

Café premiado do Cerrado Mineiro já pode ser encontrado para consumo em supermercados

Rede supermercadista de Minas Gerais disponibiliza café da fazenda Lavrinha, vencedor do 3º Prêmio Região do Cerrado Mineiro

10/08/2016 10:47:56

O Cerrado Mineiro é a primeira região produtora de café demarcada no Brasil, segundo decreto do Governo de Minas Gerais, desde abril de 1995. Essa região abrange 55 municípios localizados no Alto Paranaíba, Triângulo Mineiro e Noroeste de Minas, que apresentam padrão climático uniforme, o que possibilita a produção de cafés de alta qualidade. A marca “Café do Cerrado” é reconhecida mundialmente pelo sabor diferenciado e pela alta qualidade que faz parte do Sistema Café do Cerrado, cuja gestora e mantenedora da marca é a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, que possui convênio com a SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais), maior entidade do gênero no mundo e que possui o que é considerado o mais consistente sistema de classificação de cafés especiais.

A rede supermercadista Verdemar apresenta, em primeira mão para os consumidores, uma edição limitada do café eleito como o melhor café descascado do 3º Prêmio Região do Cerrado Mineiro. A rede adquiriu os lotes do café cereja descascado, que obteve o título de campeão da Região do Cerrado Mineiro. O café é da fazenda Lavrinha, do produtor Aduino Guimarães, localizada na cidade mineira da Serra do Salitre. O “Café Verdemar Campeão do Cerrado Mineiro” está disponível em três tipos: em pó para filtro, torrado em grãos e o torrado e moído para “espresso”.

Tradição e referência no Estado, o café sempre foi um dos destaques de vendas no Verdemar, seja ele produzido no Brasil ou vindo de outros países. Nesse sentido, a rede faz investimentos, pesquisa e busca pela qualidade, além de até oferecer um cafezinho como uma doce cortesia para os seus clientes fazerem as compras com aquele aconchego mineiro.

Para manter todo esse padrão de qualidade e diversidade, a rede possui dois responsáveis pela gestão do café no Verdemar: Vívian Fróes, que é a coordenadora de produção responsável pela compra dos cafés em grão das fazendas para a produção dos cafés vendidos nas gôndolas, e Paulo Júnior, o mestre torrador, responsável pela produção dos cafés especiais marca própria Verdemar. Toda a produção é centralizada na loja Sion, desde a torra até à embalagem dos cafés em pacotes de 250g, para as sete lojas e para as cinco cafeterias.

Cafés pelo mundo - Mas o consumidor que vai às lojas da rede não fica restrito às opções de qualidade da marca própria. Pelo contrário. Na seção dedicada ao café, a ponta de gôndola, voltada para o corredor principal, é da marca própria, porém todos os demais espaços ficam reservados para os itens adquiridos das indústrias fornecedoras, vindos da Colômbia, Itália e África, por exemplo. Na variedade, o cliente encontra as principais opções em cápsulas, o solúvel, os cappuccinos, o grão para “espresso”, o torrado e moído para expresso, o torrado e moído para filtro, o produto em sachê, entre outros.