

Green coffee Brazil Mocha pargamino caracolito semi-washed

\$/kg

Expected

Characteristics

Geography	South America
Screen	14/16
Processing	Half-washed
Package weight in kg	59
Grade	82.5

Lot	Harvest	Grade	Descriptors
22/823	2021/22	82.5	citrus, dried fruit, caramel, light woody

Регион: Суль-ди-Минас

Высота: 900–1400 метров над уровнем моря

Сбор урожая: июнь — октябрь

Кооператив: Коошупе (Соохирé)

Спецификация: FC (файн-кап)

Разновидность: мокка/пиббери (caracolito)

Бразилия караколито — это пиберри, зерно особой овальной формы небольшого размера. Когда во время формирования ягоды в ней созревает всего одно зерно — а не два, как обычно, — формируется пиберри.

**Бразилия Мокка пергамино караколито полумытый поступает к нам из региона Суль-ди-Минас от компании [SMC](#).*

SMC — это компания, созданная более 10 лет назад Коошупе (Соохирé), крупнейшим кофейным кооперативом в мире. Название компании — аббревиатура, это регионы Суль-ди-Минас, Можана и Серрадо, где производится кофе.

История кооператива

С более чем 85-летней историей Коошупе (Соохирé — региональный кооператив производителей кофе в Guaxupé Ltda) начал свою деятельность в 1932 году, когда был основан Сельскохозяйственный кредитный кооператив, преобразованный в 1957 году в Кофейный кооператив. Изменения произошли благодаря чувствительности первых членов к региональным потребностям. В том же году кооператив начал производить кофе в качестве основного продукта. Вскоре, в 1959 году, кооператив впервые экспортировал свой кофе.

Кооператив Соохирé сегодня:

- 33 бизнес-единицы;
- 227 подключенных городов в Бразилии;
- экспорт осуществляется в 49 стран;
- оборот в 5 миллионов мешков готовой продукции в год.

В настоящее время в Коошупе насчитывается более 14 тысяч членов кооператива, 95% из них — мелкие производители, занимающиеся семейным фермерским хозяйством — получают кофе, произведенный в более чем 200 муниципалитетах в районе его деятельности, расположенном на юге Минаса (штат Сан-Паулу).

Размышляя о диверсификации своего бизнеса, Коошупе также имеет такие проекты, как собственная обжарка, производство и коммерциализация кукурузы, комбикормовый завод, несколько лабораторий для анализа листьев и почв, геообработка (и другие проекты). Кроме того, за эти годы кооператив расширил рынки, такие как фирменный и сертифицированный кофе.

Коошупе работает в BM & FBovespa и является членом совета директоров фондовой биржи, а также работает в Нью-Йорке и на других международных товарных рынках.



