

ORIGENS
PARANÁ



CAFÉ DE MANDAGUARI

Indicação Geográfica em Análise pelo
INPI como Denominação de Origem



Produto CAFÉ

**SABOR COMPLEXO COM
NOTAS DE CAMELO
E CHOCOLATE**

O Café de Mandaguari é diferenciado pela combinação única de altitude, clima, solo, técnica de cultivo e torrefação, que resultam em uma bebida de sabor complexo, com notas florais e frutadas, mais cítrico, com sensorial para caramelo e chocolate e acidez suave.

A altitude permite que os grãos amadureçam de maneira mais lenta e equilibrada, resultando em uma bebida com acidez suave e sabor equilibrado. A variação climática permite que os grãos de café desenvolvam sabores complexos e distintos, com notas florais e frutadas que não são encontradas em outros cafés.



CAFÉ DE MANDAGUARI



O solo rico em nutrientes proporciona um sabor mais intenso e adocicado aos grãos de café.

Os produtores de café de Mandaguari utilizam técnicas de cultivo cuidadosas e sustentáveis, com foco na preservação do meio ambiente e na produção de um café de alta qualidade.

O café é torrado artesanalmente por especialistas locais, o que garante uma bebida fresca e com sabor acentuado.

A produção principal é do café natural, tipo arábica e especial.

Região MANDAGUARI



Mandaguari é considerada como a Capital do Café do Norte Central do Paraná, sendo o café reconhecido como bebida típica. A região é composta pelos municípios de Mandaguari, Jandaia, Cambira, Marialva, Apucarana e Arapongas. A região tem um diferencial na altitude média de 700 m acima do nível do mar que favorece o clima ideal para a produção do café, com invernos frios e secos e verões quentes e úmidos, além do solo ser rico em nutrientes.

O Café de Mandaguari tem recebido reconhecimento nacional e internacional por sua qualidade excepcional. Em 2017 e 2018 o Café de Mandaguari conquistou o título de um dos melhores cafés do Brasil na categoria "natural", no concurso "Nosso Café Yara" promovido pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), que aconteceu na Semana Internacional do Café (SIC) em Belo Horizonte MG.

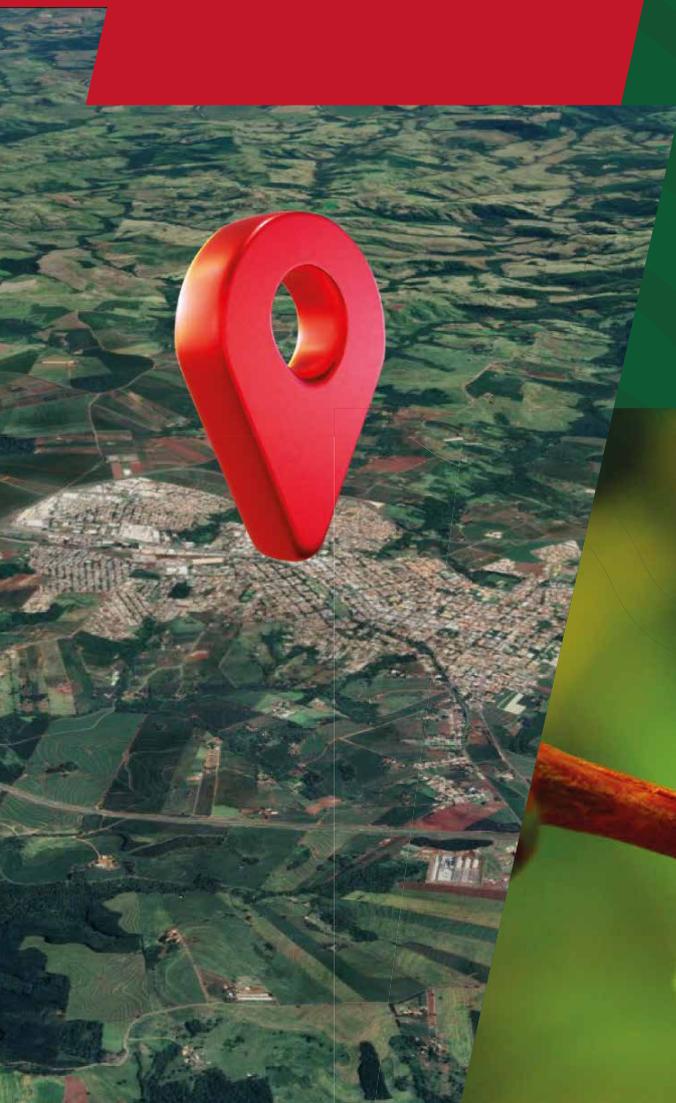
Há também diferencial na colheita do café, já que colhem o café maduro, na peneira, no pano ou através de máquinas agrícolas. A forma e tempo de colheita, bem como o pós colheita influenciam diretamente na qualidade do café.

Os grãos de café produzidos na região podem ser utilizados em diversas formas de preparo, como café filtrado, expresso, café gelado, entre outros, e combinam bem com diferentes tipos de alimentos, como bolos, pães, frutas e chocolates.

O Café de Mandaguari se destaca não apenas por suas características únicas de sabor e aroma, mas também por sua qualidade excepcional, práticas sustentáveis de produção e versatilidade em diferentes formas de preparo e combinações com alimentos.



[Clique para ver o vídeo](#)



Associação Responsável

 **(44) 99918-9750**
Fernando Rosseto



SEBRAE