

← → ↻

abicom.br/certificacoes/qualidade/

☆ ⬇ 🔴 ⋮

ABIC

[Institucional](#) [Estatísticas](#) [Certificações](#) [Sustentabilidade](#) [Eventos](#) [Tudo de Café](#)

Menu

Certificações

☰ 🔍

→ Histórico

→ Como Funciona?

→ Análise de Microscopia

→ Análise Sensorial

→ Monitoramento

→ Organismos Certificadores

→ Categorias de Qualidade

→ Produtos Certificados

Produtos Certificados

Pesquise aqui os produtos certificados pela ABIC (lista atualizada em 31/10/2024); ao pesquisar, não use acentos gráficos.

Print Excel CSV Copy PDF

Mostrar 10 registros

Buscar: CAFUSQ

INDUSTRIALIZADOR...	UF FÁBR	PRODUTO	GRUPO PRODUTO	CERTIFICAÇÃO	CATEGORIA
REALCAFE SOLUVE...	ES	CAFUSO EXTRA FO...	TM	Pureza, Qualidade	Extraforte
REALCAFE SOLUVE...	ES	CAFUSO TRADICIO...	TM	Pureza, Qualidade	Tradicional
INDUSTRIALIZADOR	UF FÁBR	PRODUTO	GRUPO PRODUTO	CERTIFICAÇÃO	CATEGORIA

Mostrando de 1 até 2 de 2 registros (filtrado de 1.851 registros no total)

ABIC

[Institucional](#) [Estatísticas](#) [Certificações](#) [Sustentabilidade](#) [Eventos](#) [Tudo de Café](#)

Menu

Certificações

☰ 🔍

→ Histórico

→ Como Funciona?

→ Análise de Microscopia

→ Análise Sensorial

→ Monitoramento


→ Organismos Certificadores

→ Categorias de Qualidade

→ Produtos Certificados

Categorias de Qualidade

Cafés Especiais




A categoria de café ESPECIAL possui bebida com alta doçura, baixo amargor e alta qualidade de acidez podendo apresentar os descritores intensos dos florais, frutados, baunilha e até levemente alcoólico e especiarias, mas que depende da espécie, terroir ou blend e não necessariamente todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível.

Cafés Gourmets



A categoria de café GOURMET, possui características de uma bebida de baixo amargor, acidez e doçura moderada a alta, com destaque para os atributos frutado e floral. Em relação à percepção dos consumidores, a categoria é percebida como um café suave, porém, doce, ácido, frutado e cítrico. Esta categoria tem como matéria-prima principal uma pequena parcela dos cafés cultivados no Brasil.

Cafés Superiores



A categoria de café SUPERIOR é caracterizada como uma bebida de amargor, doçura e acidez variando de leve a moderado e possui alguns atributos adicionais como o sabor amendoado e chocolate. Em relação à percepção dos consumidores, a categoria é percebida como um café suave, com um amargor e acidez leve, frutada com notas de caramelo.

Cafés Tradicionais ou Extraforte



As categorias de café TRADICIONAL e EXTRAFORTE são caracterizadas por atributos sensoriais com uso de uma análise técnica baseada no Perfil Sensorial Descritivo, possuindo características de uma bebida de amargor de moderado a intenso, pouca doçura, encorpado e adstringente. Outro atributo adicional comuns é o sabor amadeirado e tem como matéria-prima principal a maioria dos cafés cultivados no Brasil. Estas categorias são percebidas pelos consumidores como uma bebida marcante, com amargor de moderado a intenso.

Fonte: <https://www.abic.com.br/certificacoes/qualidade/>

Acesso em: 11/11/2024, às 11h47.