A wooden cart with bicycle wheels is positioned in the foreground, partially filled with harvested coffee beans. The cart is on a dirt path. In the background, a large field of harvested coffee beans is visible, with rows of beans laid out to dry. A line of tall palm trees stands in the distance under a blue sky with light clouds.

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



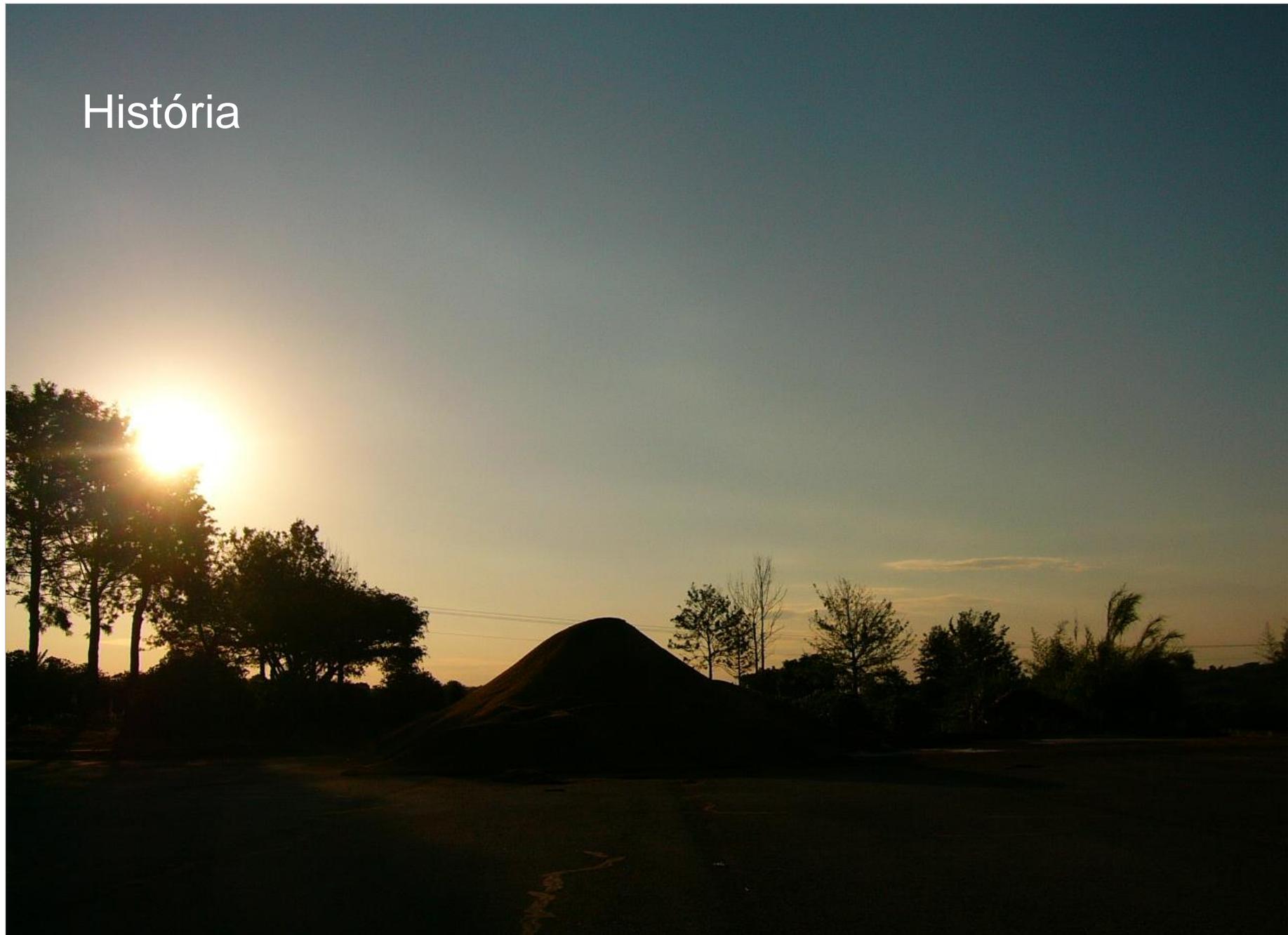
Sollo Café

6



Métodos de
preparo

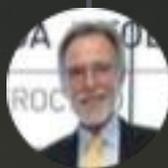
História



História

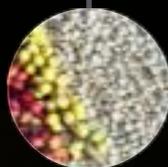
Ano de Fundação 1994

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



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.

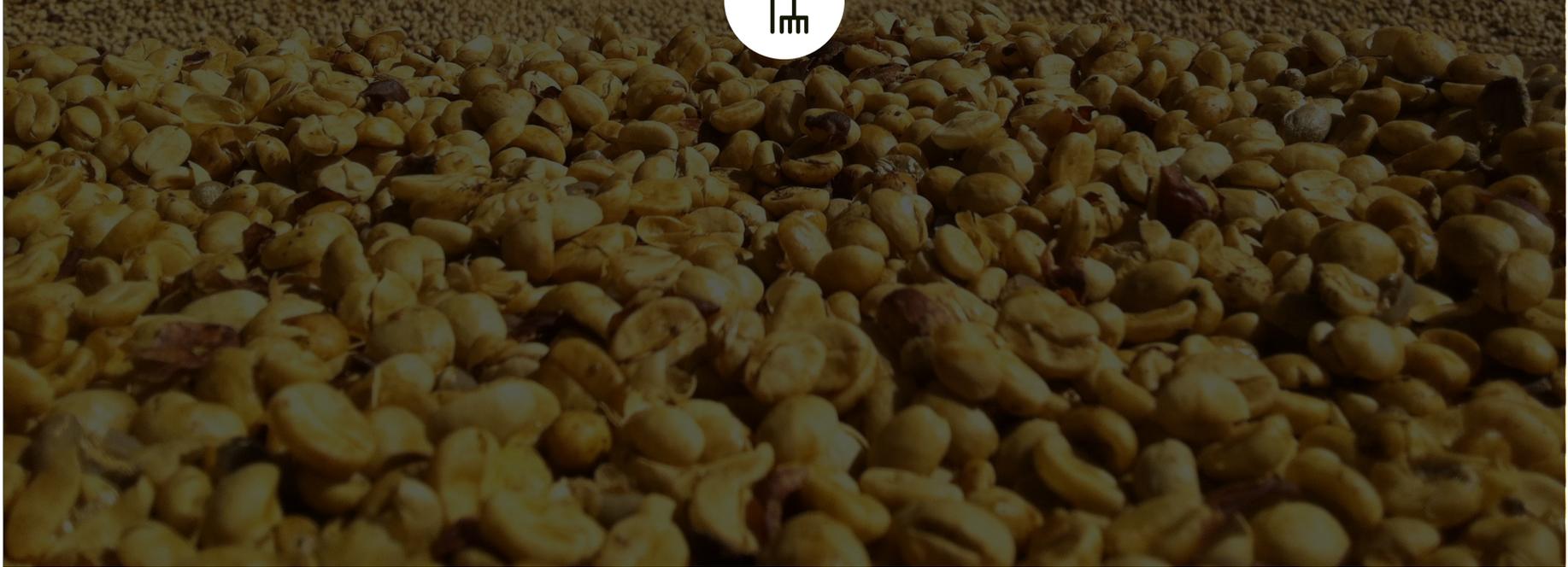
Processo de Produção



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



Pós
Colheita



Manejo da
Lavoura



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



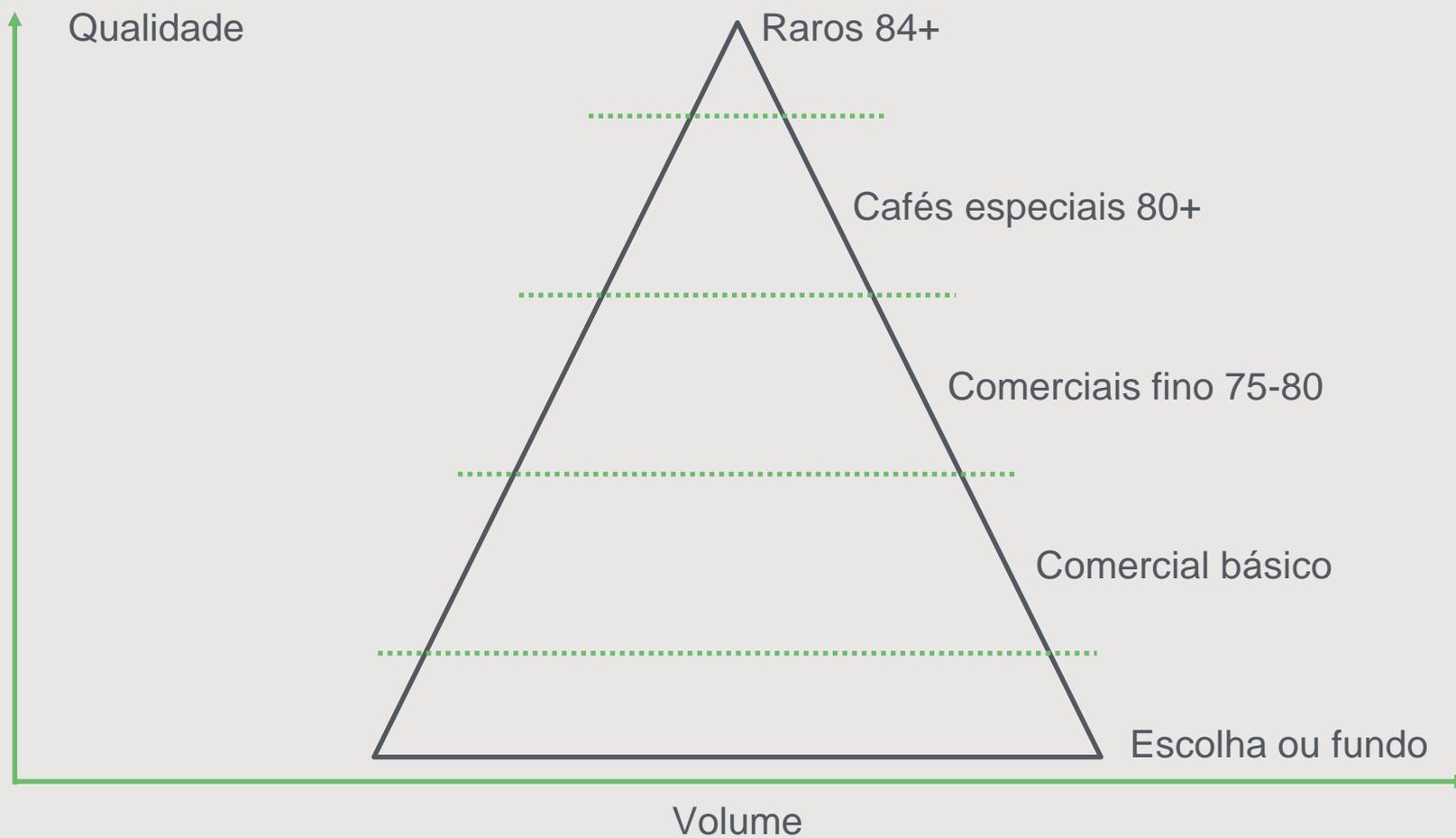
SCAA

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

Qualidade e Preparo - SCAA



Qualidade e Preparo - SCAA



Sollo Cafés Especiais



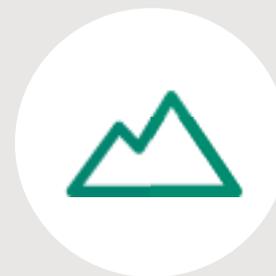
Sollo Cafés Especiais - Informações - lote 2015



Produção:
78 sacas

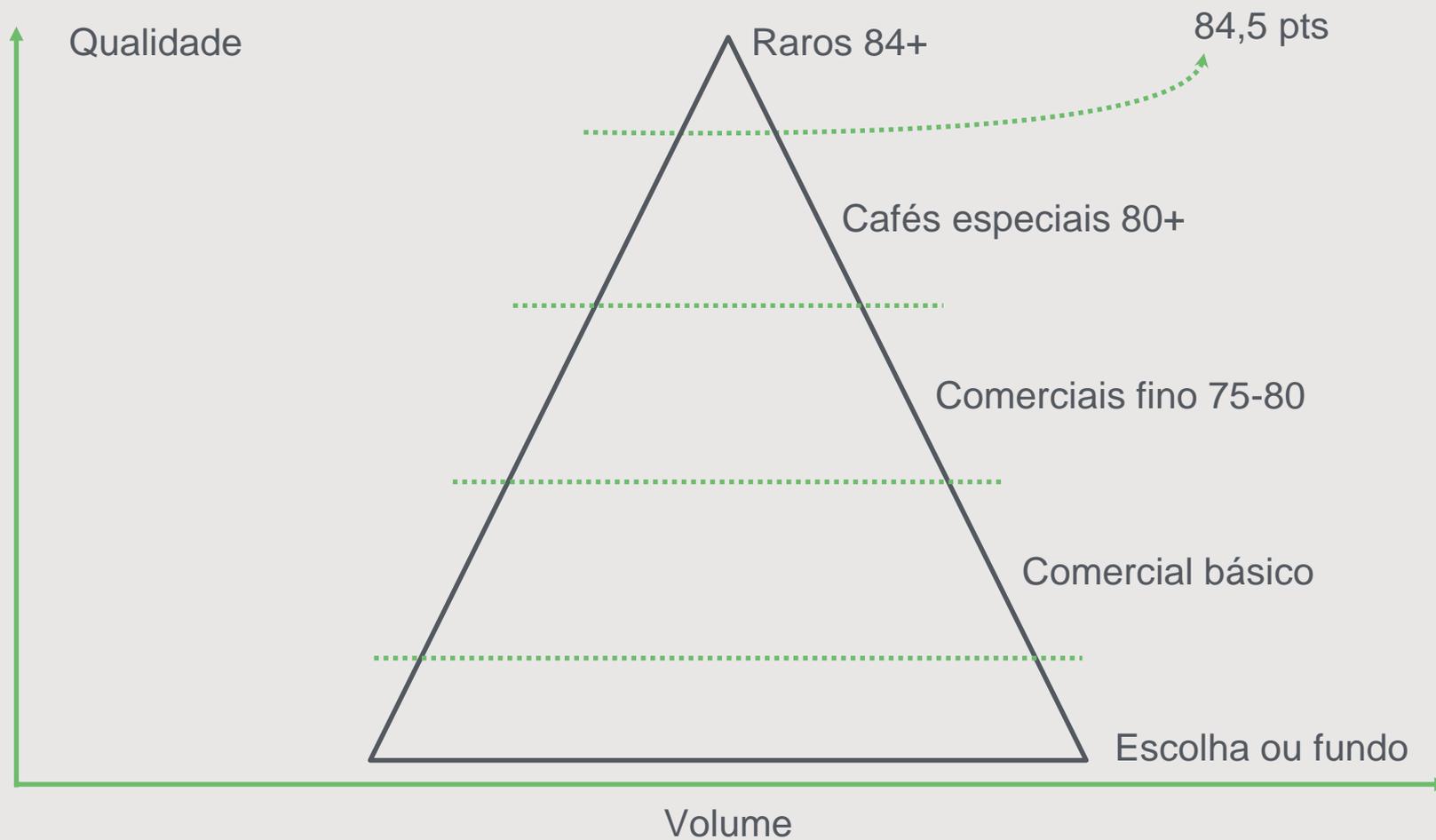


Variedade:
Topázio

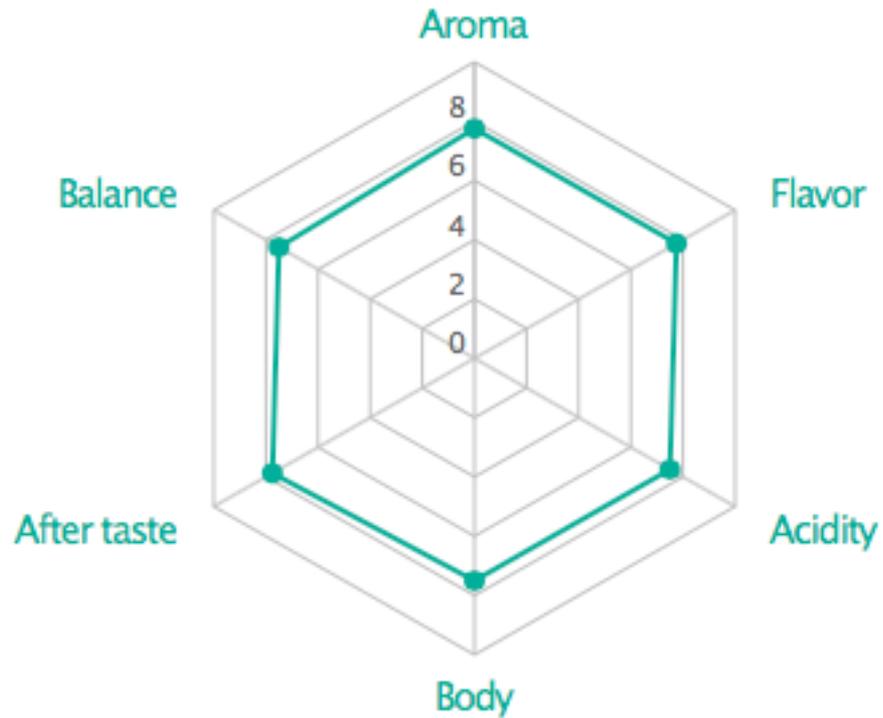


Altitude:
1035 mts

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

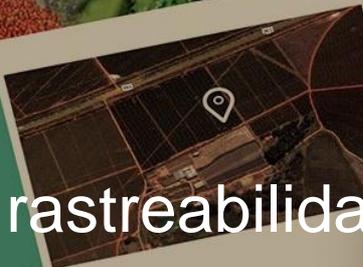
Coffee Grown With Attitude[®]

Meet Your Grower



Diogo Tudela

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

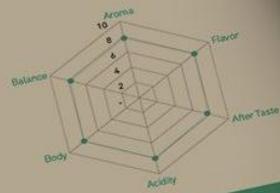


About your grower

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[®]
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



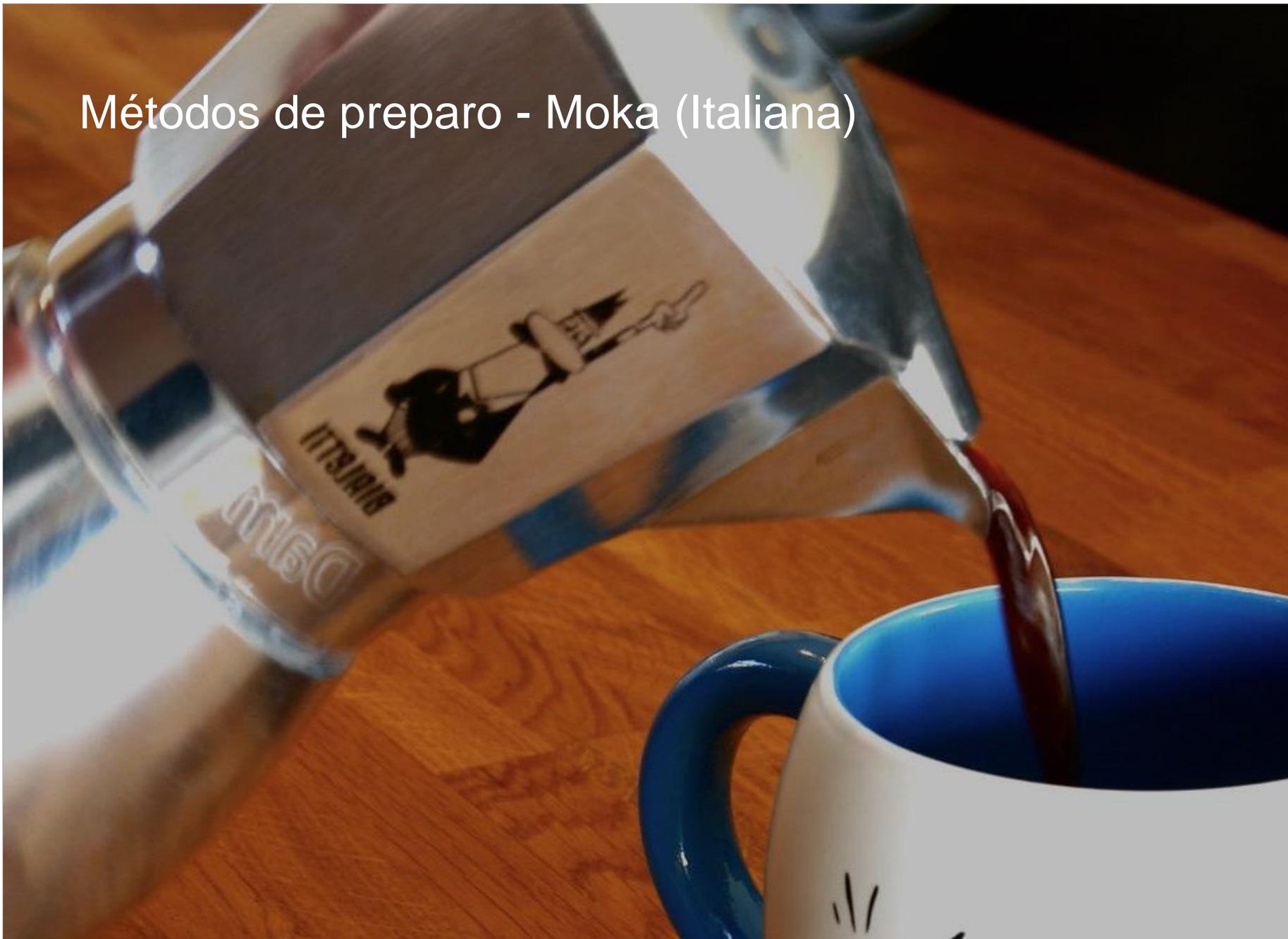
Métodos
de Filtragem



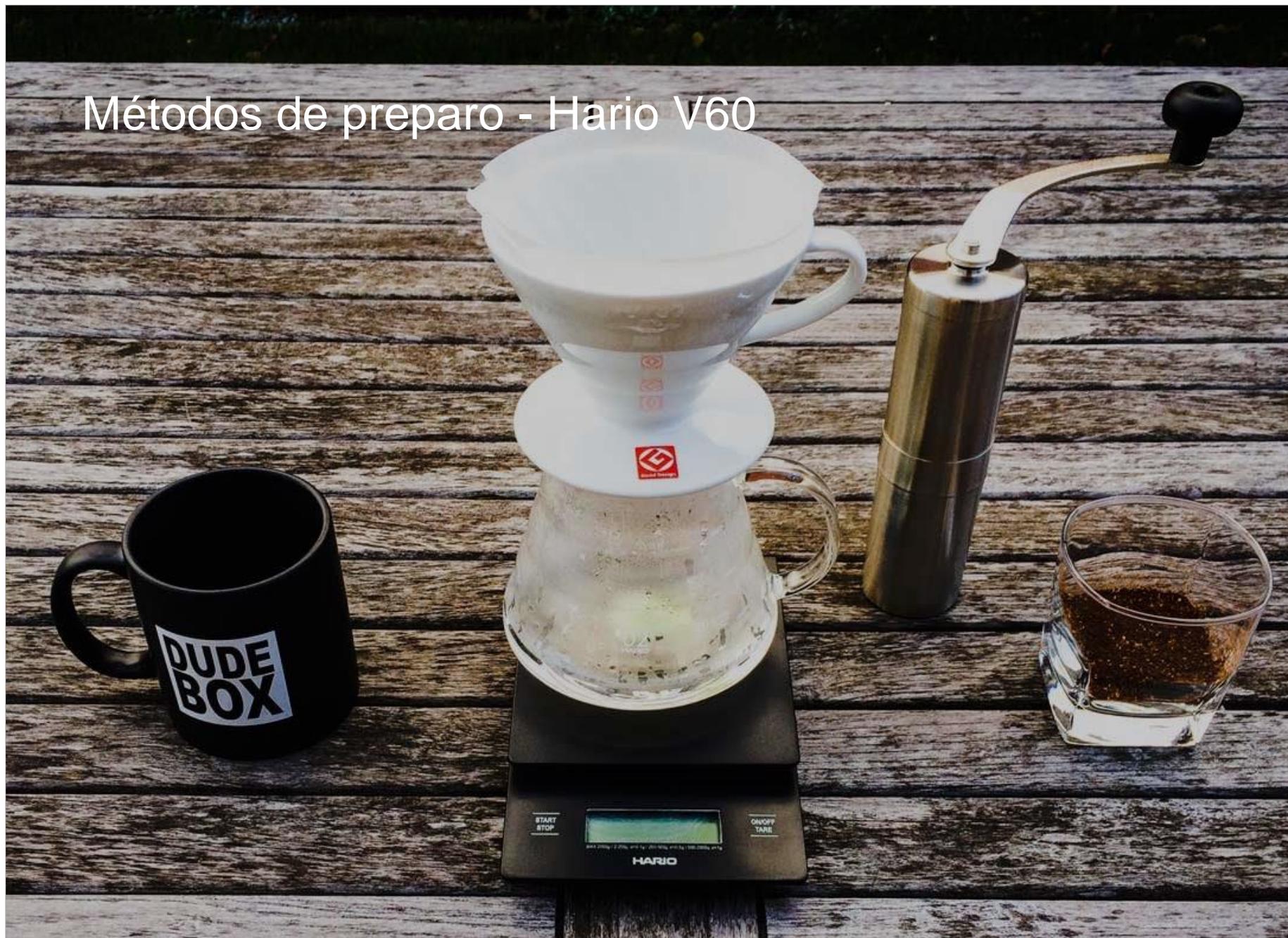
Métodos de preparo - Frenchpress



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

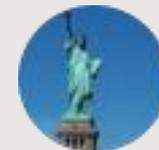


Casa do Barista



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.



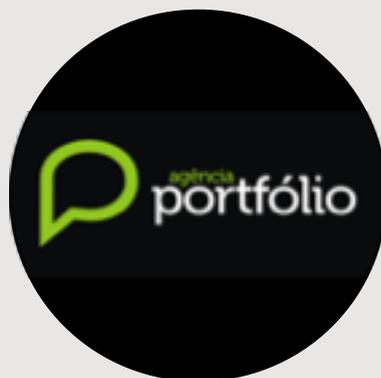
Expocaccer



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