

ORIGENS  
PARANÁ



**CAFÉ  
NORTE PIONEIRO  
DO PARANÁ**

*Indicação de Procedência*

Indicação de Procedência  
Registrada no INPI

# Produto CAFÉS ESPECIAIS

**ALTA DOÇURA,  
CREMOSIDADE,  
SABOR MARCANTE**

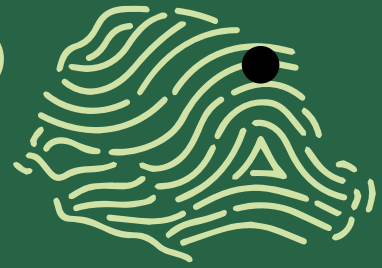
O café em grão verde na região do Norte Pioneiro do Paraná é obtido das diversas variedades da espécie *Coffea arabica*, com alto potencial para a produção de cafés especiais.

Os Cafés apresentam atributos únicos onde se destacam: alta doçura, perfeito equilíbrio entre uma acidez cítrica e o corpo cremoso. Os sabores e aromas remetem a chocolate, caramelo, melado, mel, doce de leite, floral cítrico e frutado, os quais resultam em uma bebida extraordinária. Qualidade comprovada pelas premiações de concursos nacionais e internacionais.

Os cafeicultores apresentam cuidado extremo em todas as fases da produção: no manejo da lavoura, passando pela colheita e processamento, nas formas “cereja natural” ou “cereja descascado”, livre de grãos estranhos ou prejudiciais ao padrão desejado, até o armazenamento.

As características da qualidade da bebida proporcionada pelos cafés produzidos na região são objeto de provas constantes de avaliação através de análises sensoriais em laboratórios credenciados.

# Região NORTE PIONEIRO DO PARANÁ



A Região abrange  
**45 MUNICÍPIOS**  
do Norte Pioneiro  
Paranaense

+ DE **120**  
**PRODUTORES**  
(participação ativa)



**90%**  
de pequeno  
porte

A região tem grande potencial para a produção de cafés especiais em função dos solos de origem vulcânica e do clima subtropical. A temperatura média anual varia entre 19° e 22°C, estando em uma área de transição climática com alta latitude, 23° S, e altitude acima dos 500 m. Estas características interferem na formação e maturação dos frutos, alterando as características intrínsecas do grão, possibilitando obtenção de variadas nuances de café, com potencial para os cafés especiais sendo cultivada exclusivamente a espécie *Coffea arabica*.

Soma-se, ainda, as propriedades bem estruturadas, solos férteis, topografia favorável, produtores capacitados, disponibilidade de técnicos e laboratórios qualificados, órgãos de pesquisa e extensão, corretores, cafeeiras e indústrias torrefadoras.



A maturação mais lenta resulta em cafés de sabores mais complexos e nuances aromáticas.

O terroir único, onde se destacam o clima subtropical e os solos vulcânicos, contribui para a formação de características sensoriais especiais nos grãos, como notas frutadas, florais e cítricas.

O Café do Norte Pioneiro do Paraná é frequentemente processado de forma cuidadosa e artesanal buscando realçar as características sensoriais dos grãos. O processamento adequado é essencial para garantir a qualidade final da bebida que apresenta uma ampla gama de sabores e aromas, acidez e corpo equilibrados e alta doçura natural dos grãos.

Assim, o Café do Norte Pioneiro do Paraná se destaca com atributos como alta doçura, corpo aveludado, agradável acidez cítrica, aroma que oscila entre chocolate, caramelo, melão, doce de leite, floral cítrico e frutado, além de marcante sabor residual.





Essas características e diferenciais da região e dos cafés combinados tornam o Café do Norte Pioneiro do Paraná uma opção procurada por apreciadores de cafés finos que buscam uma experiência sensorial única e uma bebida de alta qualidade.



Clique para ver o vídeo



## ACENPP

Associação de Cafés Especiais  
do Norte Pioneiro do Paraná  
Rua Pedro de Castro, 221.  
Vila Guarani - 84.295-000  
Pinhalão/PR

☎ (43) 3512-1000

☎ (43) 98448-1318

☎ (43) 99842-3063

✉ [acenpp.acenpp@gmail.com](mailto:acenpp.acenpp@gmail.com)

🌐 [www.acenpp.com.br](http://www.acenpp.com.br)