

_MISSÃO

Trabalhar em toda a cadeia do café especial, do plantio à xícara, sendo uma empresa reconhecida pela elevada qualidade dos produtos e pela constante inovação em todas as áreas em que atua.

_VISÃO

Acreditamos que a atuação em toda as etapas da cadeia produtiva é a melhor forma de criar e implementar novas ideias, sendo a busca pela qualidade o principal motivador de nosso trabalho.



Icatu amarelo proveniente de colheita seletiva em terreiro suspenso **Sarutaiá/SP, Brasil**

COFFEE

CONTATO

Francisco Massucci Silveira
Q-grader, Q-processing Expert
+55 (19) 99826-7366
contato@virginiaroasters.com.br

Cristina Raszl Cinesi
Comercial e Vendas
+55 (19) 99841-9999
contato@virginiaroasters.com.br

Unidade Barão Geraldo
Av. Dr. Romeu Tórtima, 285
1º andar, Campinas/SP - Brasil
13084-791

Fazenda Santa Virginia
Estrada Velha Piraju a Sarutaiá
Sarutaiá/SP
18840-000



www.virginiaroasters.com.br



VIRGINIA
COFFEE
ROASTERS
INSPIRED BY COFFEE

SPECIALTY COFFEE

SINGLE ESTATE

_SOBRE NÓS

Cultivamos e processamos café há mais de 20 anos no estado de São Paulo e nossa equipe tem extenso know-how em cafeicultura de qualidade. Possuímos profissionais certificados pelo Coffee Quality Institute nos programas Q-grader e Q-processing level 2 e level 3, com cursos na Colômbia, Guatemala e EUA.



Faz. Santa Virginia **Sarutaiá/SP, Brasil**



Francisco Massucci Silveira (esquerda), responsável pelo controle de qualidade e Alexandre da Silva (direita) colaborador da Fazenda St^a. Virginia **Sarutaiá/SP, Brasil**

_REGIÃO DA SOROCABANA

A Sorocabana fica na fronteira sul da produção de cafés especiais no mundo. Uma região única, capaz de produzir café arábica de alta qualidade em clima subtropical, com quatro estações bem definidas e maturação prolongada dos frutos. Estes fatores contribuem para uma bebida de elevada doçura e corpo licoroso. Uma centenária região produtora de cafés especiais no Estado de São Paulo pronta para ser redescoberta.



_A FAZENDA

Localizada na cidade de Sarutaiá / SP na região da Sorocabana, a centenária fazenda Santa Virginia possui cerca de 320.000 pés de café plantados em uma área de 110 hectares, com uma produção média anual de 3.000 sacas.

A fazenda Santa Virginia produz café arábica a uma altitude de 850 m e latitude 23° Sul. A secagem de cafés especiais é feita em terreiros suspensos cobertos, utilizando-se de tecnologia de ponta durante todo o processamento, como por exemplo, o monitoramento da secagem com o uso de termohigrômetros digitais, e o emprego de seletoras eletrônicas para o café cereja recém-colhido.

Na Fazenda Santa Virginia valorizamos práticas sustentáveis e o respeito ao meio ambiente. Sempre que possível evitamos o uso de defensivos agrícolas e mantemos 20% de nossa área como reserva florestal intocável. Desta maneira conseguimos aliar elevada produtividade agrícola à preservação ambiental.

_PERFIS DE BEBIDA

Produzimos 14 variedades de café em diversos métodos de processamento. Acreditamos que o processamento do café é o fator principal na obtenção de uma bebida de qualidade.

NATURAIS

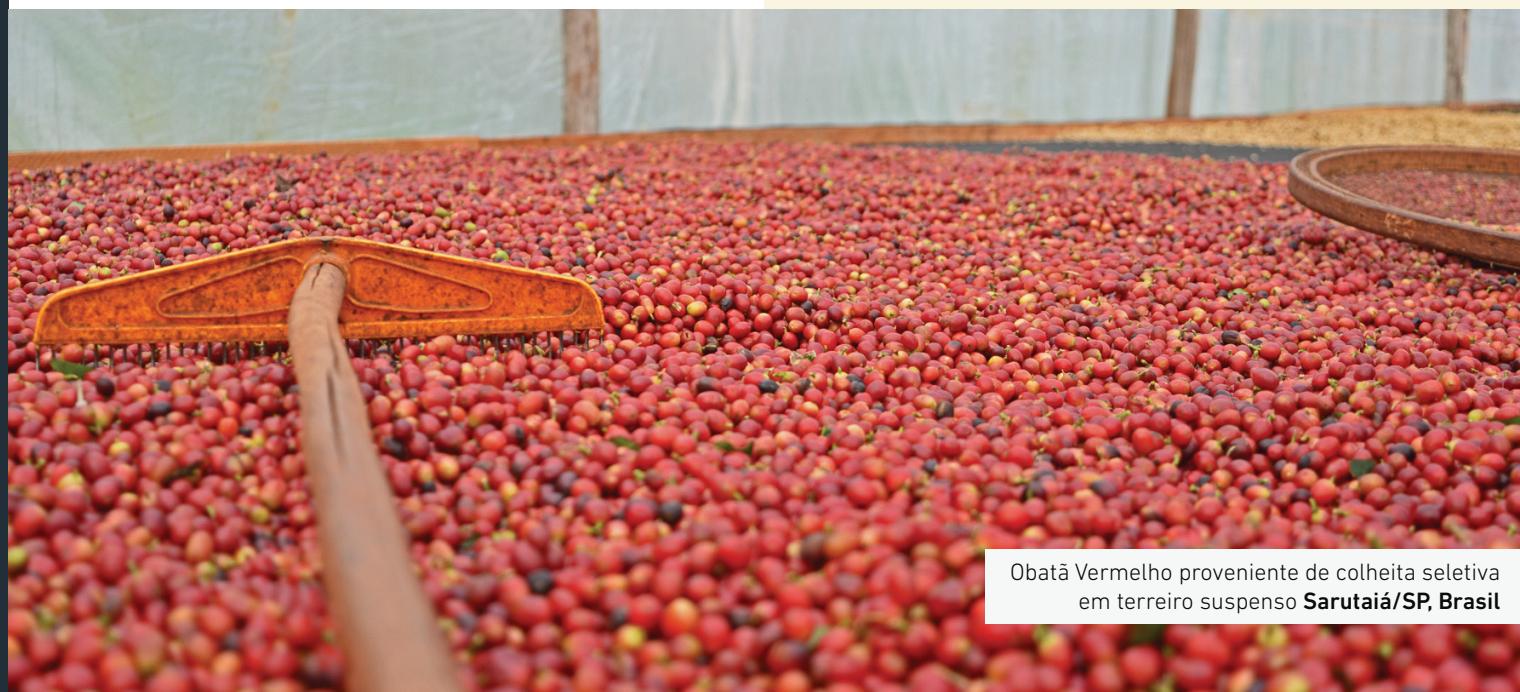
O mais antigo dos métodos de processamento é também o mais complexo e o nosso preferido. Realizamos naturais tradicionais e fermentados, com perfis que vão do chocolate ao vinhoso.

DESCASCADOS

Também conhecido como cereja descascado ou honey, este método apresenta uma bebida encorpada, com elevada doçura e acidez delicada.

LAVADOS

Os cafés lavados apresentam uma bebida limpa e com acidez brilhante. As notas florais e o corpo leve são algumas das características deste método que pode passar por uma fermentação selvagem ou induzida.



Obatã Vermelho proveniente de colheita seletiva em terreiro suspenso **Sarutaiá/SP, Brasil**