



Mantissa

Café

CAFÉ
FAZENDA
TORRADO EM GRÃOS

Mantissa
Café

Café Especial
• 100% Arábica •

250g
Indústria Brasileira

Uma experiência
que merece ser

vivida



Plantar, cultivar, colher e comercializar um café de referência em qualidade

O Mantissa é um café especial de origem, com grãos selecionados 100% arábica provenientes da Fazenda Mantissa, localizada na região de Campestre, Sul de Minas Gerais. Com solo fértil e argiloso, altitudes superiores a 1.250 metros, o clima traz peculiaridades como calor durante o dia e frio à noite, o que contribui para que os açúcares fiquem mais concentrados no grão, levando doçura natural à xícara.

Todo o nosso processo de produção é rigorosamente acompanhado por um setor de qualidade e certificado por instituições que são referência em cafés especiais e sustentabilidade.

O reconhecimento vem sendo consolidado com as mais recentes premiações:

- 🏆 1° e 3° lugares no Concurso Terroir da Região Vulcânica de 2022
- 🏆 1° lugar Regional Sul de Minas - 32° Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso - 2022
- 🏆 5° lugar Nacional - 32° Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso - 2022
- 🏆 7° lugar - Concurso Aroma BSCA 2022

Carinho e cuidado do cultivo à xícara

Desde o plantio até a xícara tudo é pensado para levar qualidade até os mais exigentes apreciadores de cafés especiais. A produção de origens únicas, com grãos selecionados, atende às exigências das certificações que garantem a responsabilidade socioambiental e cafés 100% rastreáveis.



Plantio

Cuidado com a preparação do terreno para o recebimento das mudas que são mantidas em viveiros especiais até alcançarem de 04 a 06 pares de folhas em seus galhos. O solo recebe os nutrientes necessários e adubação em um trabalho minucioso de análise e respeito ambiental.



Colheita

Importante etapa do processo do café, a colheita ocorre em períodos programados quando o fruto está maduro e todos seus açúcares já desenvolvidos. Acontece com mão de obra treinada e de forma criteriosa.



Secagem e Benefício

A Fazenda trabalha com diferentes processos de pós-colheita: cereja descascado, natural e lotes de cafés fermentados são alguns dos principais, que atendem às necessidades e exigências do mercado.



Torra

Na torra, trabalha-se para atingir o ponto médio-claro, padrões presentes em todas as embalagens. Depois de torrados os grãos são selecionados à mão por uma equipe especializada, o que garante a uniformidade dos produtos.



Classificação e Degustação

Nesta etapa, há prova do resultado de todo o trabalho na lavoura e no terreiro.

Todos os lotes são analisados fisicamente e sensorialmente pelos Q-graders de acordo com a metodologia SCA, onde o café é classificado em uma escala de 0 a 100.



Armazenagem e Comercialização

Todos os cafés são devidamente separados por lotes e acompanhados da lavoura até a armazenagem, oferecendo rastreabilidade completa e informações detalhadas em todas as etapas.



Café Mantissa Fazenda

O blend Café Mantissa apresenta aroma e sabor únicos, perfeito em todos os momentos.

Variedades:

Catuaí Vermelho - 33%
Catuaí Amarelo - 27%
Catuaí Amarelo - 33%
Bourbon Amarelo - 7%

Apresenta aroma doce, acidez média cítrica com toque de mel, corpo licoroso vinhoso, sabor caramelo tostado, finalização toffee.

Torrado e moído 250g
Torrado em grãos 250g e 500g
Caixa com 10 cápsulas - 55g

REGIÃO: Sul de Minas Gerais

ALTITUDE: 1.260 metros



Café Mantissa Catuaí Amarelo

Os grãos da variedade Catuaí Amarelo foram desenvolvidos aproveitando o cruzamento natural entre as variedades Icatu e Catuaí.

Apresenta aroma doce, acidez média cítrica com toque de frutas amarelas (mamão), corpo licoroso, finalização mel.

Torrado e moído 250g
Torrado em grãos 250g e 500g

REGIÃO: Sul de Minas Gerais

ALTITUDE: 1.260 metros



Café Mantissa Moca Chocolate

Moca é um grão de café mais arredondado e com características únicas que possibilitam uma torra uniforme. Seu formato permite que os grãos rolem pelo cilindro do torrador de maneira mais eficiente.

É um café que apresenta aroma doce, acidez média cítrica com toque de frutas vermelhas secas, sabor chocolate meio amargo, corpo licoroso, finalização caramelo tostado.

Torrado e moído 250g
Torrado em grãos 250g e 500g

REGIÃO: Sul de Minas Gerais

ALTITUDE: 1.260 metros



Café Mantissa Mundo Novo

Variedade resultante de um cruzamento natural entre os cultivares Sumatra e Bourbon Vermelho. Traz em seu nome uma referência à cidade onde foi desenvolvida: Mundo Novo (que hoje leva o nome de Urupês), São Paulo.

Apresenta aroma doce, acidez média cítrica com toque de frutas vermelhas secas (ameixa), corpo licoroso vinhoso, finalização caramelo tostado.

Torrado e moído 250g
Torrado em grãos 250g e 500g

REGIÃO: Sul de Minas Gerais

ALTITUDE: 1.260 metros



Café **Mantissa** **Bourbon Amarelo**

A variedade Bourbon Amarelo foi cultivada pelas primeiras vezes na pequena Ilha Bourbon, à leste de Madagascar, um paraíso de natureza exuberante e clima quente.

Um café que apresenta aroma doce, acidez média cítrica com toque de laranja, sabor chocolate, corpo licoroso, finalização caramelo tostado.

Torrado e moído 250g
Torrado em grãos 250g e 500g

REGIÃO: Sul de Minas Gerais
ALTITUDE: 1.260 metros



Café **Mantissa** **Catuaí Vermelho**

Variedade de origem 100% brasileira, natural do cruzamento das subespécies arábica: Mundo Novo e Caturra. Hoje, o Catuaí é líder de produção nas lavouras arábica do Brasil e do mundo.

É um café que apresenta aroma doce, acidez média cítrica com toque de frutas vermelhas secas (ameixa, amora), corpo licoroso cremoso, finalização caramelo.

Torrado e moído 250g
Torrado em grãos 250g e 500g

REGIÃO: Sul de Minas Gerais
ALTITUDE: 1.260 metros



Café **Mantissa** **Orgânico**

É produzido de maneira sustentável, sem a presença de adubos químicos e defensivos agrícolas, conforme exigências da certificadora.

Um café que apresenta aroma doce, acidez média cítrica com toque de mel e frutas vermelhas secas (ameixa, passas), corpo licoroso, finalização caramelo.

Torrado e moído 250g
Torrado em grãos 250g e 500g

REGIÃO: Sul de Minas Gerais
ALTITUDE: 1.260 metros

Variedade: Catuaí Amarelo

CERTIFICAÇÕES

