

# Зеленый кофе Бразилия Мокка пергамино караколито полумытый

\$/кг

**Ожидается**

## Характеристики

География	Южная Америка
Скрин	14/16
Обработка	Полумытый
Вес упаковки в кг	59
Оценка	82.5

Лот	Урожай	Оценка	Дескрипторы
22/823	2021/22	82.5	цитрус, сухофрукты, карамель, легкая древесность

**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, Можиана 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.



