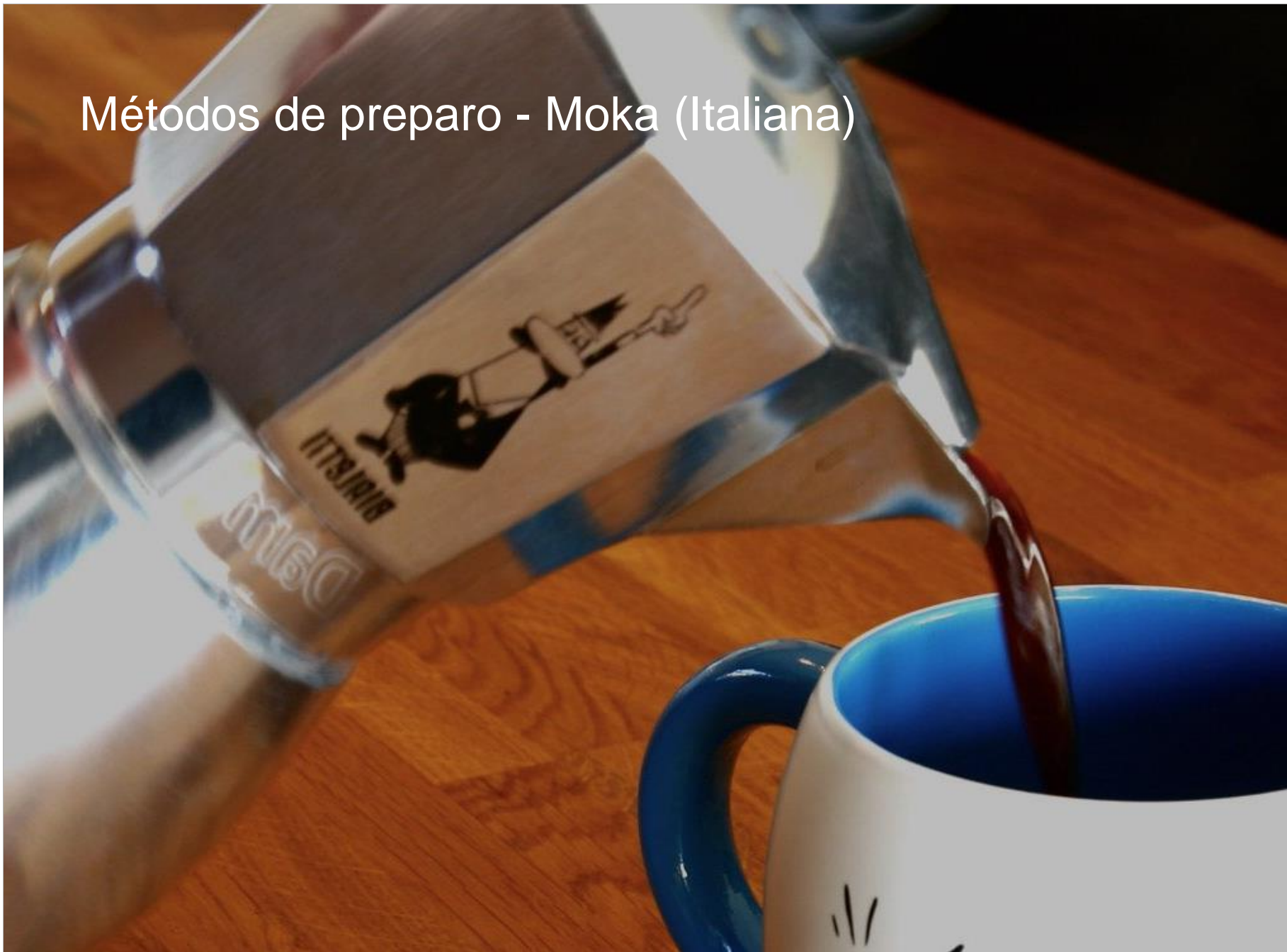
Métodos  
de Filtragem



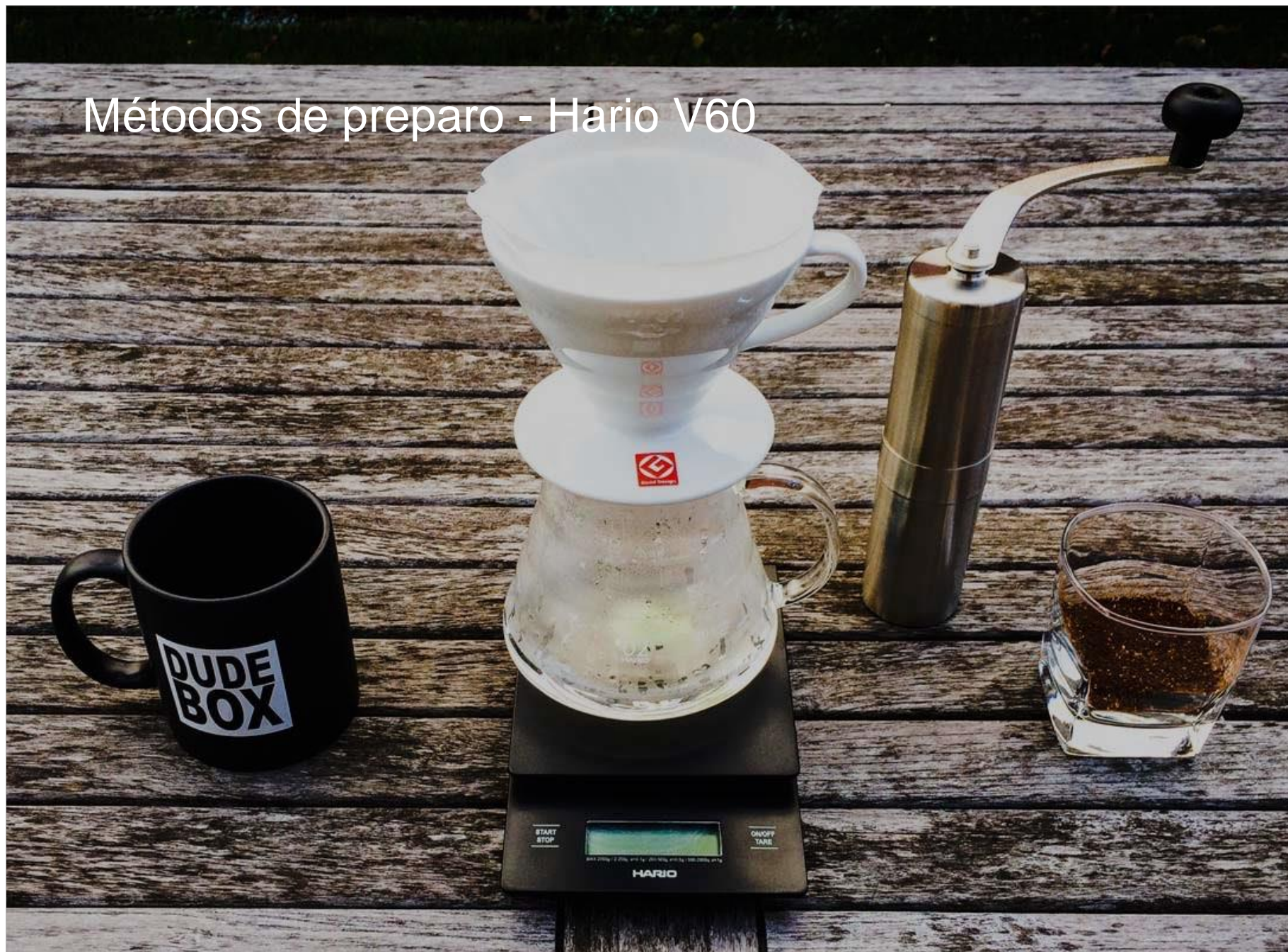
# Métodos de preparo - Frenchpress



# Métodos de preparo - Moka (Italiana)



# Métodos de preparo - Hario V60



# Métodos de preparo - Chemex



# Métodos de preparo



Métodos de extração  
sob-pressão



Métodos  
de Filtragem



Métodos  
de extração a frio



# Métodos de preparo - Coldbrew tower



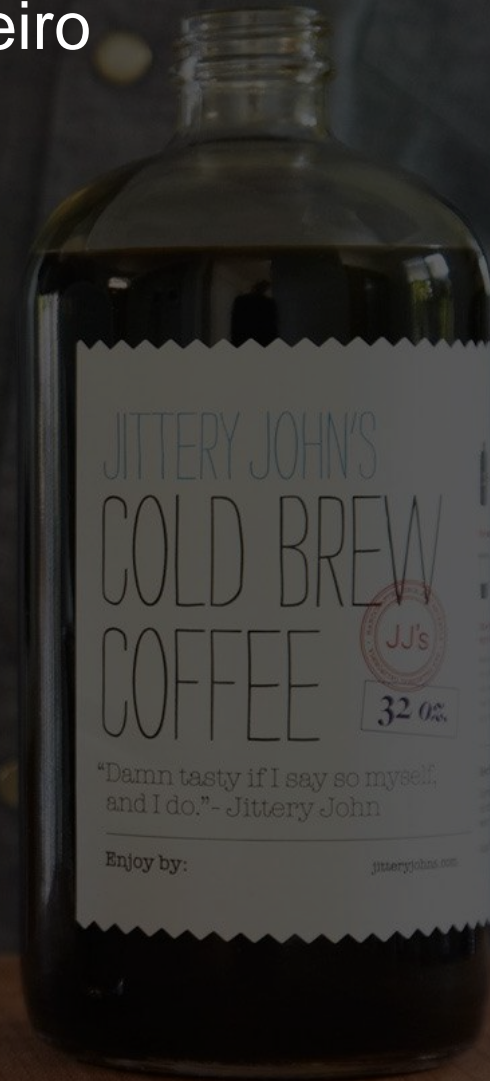
## Métodos de preparo - Coldbrew



Uma maneira refrescante  
de consumir café

Métodos de preparo - Coldbrew - Caseiro

Guia ilustrado



## Como fazer - Coldbrew - Caseiro

Passo 1:  
Utilize frasco limpo  
com tampa

Passo 2:  
Moa seu Sollo café  
de forma mais grossa



## Como fazer - Coldbrew - Caseiro

Passo 4:  
Adicione água fria

Passo 3:  
Utilize a proporção de  
120g de café para  
cada 1 litro de água



## Como fazer - Coldbrew - Caseiro

Passo 5:  
Mexa bem até ficar  
uniforme

Passo 6:  
Leve à geladeira de  
18 a 24 horas




# Como fazer - Coldbrew - Caseiro



Passo 7:  
Utilize um pano limpo  
como filtro

Passo 8:  
Despeje a mistura  
sobre o pano

## Como fazer - Coldbrew - Caseiro



**Passo 9:**  
Sirva somente com gelo, com leite ou trabalhe a criatividade fazendo experiências novas com seu ColdBrew Caseiro



Sollo Cafés Especiais

Onde Encontrar?



# Onde encontrar o Sollo Cafés Especiais em



Brasília



Café da Torre,  
Torre de TV



Belini  
Cafés Especiais  
114s



La Palma  
413s



Kombinni  
Coffe Truck



Restaurante Don  
Ruffoni  
204m



Balaio Café  
cln 201, Bloco B,  
Loja 19

# Onde encontrar o Sollo Cafés Especiais em



Brasília



Restaurante  
Aquavit



Prediletto Café



Piauíndia -  
Cozinha afetiva  
indiana



Bio0n  
Ecomercado,  
303n



Genaro - Jazz  
burger café,  
114n



Quituart,  
DF 009



late Clube de  
Brasília

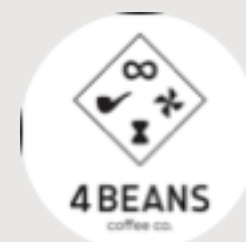
# Onde encontrar o Sollo Cafés Especiais em



Curitiba



Rause  
Café+Vinho



4beans  
Coffee co.



Moka Club  
Cafés Especiais



Coffee Bar  
Barista

# Onde encontrar o Sollo Cafés Especiais em



São Paulo



Il Barista

# Onde encontrar o Sollo Cafés Especiais no



Rio de Janeiro

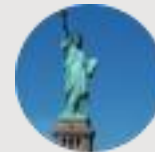


Casa do Barista



Moccato  
Cápsulas

# Onde encontrar o Sollo Cafés Especiais



Internacional



Intelligentsia  
coffee

# Nossos parceiros.



Ensei Neto



Simon Lau



Moccato  
Cápsulas



Renata Mandelli



Emilio - Casa do  
Barista



Sulayne Shiratori



## Nossos parceiros.



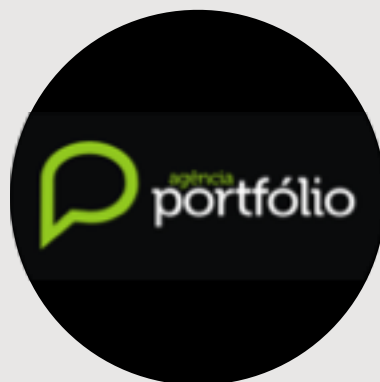
Expocaccer



Sebrae



ellos intelligence



Agência portfólio



Grupo DVÖS

# Sollo Cafés Especiais

Vamos degustar um Sollo Café!!!

Deseja receber esta apresentação?

Contatos: Thiago Motta  
thmotta@gmail.com

(61) 8103-7310

Facebook: Fazenda Jatobá

[www.grupojatoba.com.br](http://www.grupojatoba.com.br)

