

ORIGENS
PARANÁ



CAFÉ

Região de Jacutinga

Indicação Geográfica em Estruturação
como Indicação de Procedência

Produto CAFÉ

**ENCORPADO
E AROMÁTICO**

O Café de Jacutinga é conhecido por sua alta qualidade e sabor marcante. Os grãos são cultivados em condições favoráveis, resultando em uma bebida aromática e encorpada.

A região de Jacutinga cultiva diferentes variedades de café arábica. Cada tipo de grão contribui com características específicas, oferecendo opções para diferentes paladares e preferências.

A principal variedade é o café Sumatra, que apresenta bom corpo, gosto doce, baixa acidez e notas sensoriais que lembram especiarias.

A produção do café ocorre em área limítrofe em latitude, por pequenos produtores que guardam a tradição familiar do saber fazer ao longo do tempo e tem um cuidar dedicado. Um diferencial é a colheita seletiva manual, conhecida como colheita “no pano”, em que o grão de café não tem contato com o chão.



MUITOS PRODUTORES DE CAFÉ DE JACUTINGA ADOTAM PRÁTICAS AGRÍCOLAS SUSTENTÁVEIS, COMO O USO DE TÉCNICAS DE CULTIVO ORGÂNICO, PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE E MANEJO RESPONSÁVEL DOS RECURSOS NATURAIS.



O CAFÉ DE JACUTINGA JÁ PARTICIPOU DE CONCURSOS E PREMIAÇÕES, INCLUSIVE GANHANDO CONCURSOS

Região JACUTINGA



A região de Jacutinga é formada por Jacutinga, distrito do município de Ivaiporã e pelos municípios Grandes Rios, Lidianópolis e Jardim Alegre.

A região possui um clima propício para o cultivo do café, com temperaturas amenas e pluviosidade adequada. Além disso, o solo é rico em nutrientes, favorecendo o desenvolvimento saudável das plantas.

Localizada em uma área de altitude elevada, a região é favorável para o cultivo de café. A variação de altitudes proporciona condições ideais para o desenvolvimento de sabores complexos e nuances no café.

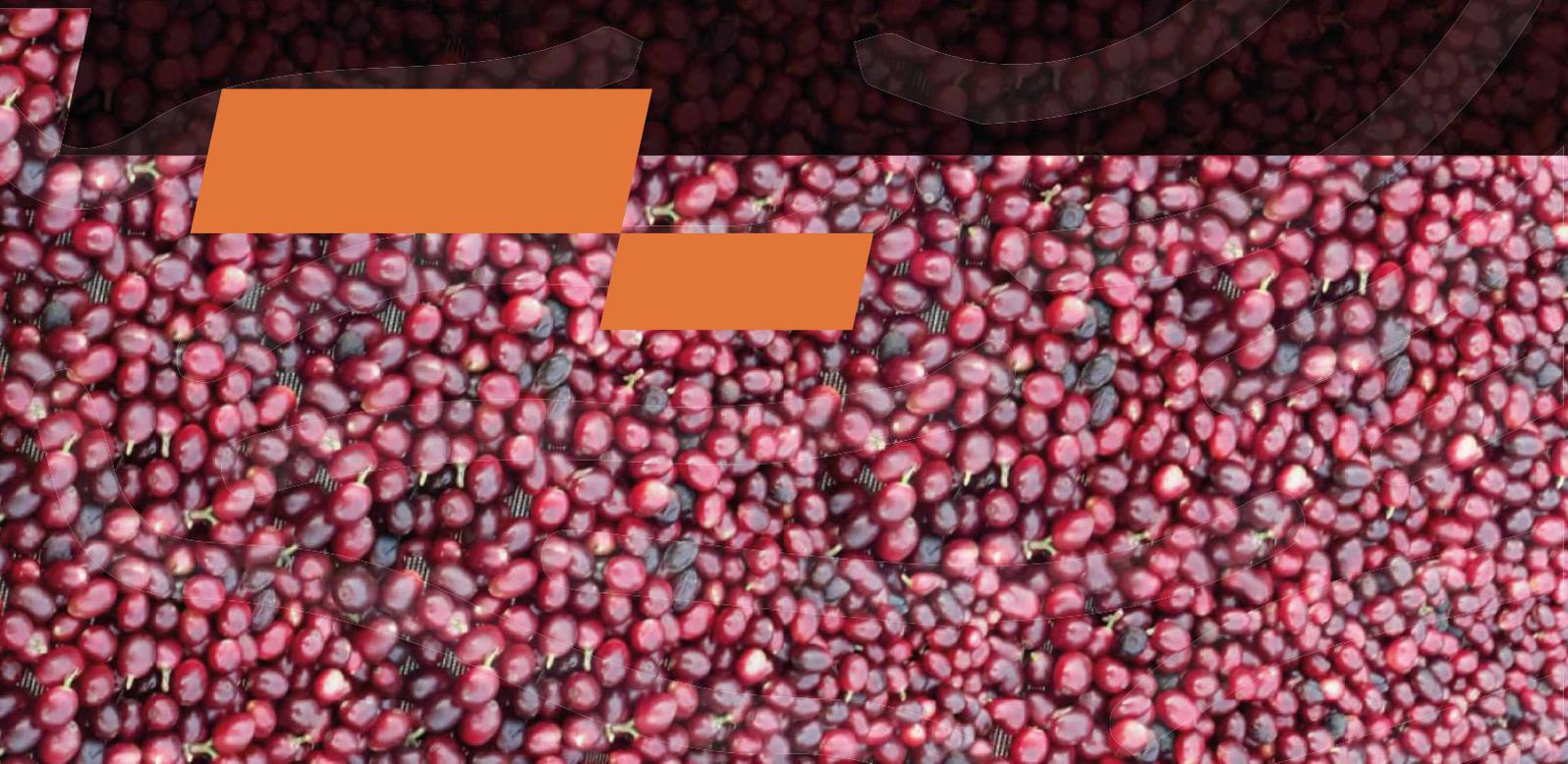
Ivaiporã e região têm uma longa tradição na produção de café, com gerações de agricultores dedicados ao cultivo e beneficiamento dos grãos. Essa tradição contribui para a expertise e conhecimento acumulados ao longo dos anos.



O Café de Jacutinga, destaca-se no cenário nacional como uma opção de excelência para os amantes da bebida, pois é valorizado como um café gourmet de alta qualidade. Seus grãos são cuidadosamente selecionados e torrados para realçar suas características sensoriais únicas.

A região de Jacutinga, em Ivaiporã, Paraná, atrai turistas interessados na cultura do café. Algumas fazendas e plantações de café na região oferecem tours e visitas guiadas, permitindo que os visitantes conheçam de perto o processo de cultivo, colheita e produção do Café de Jacutinga.

A cidade de Ivaiporã realiza anualmente o Festival do Café, um evento que celebra a cultura cafeeira local. Durante o festival, os visitantes têm a oportunidade de degustar diferentes tipos de café, participar de cursos e workshops sobre café e desfrutar de outras atividades relacionadas ao tema.



O Café de Jacutinga pode ser utilizado de outras formas além da tradicional preparação da bebida. Alguns exemplos incluem o uso do café moído como ingrediente em receitas culinárias, como bolos, sobremesas e molhos. Além disso, o café também pode ser usado em produtos cosméticos, como esfoliantes e sabonetes, devido às suas propriedades antioxidantes e estimulantes.

Assim, o Café de Jacutinga vai além de uma simples bebida, agregando valor cultural, turístico e gastronômico à região.



Clique para ver o vídeo

AAFJ
Associação da Agricultura
Familiar de Jacutinga

 **43 99962-2966**
Lucas Ravar