



## O café do Brasil

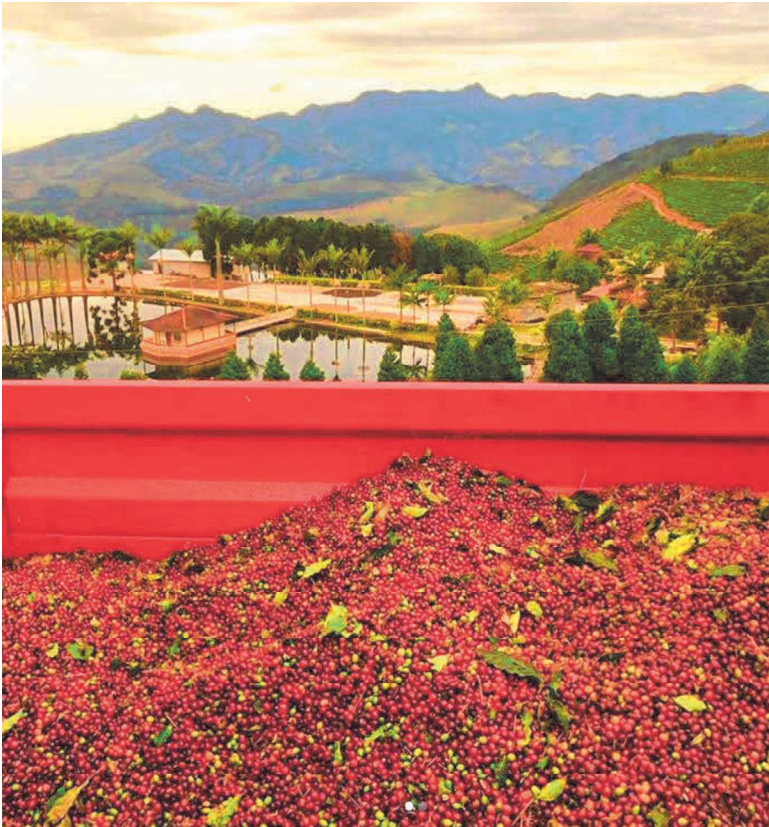
O maior produtor e exportador de café do mundo também se destaca pelos cafés de grande qualidade. As grandes extensões do Brasil permitem um cultivo diversificado com características muito complexas.

Os melhores cafés brasileiros tendem a ter baixa acidez, corpo pesado e doce, geralmente com sabores de chocolate e nozes.

## Brasil – Edio Miranda

O nosso Edio Miranda tem o nome da fazenda de onde é originário, que também é o nome do proprietário. Edio Miranda tem 78 anos, trabalha com café há 40 anos e há 18 com café de especialidade. É apaixonado por café e gosta muito do que faz.

Este café tem um perfil de mel, limão e abacaxi que, sem dúvida, agradará os amantes do café brasileiro.





## Brazil – Edio Miranda

Brazil – Edio Miranda

**Região:** Brazil – Mata das Minas – Araponga

**Produtor:** Santo António – Edio Miranda

**Perfil :** Mel | Limão | Ananás

**Processo:** Mel

**Altitude:** 1200 masl

**Variedade:** Red catuaí