

ORIGENS
PARANÁ



Indicação Geográfica em Análise pelo
INPI como Denominação de Origem

Produto CAFÉ DA SERRA DE APUCARANA

**GRÃOS DE
EXCELÊNCIA
PARA UMA
EXPERIÊNCIA
SOFISTICADA**

O Café de Apucarana se destaca pela excelência de seus grãos, cultivados nas terras férteis do norte do Paraná. Esse café se diferencia por atributos específicos que garantem um sabor e qualidade únicos:

- **Variedade Arábica (*Coffea arabica*):** predominante na região, essa variedade é reconhecida mundialmente por sua suavidade e riqueza sensorial.

- **Notas sensoriais diferenciadas:** o café apresenta uma doçura natural marcante, acidez equilibrada e finalização prolongada, proporcionando uma experiência sensorial sofisticada.

- **Uniformidade no amadurecimento dos grãos:** resultado das condições climáticas favoráveis e da colheita criteriosa, garantindo um café de alta qualidade.

- **Presença de ácido fosfórico:** diferencial químico encontrado no solo da região, contribuindo para a complexidade do sabor.

- **Cuidado na colheita e processamento:** a produção segue práticas rigorosas, incluindo métodos seletivos de colheita e secagem controlada, essenciais para preservar a qualidade do grão.



Região SERRA DE APUCARANA



Apucarana e seus municípios vizinhos – Mandaguari, Arapongas, Califórnia, Cambira e parte de Astorga – formam uma região histórica na cafeicultura, conhecida por suas condições climáticas e edafoclimáticas ideais para a produção de cafés especiais.

A cafeicultura da região é marcada por um compromisso com a qualidade e a inovação, preservando técnicas tradicionais e incorporando novas tecnologias para manter o padrão superior do produto.

Assim, a região de Apucarana reúne fatores ambientais e culturais que influenciam diretamente a qualidade do café:

- **Clima ideal:** temperaturas amenas e um regime de chuvas bem distribuído favorecem o cultivo de café especial.
- **Altitude e relevo:** a topografia elevada da região contribui para a maturação uniforme dos grãos, aprimorando suas características sensoriais.
- **Incentivos governamentais e associativos:** programas municipais e estaduais apoiam os cafeicultores, fornecendo mudas selecionadas, assistência técnica e infraestrutura para mecanização da colheita.

• **Engajamento da comunidade:** eventos como a Festa do Café, a Ciclorrota Caminhos do Café e a programação da Fescafé reforçam a identidade cultural do café na região.

A cafeicultura de Apucarana mantém-se viva graças ao compromisso dos produtores e ao apoio de iniciativas que valorizam a produção local, promovendo a sustentabilidade e o desenvolvimento territorial.

O Café de Apucarana á recebeu diversas premiações em concursos regionais e estaduais, consolidando sua reputação no mercado de cafés especiais.



[Clique para ver o vídeo](#)

ACAP - Associação dos Cafeicultores de Apucarana

Gleba Pirapo - Estrada Apucarana S/N
Pirapo - Apucarana PR
86818-000

☎ (43) 3422-0945

