

08/10/2018

ICE: CONTRACT	SETTLE
KCZ8	111,85
KCH9	115,35
KCK9	117,80
KCN9	120,15
KCU9	122,45

SPREAD: ICE (CTS/LB)	
-3,50	December/March
-2,45	March/May
-2,35	May/July
-2,30	July/September
-3,40	September/December

BM&F: CONTRACT	SETTLE
ICFZ18	129,75
ICFH19	134,00

ARBITRAGEM: ICE/BM&F (CTS/LB)	
-13,76	December/December
-14,05	March/March

DOLAR: CONTRACT	SETTLE
DOL COM - DOLAR COMERCIAL	3,7670

Café de Curitiba é o único do país a produzir cafés maturados em barris de destilados

Nos últimos anos, o mercado de cafés especiais tem passado por um intenso processo de difusão e crescimento no Brasil. Além da qualidade dos grãos nacionais, o trabalho de excelência de baristas de todo o país, que passaram a apostar em novas técnicas torrefação e preparo, também contribuiu muito para o aperfeiçoamento da bebida. Em Curitiba, um dos principais centros de consumo de cafés especiais no país, o barista Marcelo Franck, natural de Pelotas (RS) e radicado na capital paranaense desde 1999, deu um passo a mais quando o assunto é inovação. Recentemente, o profissional abriu as portas da Espresso Station, loja conceito da marca de cafés especiais Franck's Ultra Coffee, única do país a produzir cafés maturados em barris de destilados, entre eles barris de whiskey, cachaça, rum, tequila, além de uma linha de cafés com lúpulo. Entre os destaques do café estão os grãos que passam por barris de Bourbon e de cachaça Amburana, e a linha lupulada, com grãos infundidos a seco com lúpulo em flor. Todo o processo é realizado antes da fase de torra. São dezenas de grãos exclusivos de diversas partes do Brasil que refletem toda a criatividade e inovação da nova produção nacional de cafés especiais. "O nosso grande diferencial são os cafés maturados ainda verdes em barris dos mais variados destilados durante seis semanas, tudo em um processo minucioso que visa, antes de tudo, a excelência da produção de cafés especiais. Na Espresso Station, o público é surpreendido com bebidas exclusivas e sabores bem peculiares. Uma experiência única para quem ama café e busca preparos marcantes", comenta Marcelo Franck, que tem como sócia a empresária Andreia Cania Bernardinetti.

Além da produção própria, a Espresso Station oferece uma grande variedade de grãos produzidos por algumas das principais torrefações nacionais e internacionais. Após escolher o café, o cliente tem à disposição 12 métodos manuais de extração, entre eles Hario V60, Clever, Chemex, Aeropress, Aram, ROK e French Press. Os cafés maturados em barril são servidos em taças de cristal pois eles apresentam o famoso "bouquet", aroma terciário obtido por meio do envelhecimento controlado em barris de madeira. "Dessa forma, a experiência da enologia em adotar taças contribui para a apreciação do aroma que em conjunto com o paladar forma um sabor único", detalha Marcelo.

Na Espresso Station é possível encontrar, também, o incrível cold brew de café maturado em barril de whiskey, comercializado em pequenos growlers de 1 litro ou servido em doses de 200ml copo de whiskey com decanter. Outro grande destaque da loja é o conceito "to go", possibilitando que o cliente pegue seu café e consuma na rua mesmo. A Espresso Station disponibiliza, também, pacotes de cafés especiais para quem quer levar os sabores exclusivos da

Franck's Ultra Coffee para casa, além de diversos equipamentos para quem ama a bebida e quer ter uma experiência diferenciada em casa. No espaço aconchegante, com capacidade para atender 23 pessoas, é possível encontrar, também, comidinhas doces ou salgadas que harmonizam perfeitamente com as bebidas oferecidas, potencializando a experiência.

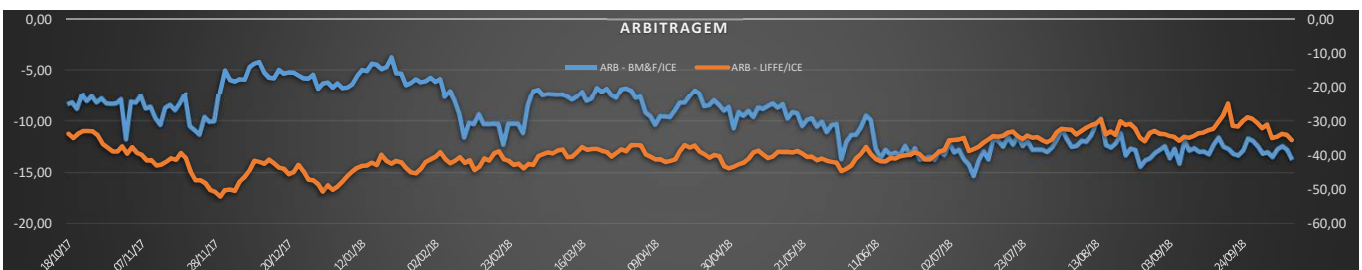
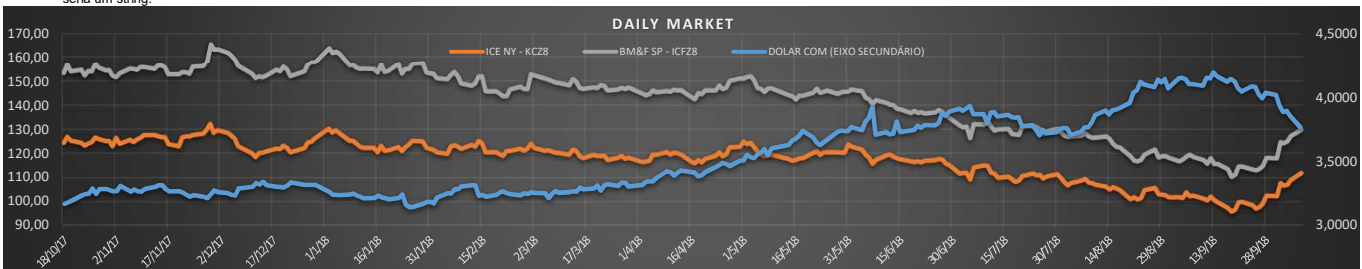
Fonte: Franck's Ultra Coffee

FISICO: BASE DE MERCADO PRATICADA POR COMPRADORES - IDEIA	
PADRÃO 0 - CEREJA	R\$ 450,00
PADRÃO 1A - FC CERRADO	R\$ 440,00
PADRÃO 1B - FC SOUTH OF MINAS	R\$ 425,00
PADRÃO 2 - GOOD CUP DURO	R\$ 410,00
PADRÃO 3 - GOOD CUP 2 RIADAS	R\$ 400,00
PADRÃO 4 - DURO RIADO RIO (7/2/1)	R\$ 380,00
PADRÃO 5 - RIO	R\$ 370,00
PADRÃO 6A - CONSUMO 600 DEF DURO	R\$ 350,00
PADRÃO 6B - CONSUMO 600 DEF DURO RIADO RIO	R\$ 330,00

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	JUL/SEPT
NET SELLER NY 2/3 17/18 FC CERRADO	-2
NY 2/3 15/16 FC CERRADO	-5
NY 2/3 14/16 FC CERRADO	-8
NY 2/3 17/18 FC SOUTH OF MINAS	-5
NY 2/3 14/16 FC SOUTH OF MINAS	-11
NY 2/3 17/18 GOOD CUP	-9
NY 3/4 14/16 GOOD CUP	-15
NY 2/3 17/18 GOOD CUP 2 RIOY CUPS	-12
NY 3/4 14/16 GOOD CUP 2 RIOY CUPS	-18
NY 5/6 13UP 300 DEF COB GRINDERS	-23
NY 5/6 12UP 350 DEF COB GRINDERS	-26
NY 3 17/18 RM (US\$ / 50 KGS)	103
NY 4 15/16 RM (US\$ / 50 KGS)	100
NY 4 14/16 RM (US\$ / 50 KGS)	97

Obs: Fob contra níveis de reposição de mercado físico mencionados acima e ideia do que seria um string.



COLABORADORES

CRISTIANE DAMASCENO
ERICKSEN SOUZA
GLAUCIENE PARANHOS DE SOUZA
JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS MANGA
KELLY APARECIDA FERREIRA
LEONARDO SOARES
MARCOS TULLIO SARTO
PATRICIA TOMAZ DE ASSIS
SANDRA GOMES
WALLAFE VITOR TAVARES

ASSUNTOS

ADMINISTRATIVO
TRAFFIC/QUALIDADE
RECEPÇÃO
DIRETOR/QUALIDADE/COMERCIAL
CERTIFICAÇÕES
DIRETOR/ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO
QUALIDADE
ASSISTENTE ADM/FINANCEIRO
QUALIDADE
QUALIDADE/COMERCIAL

SKYPE

mcc.fiscal
ericksen_wcs@hotmail.com
live:secretaria_4359
mangajpao
kelly-ferreira1
lss_82
mcc_adrielle
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
adm@mangacoffee.com.br
-
classificacao@mangacoffee.com.br

CEL. / WHATSAPP

+55 35 9 8810 5347
+55 35 9 9199 4980
+55 35 9 9800 1785
+55 35 9 8433 3280
+55 35 9 8817 3837
+55 35 9 8893 9033
-
+55 35 9 9237 6798
+55 35 9 8834 5601
+55 35 9 9215 0026

CEL. ADICIONAL

-
+55 35 9 8879 9171
+55 35 9 8721 5876
+55 35 9 8879 9169
-
+55 35 9 8722 3328
+55 35 9 8832 5558
+55 35 9 9813 7640
+55 35 9 8705 7164
+55 35 9 8839 8466