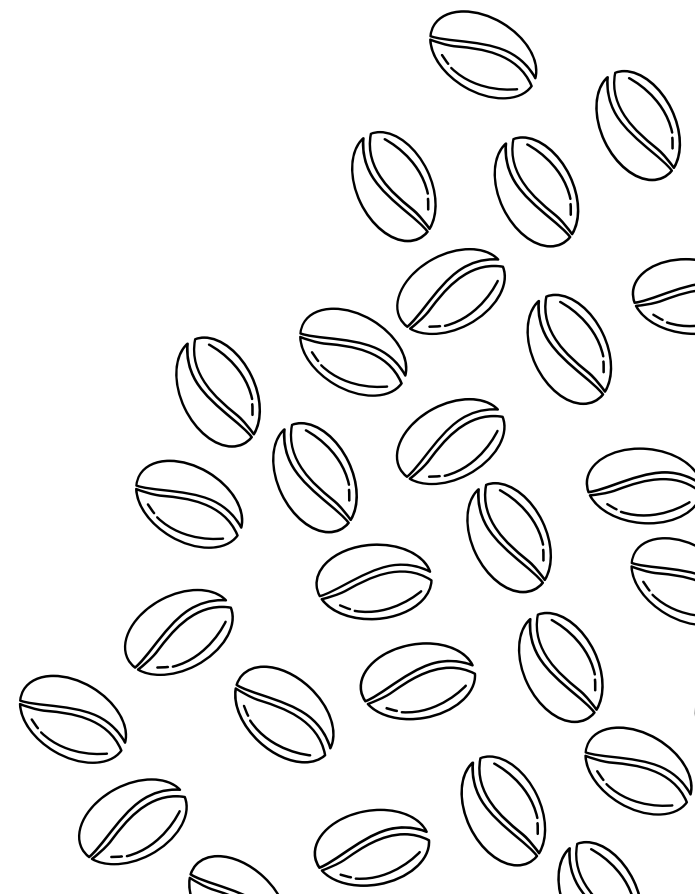


**grancoffee**

Café em todos os momentos.





# | GRUPO GRAN COFFEE

- **Líder no segmento de café** por meio de máquinas na América do Sul
- Presente em todos os momentos de consumo de café: **trabalho, foodservice e em casa**
- **Café do Centro** - Desde 1916, o primeiro espresso brasileiro



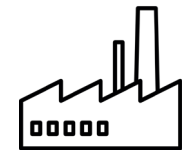
**+1.500**  
Colaboradores



**+15.000**  
Clientes



**+33.000**  
Máquinas  
em operação



**Capacidade 300 tons / mês**  
Principal torrefação de  
cafés de qualidade do Brasil

# | SOLUÇÃO 360º

## Equipamentos



**grancoffee express**

LINHA INSUMOS

LINHA TABLE TOP

**NESPRESSO**

**360° SOLUTION**

**waterlogic**

LINHA FOOD SERVICE

LINHA VENDING

**grancoffee break**



## Produtos

### Cafés de Qualidade

#### Cafés



Marcas próprias

#### Métodos



Grãos



T&M



Cápsulas

## Serviços

Baristas

Marketing

Técnicos

Equipamentos

# SEGURANÇA, QUALIDADE E CERTIFICAÇÕES



PRODUÇÃO 2019  
**2,7 M TONS**

CUSTOMIZAÇÃO  
**168 BLENDS**

SELEÇÃO

TORREFAÇÃO

ENVASE





## SELEÇÃO

Da **secagem à linha de produção**, todos os **grãos** passam por 4 rigorosos processos de seleção.



## TORREFAÇÃO

Com o maior centro de torrefação de **cafés gourmet** do país, contando com 3 torrefadores com capacidade para 42 toneladas por dia, garantimos o controle de 100% do **processo de torra**.



## ENVASE

Com tecnologia própria de envase de **cápsulas, grãos e moidos** em **embalagens que preservam as características sensoriais do café**, atendemos todas as necessidades do mercado.

Nossa constante **busca por aperfeiçoamento vem sendo recompensada** com certificações que comprovam a **alta qualidade** dos nossos **produtos**.

Em todos esses anos de história, temos acumulado conquistas e prêmios em escala mundial.

# Curiosidades sobre o café



## Cinturão

- Nasce na região de kaffa, na Etiópia, hoje é cultivada em mais de 80 países ao longo da faixa tropical do planeta, conhecida com cinturão do café, onde a temperatura varia entre 17 e 30 graus, e onde as chuvas variam entre 1200 e 2000 mm por ano;




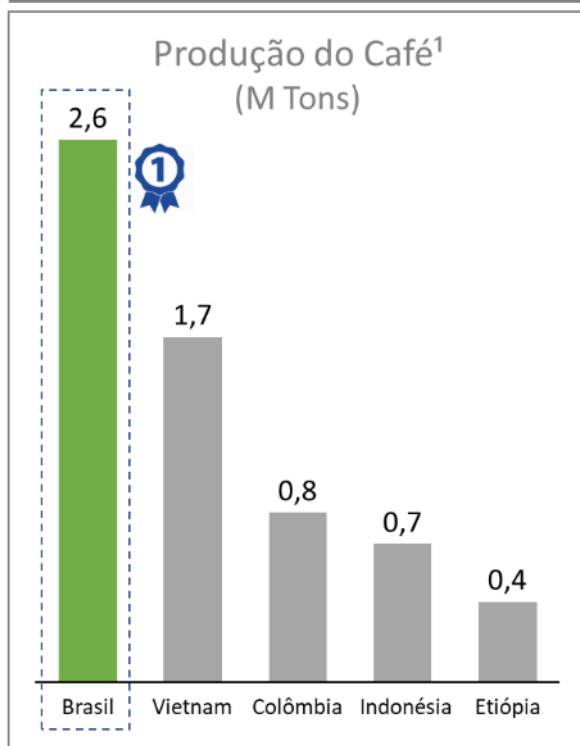
# Curiosidades sobre o café




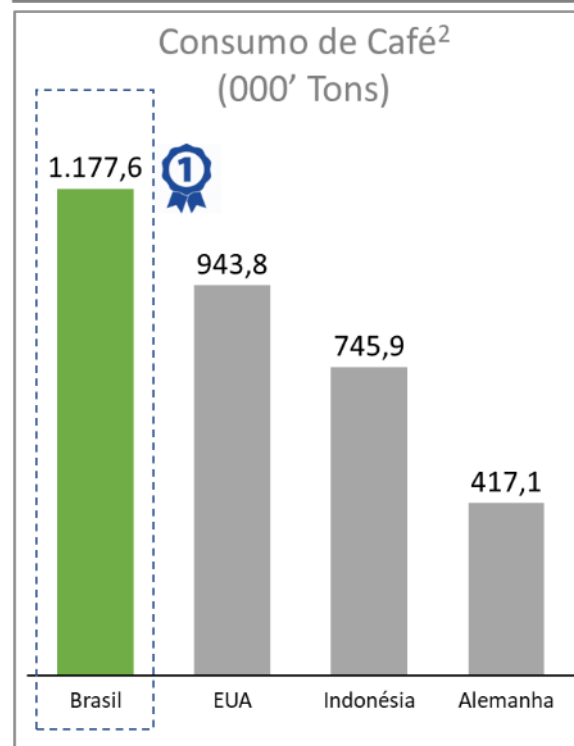
## O Mercado


- É a bebida mais consumida do mundo;
- O Brasil é o maior produtor de café, seguido do Vietnã e da Colômbia;
- O Brasil é o maior consumidor, seguido pelos Estados Unidos;
- Faz parte da cultura e rituais de muitos países;

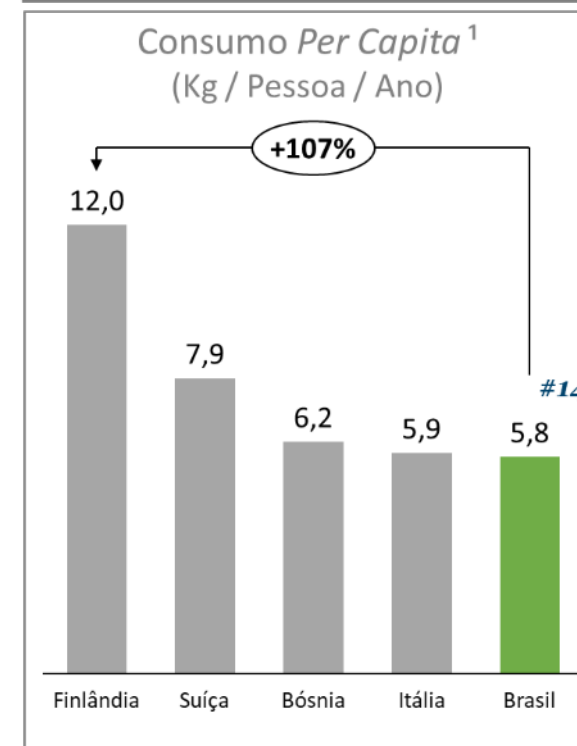
 O Brasil é o maior produtor de cafés do mundo...



 ...e também o maior consumidor de café...



 ... com espaço para crescimento do consumo per capita...



# Curiosidades sobre o café

## A Planta



McCafé

grancoffee

- O café é uma planta perene, de folhas verdes intensas, superfície lisa e bordas levemente onduladas;
- Em seu estado natural atinge alturas de até 12 metros, mas na plantações é mantida em torno de 2 metros pra facilitar o manejo e a colheita dos frutos;





# Curiosidades sobre o café

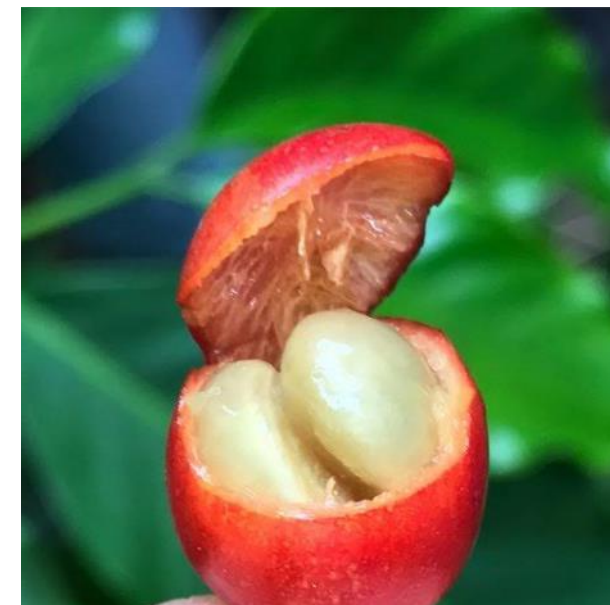
## A Planta



McCafé

grancoffee

- As flores são brancas, pequenas com um perfume intenso e murcham após uma semana, dando início ao processo de frutificação; O fruto se assemelha muito a um cereja, cada fruto contém duas sementes protegidas por 3 camadas (casca, pergaminho e película);



# Curiosidades sobre o café



McCafé

grancoffee

## A Planta

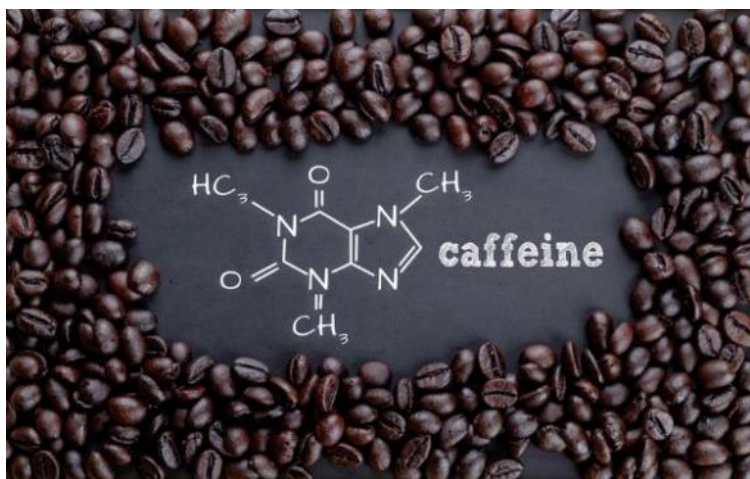
- Como floresce após cada chuva a planta tem frutos com diferentes graus de maturação, ao mesmo tempo, flores, frutos maduros e frutos verdes;
- Na natureza existe cerca de 100 espécies de café, mas no mundo se consume duas: arábica e canéfora, que dão origem a bebidas com características diferentes;



# Curiosidades sobre o café

## A Planta

- A cafeína é um dos seus componentes mais conhecidos, está presente em outros alimentos que consumimos, como chá, coca cola, guaraná e mate. É metabolizada rapidamente em questão de horas;
- Tem uma jornada longa e aventureira até chegar na nossa mesa, e cada estágio representa uma parte fundamental da cadeia de qualidade; Para cafés certificados o cuidado em cada um dos estágios é muito importante;



McCafé

grancoffee



Download from  
Dreamstime.com

This automated content image is for promotional purposes only.

120225749

Nadita Hovylyuk | Kharzherska | Dreamstime.com



## | Da colheita a Industrialização

- Colheita
- Pós Colheita
- Lavagem
- Secagem
- Beneficiamento
- Armazenamento
- Industrialização

# | Colheita



- Processo de retirada total ou parcial dos frutos da planta de café.
- Para se obter um produto de qualidade, o café deve ser colhido maduro, isto é, na fase cereja.

## Tipos de colheita:

- **Manual:** Derrixa total ou parcial utilizando as mãos ou derrixadores;
- **Mecanizada:** Derrixa total ou parcial utilizando máquinas automotrizes;



# Pós Colheita

## Lavagem



McCafé

grãncoffee

- Eliminar impurezas;
- Separar, com o uso da água, por diferença de peso, os frutos verdes e defeituosos, dos maduros e saudáveis;
- A separação é fundamental para a secagem do café em lotes distintos;



# | Pós Colheita

## Secagem



McCafé

grancoffee

A secagem do grão compreende na redução da umidade do interior do grão, garantindo a conservação e qualidade da bebida;

### Tipos de Secagem:

- **Secagem em Terreiros:** café fica cerca de 7 dias exposto à luz do sol e ao vento, sendo “rodado” no mínimo dez vezes no dia, para que o calor os atinja de forma uniforme;
- **Secagem Mecânica:** é uma opção para terminar a secagem dos grãos depois do terreiro. O café pode ser levado para o secador quando tiver 30% de umidade, para que chegue a 11%. A temperatura não deve subir mais do que 45°C



# Beneficiamento



McCafé

grancoffee

- O beneficiamento é o procedimento realizado após a colheita.
- Objetivo é eliminar a casca e separar os grãos.
- São usados vários equipamentos para esta etapa: bica de jogo (remove impurezas leves), catador (impurezas pesadas), descascador (remove a casca e o pergaminho), e classificador (separa por tamanho, densidade e forma).





# Armazenamento



McCafé

grancoffee

- O café produzido pode ser armazenado tanto na propriedade quanto em um armazém especializado;
- O ideal é o café ficar no mínimo três meses descansando após ser beneficiado.
- É armazenado em sacos de juta, geralmente de 60 kg (1 saca);



# Industrialização

## Classificação e Cupping



McCafé

granocoffee

- A classificação do café é feita com base na contagem dos grãos defeituosos e/ou das impurezas contidas numa amostra de café beneficiado;
- Após a classificação se define o tipo de café;



- O cupping é a avaliação do café na xícara para checar as características sensoriais do café, de sabor e aroma;

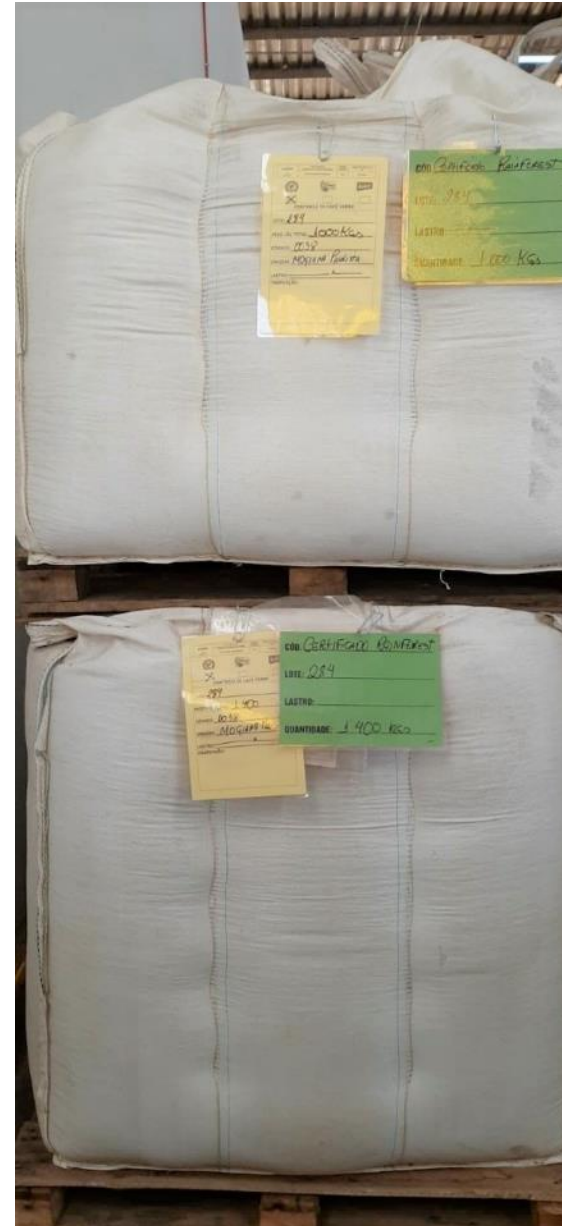


**O processo de classificação e cupping é realizado tanto para aprovação das amostras de compra, como para recebimento do café na fábrica.**

# | Industrialização

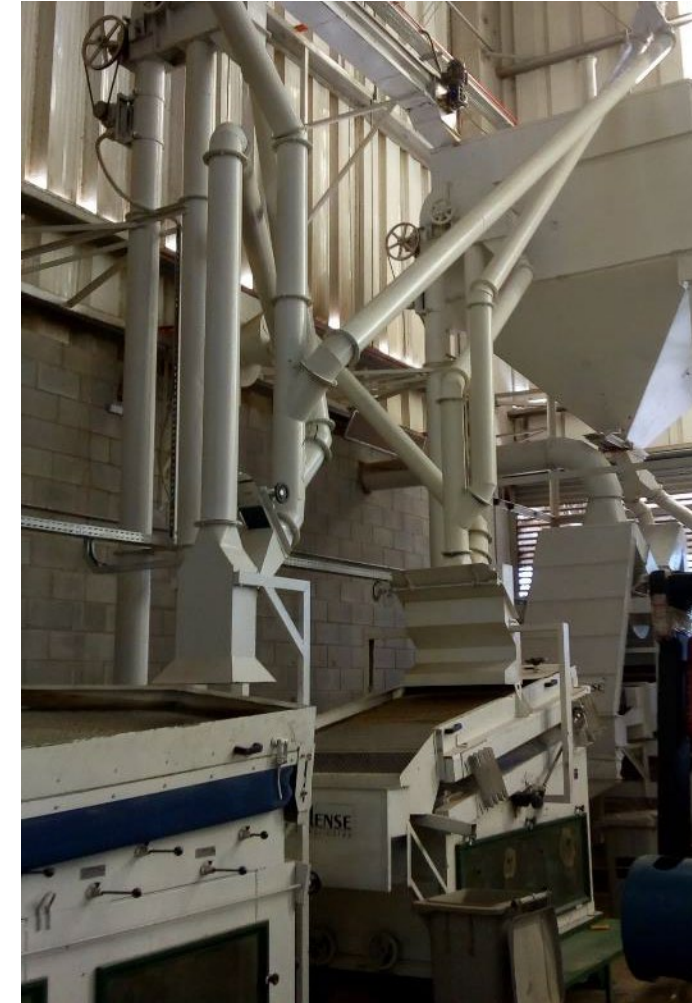
## Armazenamento e Limpeza do verde

- Após análises de recebimento o café é descarregado, pesado, identificado e armazenado na fábrica;
- Cafés Rainforest são armazenados separadamente dos demais cafés, para garantir a rastreabilidade do mesmo até o final do processo;
- A limpeza é realizado em equipamentos específicos para retirada de possíveis impurezas (pedras, casca e paus) e defeitos (quebrados, mal granados, PVAs)



McCafé

granocoffee



# Industrialização

## Torrefação

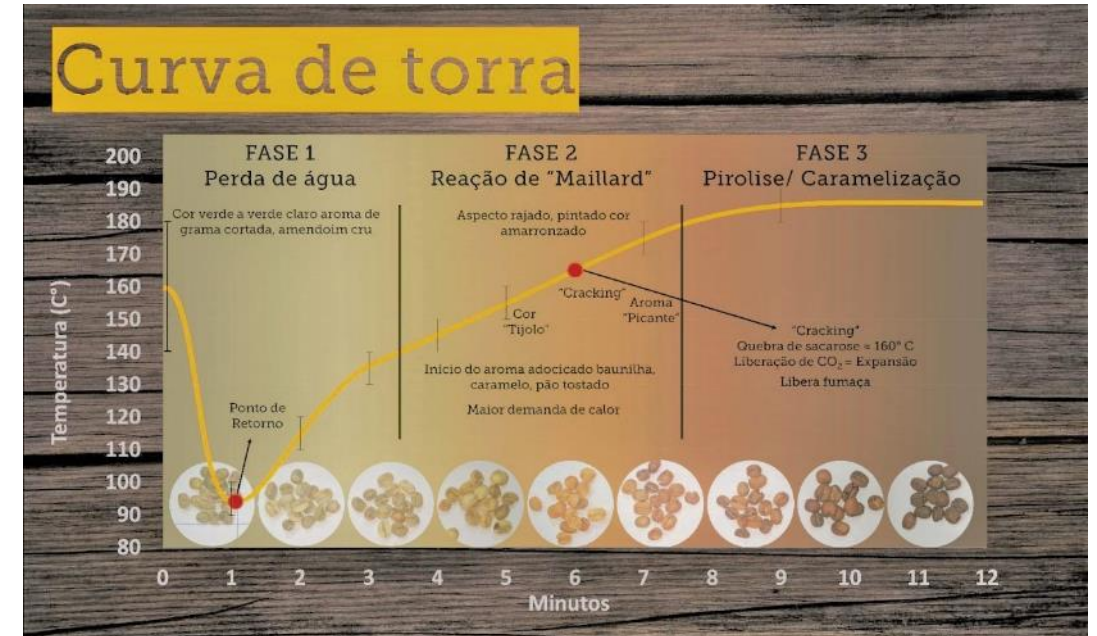
A torra é o processo de aquecimento do grão cru. É no torrador que o café passa pela mais radical de suas transformações, sua composição química e aspecto físico mudam pra sempre e os grãos adquirem as características aromáticas finais:

- A cor passa de verde para marrom escuro, e a consistência fica quebradiça;
- Umidade passa de 11% para 2-3%
- Durante a torra, os grãos de café perderão água. Umidade passa de 11% para 2-3%;
- O volume aumenta até 60% e o peso diminui até 20%;
- Um processo de torra ideal, gradual e uniforme, permite que o café desenvolva muitos compostos responsáveis pelo aroma, enquanto o grão verde tem cerca de 300 compostos, o grão torrado tem cerca de 1000 compostos;



McCafé

grancoffee



# | Industrialização

## Envase, paletização e armazenamento



McCafé

grãcoffee

- Após a Torra o café pode ser envasado em grãos ou moído;
- Os pacotes envasados são colocados em caixas de transporte identificadas e paletizadas;
- Os paletes são armazenados no estoque de produto terminado até a sua expedição;
- Entregue para todos os amantes de Mc Café do Brasil



# | Industrialização



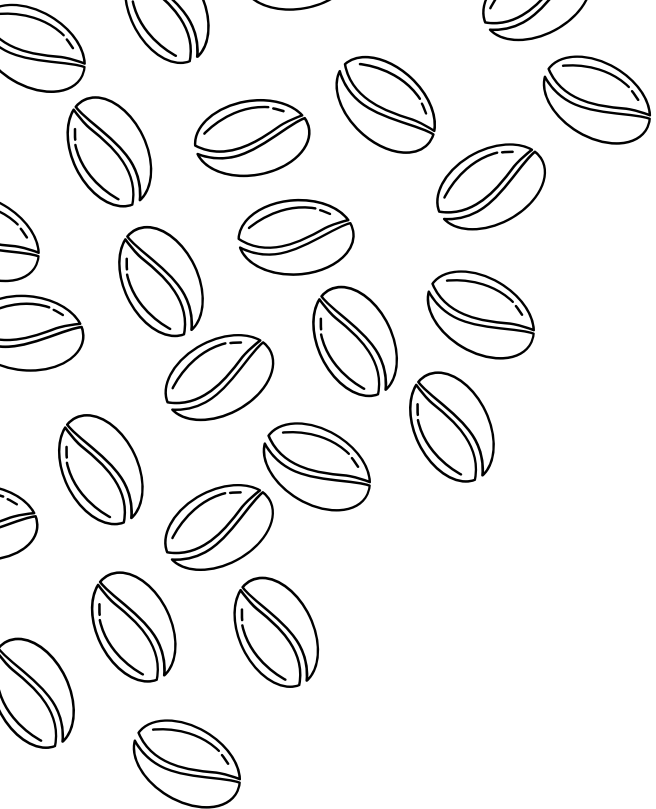
McCafé

grãncoffee

## Principais cuidados café certificado na Industrialização

- Capacitação dos colaboradores para entendimento e aplicação do conceito;
- Segregação/identificação em todas as etapas do processo;
- Limpeza dos equipamentos antes da fabricação pra evitar contaminação com cafés não certificados;
- Aplicação de boas práticas ambientais (ex. correta destinação dos resíduo), e aplicação de boas práticas sociais, segurança e saúde ocupacional (Políticas e Regras, aplicação das Normas Brasileiras de segurança, cuidado com o colaborador)
- Rastreabilidade de todo o processo





**grancoffee**

Café em todos os momentos.

