

Reprinted from
Enologia/Gastronomia
Guta Chaves - 30/01/06
revista eletrônica e consultoria
<http://www.gutachaves.com.br/default.asp?id=591&voltar=1>


www.camocim.com.br
Camocim
ORGANICS
Henrique Sloper de Araújo
CEO/Manager
Camocim & Atalaia Farms / Brazil
55 21 2235-2891

Café orgânico na Suplicy Cafés Especiais



Produzido no Espírito Santo, sem adição de agrotóxicos e fertilizantes químicos, o café orgânico tem certificação do IBD, o único instituto brasileiro reconhecido na Europa, nos Estados Unidos e no Japão

Este ano as lojas da Suplicy Cafés Especiais passaram a oferecer a seus clientes uma nova opção de café: o orgânico. Produzido pela Fazenda Camocim, situada a 1200 metros de altitude, nas montanhas do Espírito Santo, o café tem certificado de qualidade emitido pela BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais) e também o certificado orgânico do IBD - Associação de Certificação Instituto Biodinâmico - o único no Brasil com reconhecimento na Europa, nos Estados Unidos e no Japão.

Os grãos são colhidos e selecionados manualmente e então são secos em terreiro suspenso, o que lhes confere aroma e sabor suaves e adocicados, com notas e acidez de frutas cítricas maduras e corpo balanceado.

Inicialmente, o café orgânico está sendo comercializado na Suplicy em grão ou moído, podendo ser adquirido em embalagens especiais (com válvulas de alumínio que impedem a oxidação em contato com o ar) em três tamanhos: 250 g, 500 g e 1 kg por R\$ 42,00 o quilo.

Selo de garantia - A certificação do alimento orgânico surgiu com a necessidade de identificar sua procedência e processamento. O selo orgânico permite ao agricultor a valorização dos seus produtos e estabelece uma relação de confiança com os consumidores.

Para um produto orgânico ser certificado pelo IBD é preciso atender a exigências como a desintoxicação do solo, a não utilização de adubos químicos e agrotóxicos, recomposição de matas ciliares, preservação de espécies nativas e mananciais, respeito ao bem-estar animal e às normas ambientais do Código Florestal Brasileiro, entre outras.

A agricultura orgânica é uma forma sustentável de produção, que promove e estimula a biodiversidade e a preservação do solo. Baseia-se no uso mínimo de insumos externos (como pesticidas, herbicidas e fertilizantes químicos sintéticos) e em métodos que recuperam e mantêm a harmonia ecológica.

Com solos balanceados e fertilizados naturalmente, os alimentos produzidos são mais nutritivos e saborosos, livres de substâncias tóxicas e nocivas à saúde, e com características originais de cor, aroma e sabor preservadas.

Suplicy Cafés Especiais

Endereços: Al. Lorena, 1430 - Tel. 3061-0195

Dr. Renato Paes de Barros, 198 - Tel. 3079-7926

Horários: 2ª a 5ª - 8h às 0h/ 6ª - 8h à 1h/ sábado - 9h à 1h/ domingo - 9h às 0h