

CUPPING IWCA BRASIL

2015



Belo Horizonte - MG

PROGRAMAÇÃO

24/08 a 07/09 INSCRIÇÃO

Preencha a Ficha e envie suas amostras!

14/09 PRÉ SELEÇÃO

Não serão selecionadas amostras riadas/rio.

15/09 RESULTADO DA PRÉ SELEÇÃO

Serão selecionadas 15 amostras para o Cupping!

25/09 CUPPING

As representantes deverão estar no local e horário do Cupping.



Inscreva-se!

Gostaríamos, com imensa alegria, de convidá-la a participar do nosso cupping! O objetivo do Cupping da Aliança Internacional das Mulheres do Café - Brasil é realizar uma rodada de negócios durante a SIC, que será dia 25 de Setembro em Belo Horizonte no Expominas.

A partir do cupping ou avaliação sensorial, é possível que surjam interesses pelo café em si, pela propriedade, e também pela atuação da Aliança, que envolve o trabalho feminino em algum momento do preparo deste café.

Para participar, você deve preencher uma ficha de inscrição e enviar uma amostra do café para uma avaliação prévia e possível colocação no cupping.

Qualquer dúvida entre em contato com a organização do cupping através dos emails:

Brígida Salgado – Presidente da IWCA

contato@iwcabrasil.com.br

Camila Arcanjo – Organizadora do Cupping

camila_arcanjo@hotmail.com

Helga Andrade – Organizadora do Cupping

helga.barista@gmail.com

Um grande abraço e esperamos você no nosso encontro!



Mais informações sobre Aliança Internacional das Mulheres do Café

<http://www.iwcabrasil.com.br/>

Instruções

Para envio da amostra e ficha de inscrição, você deverá postar para o endereço abaixo:

FICHA DE INSCRIÇÃO - CUPPING IWCA 2015

NÚMERO (NÃO PREENCHER)

NOME DA RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA

SINDICAFESP

Sindicato das Indústrias
do Café do Estado de
São Paulo

Praça Dom José
Gaspar, 30 - 21 andar
República
São Paulo-SP
01047-010

AMOSTRA

2 kilos de café verde (ou
seja sem torrar) já
beneficiado da SAFRA
2015

FICHA:

Preencher modelo de
ficha que está ao lado e
enviar junto com a
amostra.

DADOS DA PROPRIEDADE

NOME DO PROPRIETÁRIO

NOME DA PROPRIEDADE

CIDADE

ESTADO

REGIÃO CAFEIEIRA (CERRADO, MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO, MOGIANA, NORTE PIONEIRO...)

ALTITUDE

TEMPERATURA MÉDIA ANUAL

OUTRAS INFORMAÇÕES (CERTIFICAÇÕES OU OUTRAS)

DADOS DO CAFÉ

CULTIVAR OU VARIETAL DO CAFÉ (MUNDO NOVO, CATUAÍ, BOURBON.

TIPO DE PREPARO (CEREJA DESCASCADO, NATURAL, LAVADO...)

TALHÃO

QUANTIDADE DE SACAS

UMIDADE

PARÂMETROS DE TORRA

APOIO:



**Grupo de
Avaliação de Café**



SINDICATO DA INDÚSTRIA DE CAFÉ
DO ESTADO DE SÃO PAULO

