

22	05	/21	01	8

ICE:	CONTRACT	SETTLE
	KCN8	120,85
	кси8	123,15
	KCZ8	126,70
	ксн9	130,15
	кск9	132,40

BM&F:	CONTRACT	SETTLE
	ICFU8	146,80
	ICFZ8	149,50

DOLAR: CONTRACT	SETTLE
DOL COM - DOLAR COMERCIAL	3,6450

FISICO:	BASE DE MERCADO PRATICADA POR COMPRADORES - IDEIA		
	PADRÃO 0 - CEREJA	R\$ 480,00	
	PADRÃO 1A - FC CERRADO	R\$ 470,00	
	PADRÃO 1B - FC SOUTH OF MINAS	R\$ 460,00	
	PADRÃO 2 - GOOD CUP DURO	R\$ 450,00	
	PADRÃO 3 - GOOD CUP 2 RIADAS	R\$ 440,00	
	PADRÃO 4 - DURO RIADO RIO (7/2/1)	R\$ 425,00	
	PADRÃO 5 - RIO	R\$ 410,00	
	PADRÃO 6A - CONSUMO 600 DEF DURO	R\$ 380,00	
	PADRÃO 6B - CONSUMO 600 DEF DURO RIADO RIO	R\$ 360,00	

Obs: Base de mercado para cafés com 25% de Peneira 17 e acima e com até 20% de catação (max de 0,5% de impureza), exceto padrão 6A e 6B.

FOB:	QUALIDADE - CONSIDERANDO O STRING	APR/JULY
NET	NY 2/3 17/18 FC CERRADO	-1
SELLER	NY 2/3 15/16 FC CERRADO	-4
	NY 2/3 14/16 FC CERRADO	-7
	NY 2/3 17/18 FC SOUTH OF MINAS	-4
	NY 2/3 14/16 FC SOUTH OF MINAS	-10
	NY 2/3 17/18 GOOD CUP	-6
	NY 3/4 14/16 GOOD CUP	-12
	NY 2/3 17/18 GOOD CUP 2 RIOY CUPS	-9
	NY 3/4 14/16 GOOD CUP 2 RIOY CUPS	-15
	NY 5/6 13UP 300 DEF COB GRINDERS	-22
	NY 5/6 12UP 350 DEF COB GRINDERS	-25
	NY 3 17/18 RM (US\$ / 50 KGS)	117
	NY 4 15/16 RM (US\$ / 50 KGS)	113
	NY 4 14/16 RM (US\$ / 50 KGS)	110
Obs:	Fob contra níveis de reposição de mercado fisico mencionados acima e ideia do que seria um string.	

ARBITRAGEM: ICE/BM&F (CTS/LB)			
-12,17	September/September		
-13,68	December/December		

BSCA realiza curso de Processamento de Café CQI no Brasil

Aprofundar conhecimentos sobre os principais métodos e tecnologias de processamento pós-colheita, agregando boas práticas dentro da cadeia de ações que envolvem a busca da qualidade do café ao final dos processos. Esse é o objetivo da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e do Coffee Quality Institute (COI) ao firmarem

parceria para a realização, no País, dos cursos de Processamento de Café "Q-Processing" em 2018. São três cursos confirmados para este ano, havendo a possibilidade da realização de outras turmas, conforme o interesse dos participantes. O treinamento tem duração de seis dias e será ministrado por Joel Shuler, da Casa Brasil, nas origens produtoras da Denominação de Origem do Cerrado Mineiro, na região Sul de Minas e na Indicação de Procedência da Alta Mogiana de São Paulo.

Os cursos serão realizados em propriedades cafeeiras e abrangem os benefícios da produção pelas vias úmida (cereja descascado, lavado e/ou despolpado) e seca (natural), com aulas teóricas e práticas em campo e posteriores degustações sensoriais em laboratórios de qualidade e aplicação de testes para a obtenção do certificado de Processamento de Café CQI, reconhecida internacionalmente.

Também serão debatidos tópicos considerados essenciais no processo de pós-colheita, como anatomia do fruto do café e suas formas de classificação; impacto da forma de processamento na xícara; cupping comparativo dos principais métodos e dos protocolos de fermentação; fermentação dos cafés lavados, desmucilados e naturais; processo de secagem; comparativo de secagem natural e secagem mecânica; questões de sustentabilidade, como aquecimento global e poluição da água, entre outros.

De acordo com a BSCA, o curso de "Q-Processing" integra um programa educacional mundial do CQI e os profissionais aprovados na avaliação final receberão o certificado que, brevemente, acredita-se que tenha a mesma visibilidade e a importância que atualmente caracteriza o Certificado Q e os próprios Q-Graders. Fonte: BSCA





COLABORADORES CRISTIANE DAMASCENO ERICKSEN SOUZA GLAUCIENE PARANHOS DE SOUZA JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS MANGA KELLY APARECIDA FERREIRA LEONARDO SOARES LILIAN G. TRIGOLO MARCOS EDUARDO CLAUDINO PATRICIA TOMAS DE ASSIS RODRIGO BARBALAT

SANDRA GOMES

WALLAFE VITOR TAVARES

ASSUNTOS ADMINISTRATIVO TRAFFIC/QUALIDADE RECEPÇÃO DIRETORIQUALIDADE/COMERCIAL CERTIFICAÇÕES DIRETORIADMINISTRATIVO/FINANCEIRO TORRADO E MOIDO/PROJETOS COMERCIAL ASSISTENTE ADM/FINANCEIRO COMERCIAL/TRADING CLASSIFICAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO/EMBARCADOR

E ericksen_wcs@hotmail.com MERCIAL mangajoao kelly-ferreira1 INANCEIRO lss_82 JETOS lilianmunizguimaraes.mg O mcc_adriele G barbalatr

SKYPE

sandra.gomes.mangacoffee

wallafe.vit7@live.com

E-MAIL
fiscal@mangacoffee.com.br
traffic@mangacoffee.com.br
secretaria@mangacoffee.com.br
manga@mangacoffee.com.br
certificacao@mangacoffee.com.br
leonardo@mangacoffee.com.br
projeto@mangacoffee.com.br
comercial@mangacoffee.com.br
adm@mangacoffee.com.br
trading@mangacoffee.com.br
-
classificacao@mangacoffee.com.br

CEL. / WHATSAPP	CEL. ADICIONAL
+55 35 9 8810 5347	-
+55 35 9 9199 4980	-
+55 35 9 9800 1785	+55 35 9 8721 5876
+55 35 9 8433 3280	+55 35 9 8879 9169
+55 35 9 8817 3837	-
+55 35 9 8893 9033	+55 35 9 8722 3328
+55 35 9 9922 0775	-
+55 35 9 8898 8100	+55 35 9 8879 9171
+55 35 9 9237 6798	+55 35 9 9813 7640
+55 11 9 5060 7799	+55 35 9 8879 8581
+55 35 9 8834 5601	+55 35 9 8705 7164
+55 35 9 9215 0026	+55 35 9 8839 8466