



**PASSO A PASSO
PARA A VENDA DO SEU
LOTE 100% ARÁBICA**

2025



PARABÉNS, PRODUTORA!

Seu lote está entre os **100 melhores** da **8ª edição** do **CONCURSO FLORADA PREMIADA!** Essa conquista é resultado de toda a dedicação, cuidado e amor que você coloca no seu café. Agora chegou o momento de dar o próximo passo nessa jornada tão especial!

ATENÇÃO: Confira abaixo as orientações tão importantes para a entrega do seu microlote.



DEPÓSITO DO LOTE



Agora que você foi classificada, o primeiro passo é garantir que o seu café seja **depositado oficialmente em um dos armazéns parceiros**. Esse depósito é fundamental para validar a compra do seu lote. Por isso, cada produtora deve realizar o depósito em seu próprio nome, escolhendo um dos armazéns disponíveis.

CLIQUE AQUI E CONFIRA A LISTA DOS
ARMÁZENS CREDENCIADOS

[Confira a lista completa aqui:](#)



ESPECIFICAÇÕES DO LOTE



Para que tudo siga dentro do regulamento, o lote precisa ter exatamente as mesmas características da amostra enviada. Isso garante a transparência e a qualidade do concurso.

Entre 3 e 10 sacas de 60 kg de café beneficiado
Mesmo padrão da amostra enviada:



**Tipo
2**

**Umidade entre
9,5% e 12%**

**Peneira 16
ou superior**

**Sacaria nova obrigatória
É importante respeitar os prazos
definidos para que seu café siga no
concurso sem contratempos.**



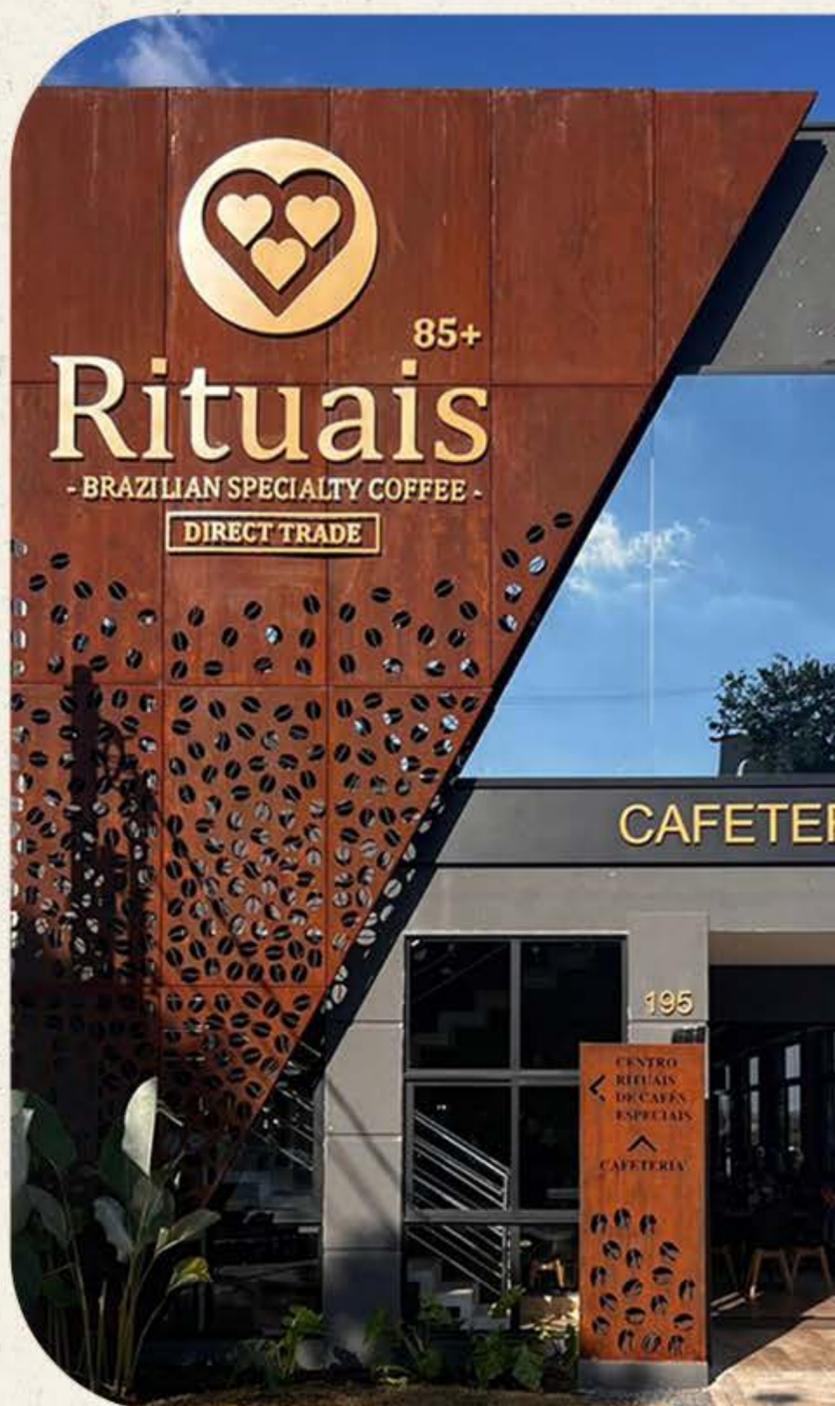
**O depósito deve
ser realizado entre
19/09/25 à
20/12/2025**



CONFERÊNCIA DO LOTE ✓

Após o depósito, o armazém enviará uma amostra ao Centro Rituais de Cafés Especiais, onde será feita a conferência.

Se o lote corresponder à amostra enviada, você estará autorizada a transferir o café para a 3corações.





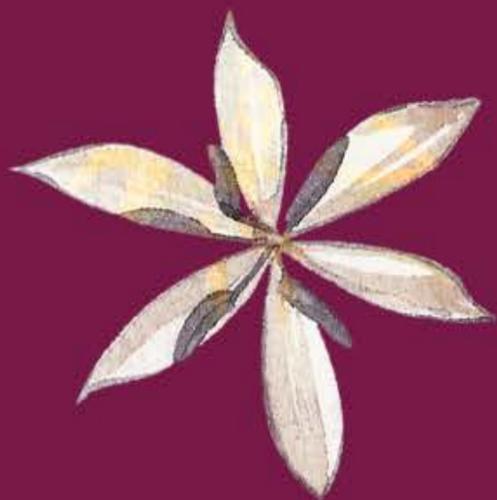
PAGAMENTO E CUSTOS



Quando o lote estiver **validado** pelo time do Centro Rituais, daremos início ao pagamento do lote, da valorização e dos custos de depósito.

IMPORTANTE: Caso o café não esteja de acordo com a amostra, o lote ficará disponível para retirada e os custos de depósito serão de responsabilidade da produtora.





PROJETO
**FLO
RA
DA**



Fruto do Projeto Florada, este Raro Microlote de **87,90 pontos** foi cultivado por **Daniela do Carmo Galdino** no Sítio Córrego Três Barras, na cidade de **Simonésia - MG**, região Matas de Minas.



CARACTERÍSTICAS DESTA MICROLOTE:
NOTAS: Frutas Vermelhas, morango, melão, baunilha, chocolate
AROMA: Adocicado
CORPO: Cremoso
ACIDEZ: Málca
VARIEDADE: Catucaí 785-15

PROJETO
**FLO
RA
DA**



Fruto do Projeto Florada, este Raro Microlote de **89,48 pontos** foi cultivado por **Denise Morone Perigolo** na Fazenda Cambuta, na cidade de **Simonésia - MG**, região Matas de Minas.



CARACTERÍSTICAS DESTA MICROLOTE:
NOTAS: Frutas tropicais, pêssego em calda, mamão papaya, rapadura, melão
AROMA: Floral
CORPO: Suave
ACIDEZ: Cítrica
VARIEDADE: 2SI

PROJETO
**FLO
RA
DA**



Fruto do Projeto Florada, este Raro Microlote de **92,03 pontos** foi cultivado por **Maria Aparecida Barroso dos Santos** no Sítio Vargem Grande, na cidade de **Alto Jequitibá - MG**, região Caparaó.



CARACTERÍSTICAS DESTA MICROLOTE:
NOTAS: Frutas Cítricas, laranja, abacaxi, manga, pêssego, rapadura, melão
AROMA: Adocicado
CORPO: Cremoso
ACIDEZ: Cítrica
VARIEDADE: Arara

E o mais especial vem agora!

Depois de conferido e finalizado, o seu café será produzido de forma individual e personalizada com a sua foto, chegando às mãos de milhares de consumidores em todo o Brasil.



Raros Microlotes CAMPEÕES





**PARA MAIS
INFORMAÇÕES,
ENTRE EM
CONTATO!**

 **11 99280-1742**





**PASSO A PASSO
PARA A VENDA DO SEU
LOTE 100% CANÉFORA**

2025



PARABÉNS, PRODUTORA!

Seu lote está entre os **100 melhores** da **4ª edição** do **CONCURSO FLORADA PREMIADA 100% CANÉFORA**. Essa conquista é resultado de toda a dedicação, cuidado e amor que você coloca no seu café. Agora chegou o momento de dar o próximo passo nessa jornada tão especial!

ATENÇÃO: Confira abaixo as orientações tão importantes para a entrega do seu microlote.



DEPÓSITO DO LOTE



Agora que você foi classificada, o primeiro passo é garantir que o seu café seja **depositado oficialmente em um dos armazéns parceiros**. Esse depósito é fundamental para validar a compra do seu lote. Por isso, cada produtora deve realizar o depósito em seu próprio nome, escolhendo um dos armazéns disponíveis.

CLIQUE AQUI E CONFIRA A LISTA DOS
ARMÁZENS CREDENCIADOS

[Confira a lista completa aqui:](#)



ESPECIFICAÇÕES DO LOTE



Para que tudo siga dentro do regulamento, o lote precisa ter exatamente as mesmas características da amostra enviada. Isso garante a transparência e a qualidade do concurso.

Entre 3 e 10 sacas de 60 kg de café beneficiado
Mesmo padrão da amostra enviada:



Tipo
2/3

Umidade entre
9,5% e 12,5%

Peneira **14**
ou superior

Sacaria nova obrigatória
É importante respeitar os prazos
definidos para que seu café siga no
concurso sem contratempos.



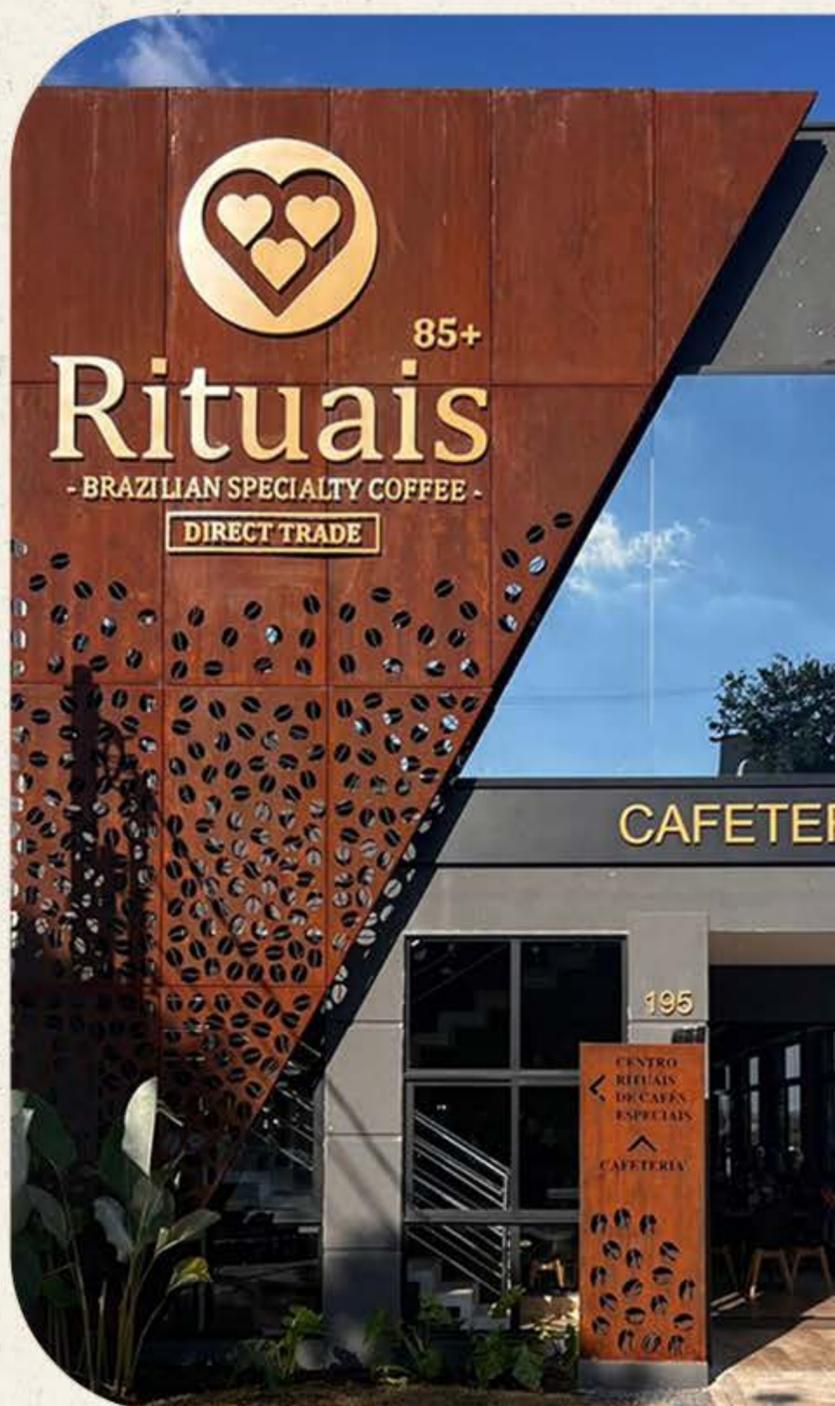
O depósito deve
ser realizado entre
19/09/25 à
20/12/2025



CONFERÊNCIA DO LOTE ✓

Após o depósito, o armazém enviará uma amostra ao Centro Rituais de Cafés Especiais, onde será feita a conferência.

Se o lote corresponder à amostra enviada, você estará autorizada a transferir o café para a 3corações.





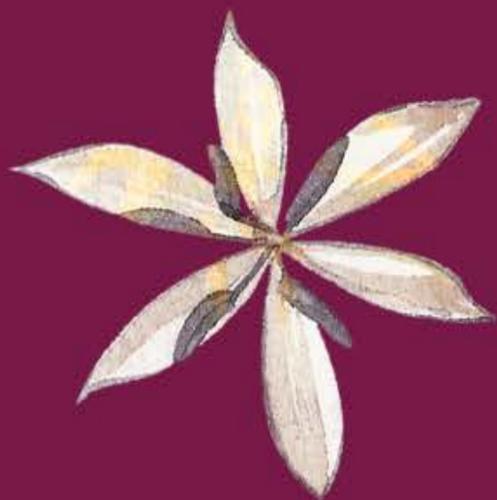
PAGAMENTO E CUSTOS



Quando o lote estiver **validado** pelo time do Centro Ritualis, daremos início ao pagamento do lote, da valorização e dos custos de depósito.

IMPORTANTE: Caso o café não esteja de acordo com a amostra, o lote ficará disponível para retirada e os custos de depósito serão de responsabilidade da produtora.





PROJETO
**FLO
RA
DA**



Fruto do Projeto Florada, este Raro Microlote de **87,90 pontos** foi cultivado por **Daniela do Carmo Galdino** no Sítio Córrego Três Barras, na cidade de **Simonésia - MG**, região Matas de Minas.



CARACTERÍSTICAS DESTA MICROLOTE:
NOTAS: Frutas Vermelhas, morango, melão, baunilha, chocolate
AROMA: Adocicado
CORPO: Cremoso
ACIDEZ: Málca
VARIEDADE: Catucaí 785-15

PROJETO
**FLO
RA
DA**



Fruto do Projeto Florada, este Raro Microlote de **89,48 pontos** foi cultivado por **Denise Morone Perigolo** na Fazenda Cambuta, na cidade de **Simonésia - MG**, região Matas de Minas.



CARACTERÍSTICAS DESTA MICROLOTE:
NOTAS: Frutas tropicais, pêssego em calda, mamão papaya, rapadura, melão
AROMA: Floral
CORPO: Suave
ACIDEZ: Cítrica
VARIEDADE: 2SI

PROJETO
**FLO
RA
DA**



Fruto do Projeto Florada, este Raro Microlote de **92,03 pontos** foi cultivado por **Maria Aparecida Barroso dos Santos** no Sítio Vargem Grande, na cidade de **Alto Jequitibá - MG**, região Caparaó.



CARACTERÍSTICAS DESTA MICROLOTE:
NOTAS: Frutas Cítricas, laranja, abacaxi, manga, pêssego, rapadura, melão
AROMA: Adocicado
CORPO: Cremoso
ACIDEZ: Cítrica
VARIEDADE: Arara

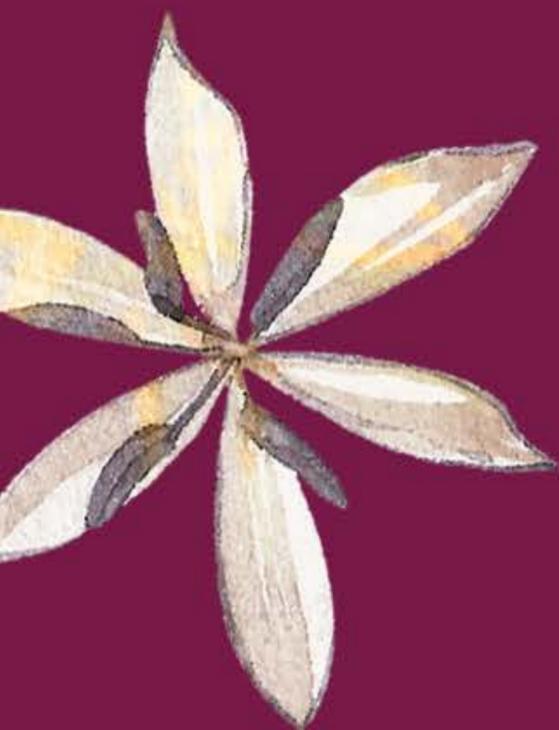
E o mais especial vem agora!

Depois de conferido e finalizado, o seu café será produzido de forma individual e personalizada com a sua foto, chegando às mãos de milhares de consumidores em todo o Brasil.



Raros Microlotes CAMPEÕES





**PARA MAIS
INFORMAÇÕES,
ENTRE EM
CONTATO!**

 **11 99280-1742**

