

"A curated selection for people who love coffee"



Seleção do Erick
Cafés especiais torrados



CARTA DE CAFÉ

EDIÇÃO 2023

Novembro/Dez

Cronograma da rodada:

Reservas/pedidos dos cafés: de 21/11 até 01/12.

Torra dos cafés: de Semana do dia 01/12.

Envio das reservas dos pacotes: Semana do dia 08/12.

Envio das reservas das Latas: Semana do dia 15/12.

Somos uma curadoria que seleciona cafés especiais com sensorial marcante. Deixa eu te explicar como funciona nossa logística, algumas vezes por ano (de 8 a 10 vezes) nossa curadoria seleciona os cafés da rodada, abrimos a rodada para reservas e organizamos a logística para que todos os cafés sejam torrados em dias bem próximos pelos parceiros, em seguida montarmos todos os pedidos das reservas e enviamos para nossos clientes o mais rápido possível.



Já pensou em um kit de 18 cafés especiais de alta pontuação em pacotes de 30g com variedade sensorial?



LEVE TODO O KIT
 DA SELEÇÃO
 PACOTES
 DE 100g **R\$22,10**
 cada pacote



PACOTES **30g**

10 UNIDADES | R\$ **109,90**
 KIT COMPLETO (18 UNIDADES) | R\$ **199,90**



PACOTES **100g**

1 UNIDADE | R\$ **23,90**
 10 UNIDADES | R\$ **229,90**
 KIT COMPLETO (18 cafés em pacotes de 100g) | R\$ **399,90***
 (22,10 R\$ CADA PACOTE)

PACOTES **250g**

1 UNIDADE | R\$ **54,90**

LATAS **100g**

1 UNIDADE | R\$ **26,90**
 10 UNIDADES | R\$ **259,90**
 KIT COMPLETO (18 cafés em latas de 100g) | R\$ **449,00***
 (24,99 R\$ CADA LATA)



10 cafés em latas de 100g

KIT
10 LATAS
R\$ 259,00*

CAIXA PRESENTE
PEQUENA

+ R\$ 20,00 =

KIT + CAIXA PRESENTE

R\$ 279,00

18 cafés em latas de 100g

KIT COMPLETO
COM 18 LATAS
R\$ 449,00*

CAIXA PRESENTE
GRANDE

+ R\$ 30,00 =

KIT + CAIXA PRESENTE

R\$ 479,00





COMPRE TODOS OS CAFÉS DA RODADA EM PACOTES DE 100G E GANHE 50% DE DESCONTO EM NOSSO COFFEE TASTING NOTEBOOK E UMA LINDA CARTELA COM TODOS OS ADESIVOS

(21) 98203-9319

curadoriadecafe@selecaoerick.com

/selecaoerick @selecaoerick

www.selecaoerick.com

1KG (5X100G+1X500G) A CADA 2 MESES
6 CAFÉS DIFERENTES A CADA 2 MESES
36 CAFÉS DIFERENTES POR AÑO

800G (10X30G+1X500G) A CADA 2 MESES
11 CAFÉS DIFERENTES A CADA 2 MESES
66 CAFÉS DIFERENTES POR AÑO



CLUB 6 cafés

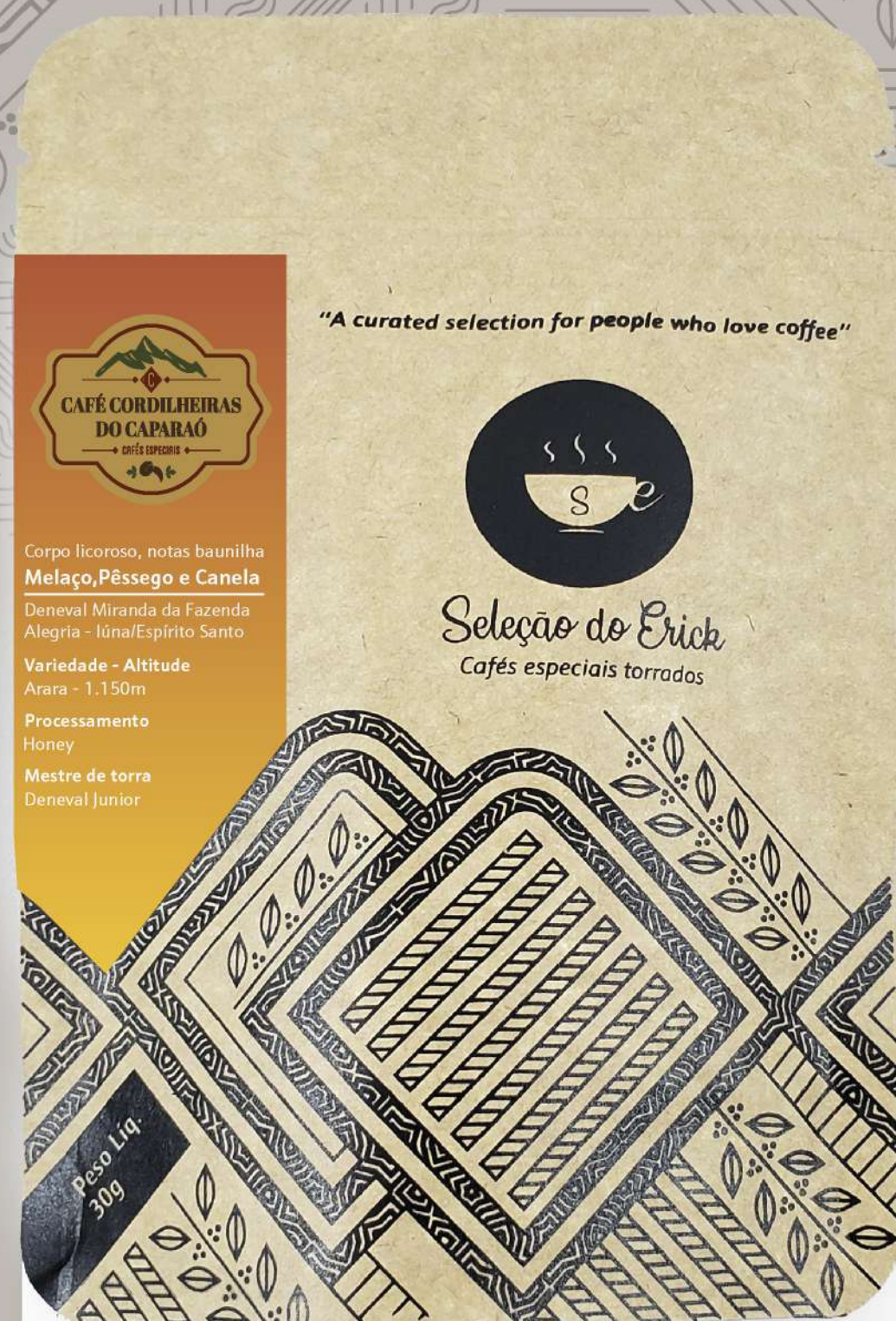
CLUB 11 cafés

Café
01



Corpo licoroso, notas de baunilha
Melaço, Pêssego e Canela

- Produtor / Fazenda**
Deneval Miranda da Fazenda Alegria - Iúna/Espírito Santo
- Variedade - Altitude**
Arara - 1.150m
- Processamento**
Honey
- Mestre de torra**
Deneval Junior

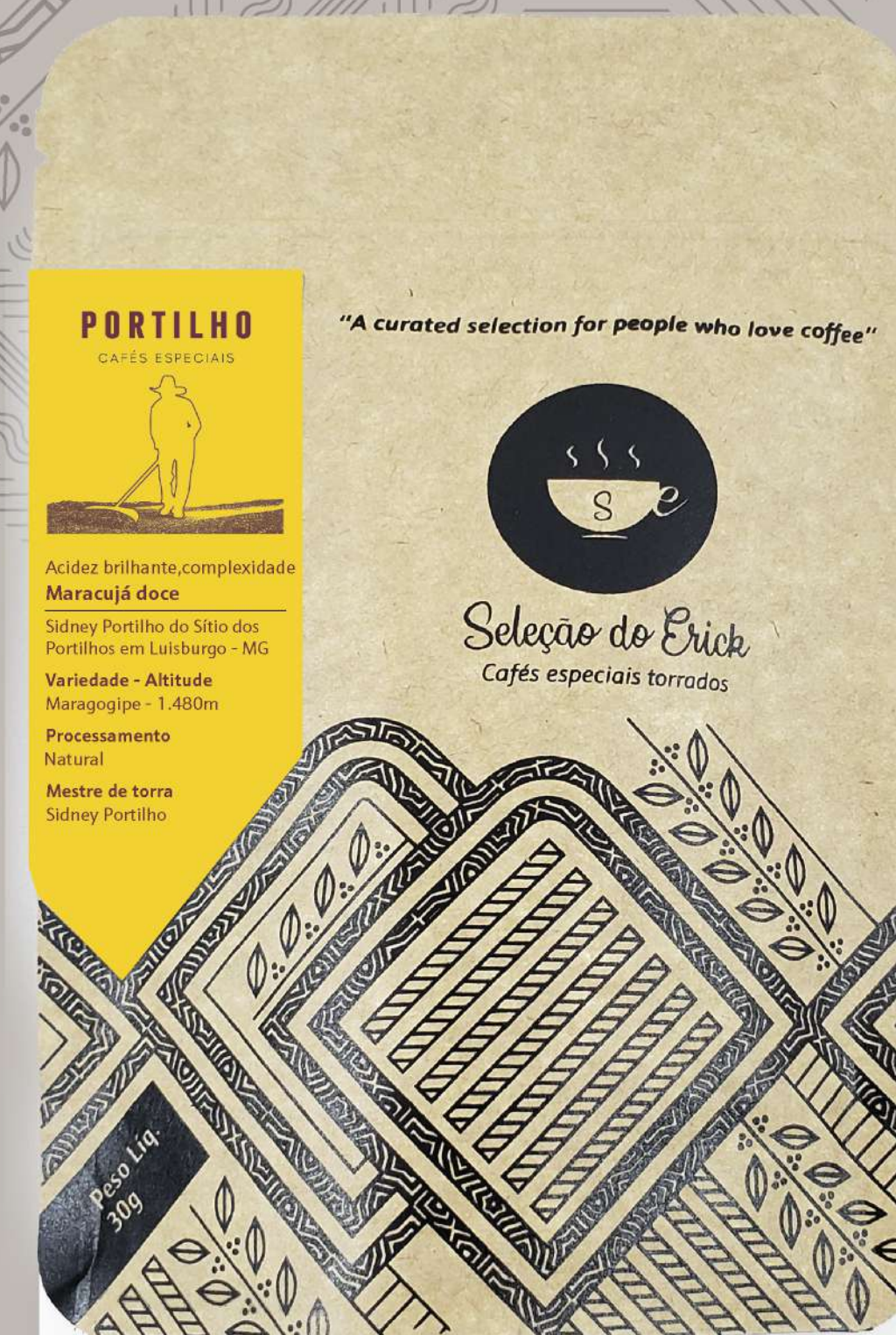


Café
02



Acidez brilhante, complexidade
Maracujá doce

- Produtor / Fazenda**
Sidney Portilho do Sítio dos Portilhos em Luisburgo - MG
- Variedade - Altitude**
Maragogipe - 1.480m
- Processamento**
Natural
- Mestre de torra**
Sidney Portilho




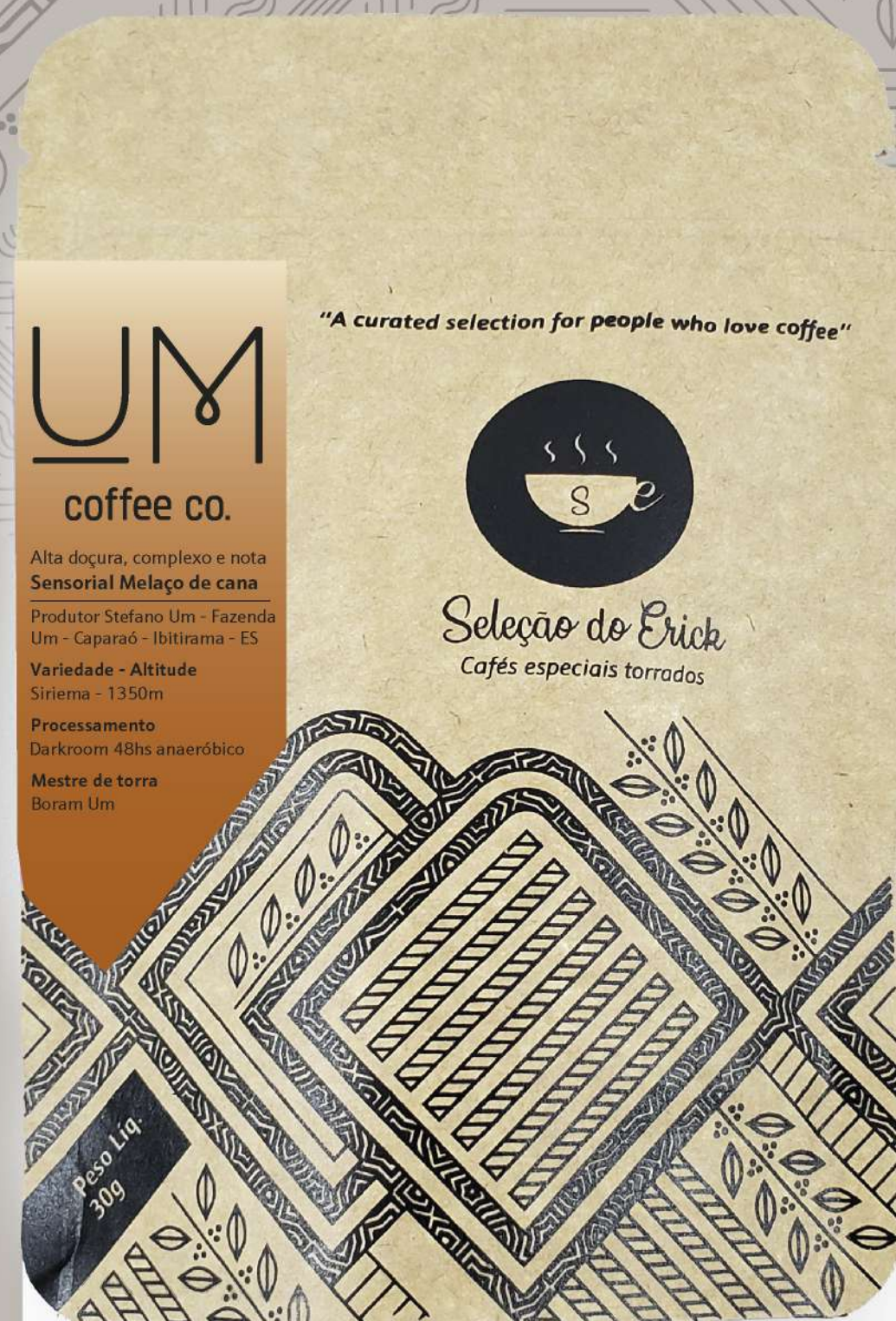
Café
03



UM
coffee co.

Alta doçura, complexo e nota Sensorial
Melaço de cana

-  **Produtor / Fazenda**
Produtor Stefano Um - Fazenda Um - Caparaó - Ibitirama - ES
-  **Variedade - Altitude**
Siriema - 1350m
-  **Processamento**
Darkroom 48hs anaeróbico
-  **Mestre de torra**
Boram Um







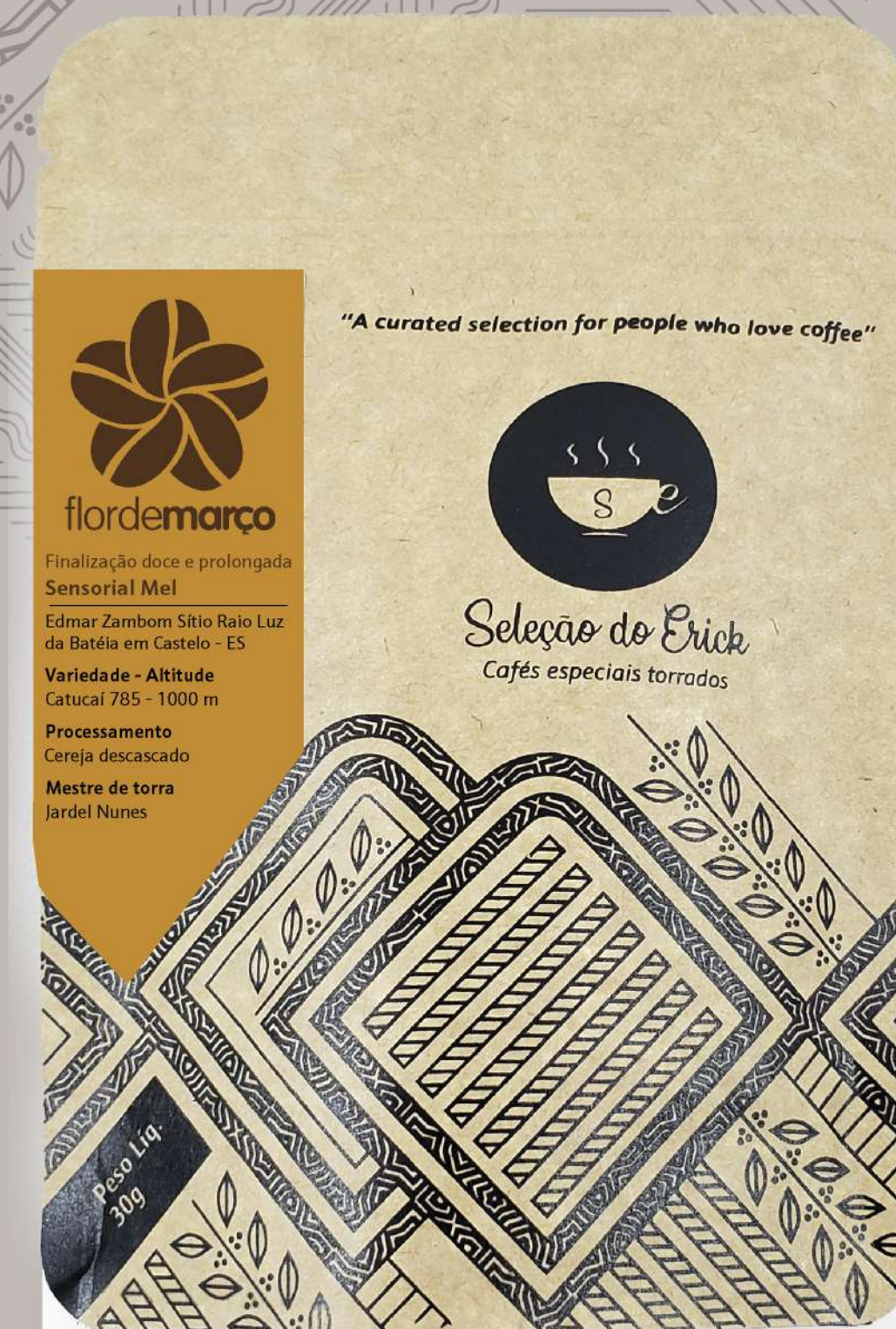
Café
04



flordemarço

Finalização doce e prolongada
Sensorial Mel

-  **Produtor / Fazenda**
Edmar Zambom Sítio Raio Luz da Batéia em Castelo - ES
-  **Variedade - Altitude**
Catucaí 785 - 1000 m
-  **Processamento**
Cereja descascado
-  **Mestre de torra**
Jardel Nunes



Café
05



sítio Serrinha CAFÉ ESPECIAL

Acidez málica e notas de uva passa

Doce de ameixa



Produtor / Fazenda

Liniker Rafael Rodrigues - Sítio Serrinha em Cristina - MG



Variedade - Altitude

Arara - 1100m



Processamento

Sprouting



Mestre de torra

Liniker



Café
06



Personalidade e leveza, cítrico com nota

Toffee Caramelo



Produtor / Fazenda

Débora e Bruno Souza - Sítio Esperança - Campos Altos - MG



Variedade - Altitude

Icatu Amarelo - 1180m



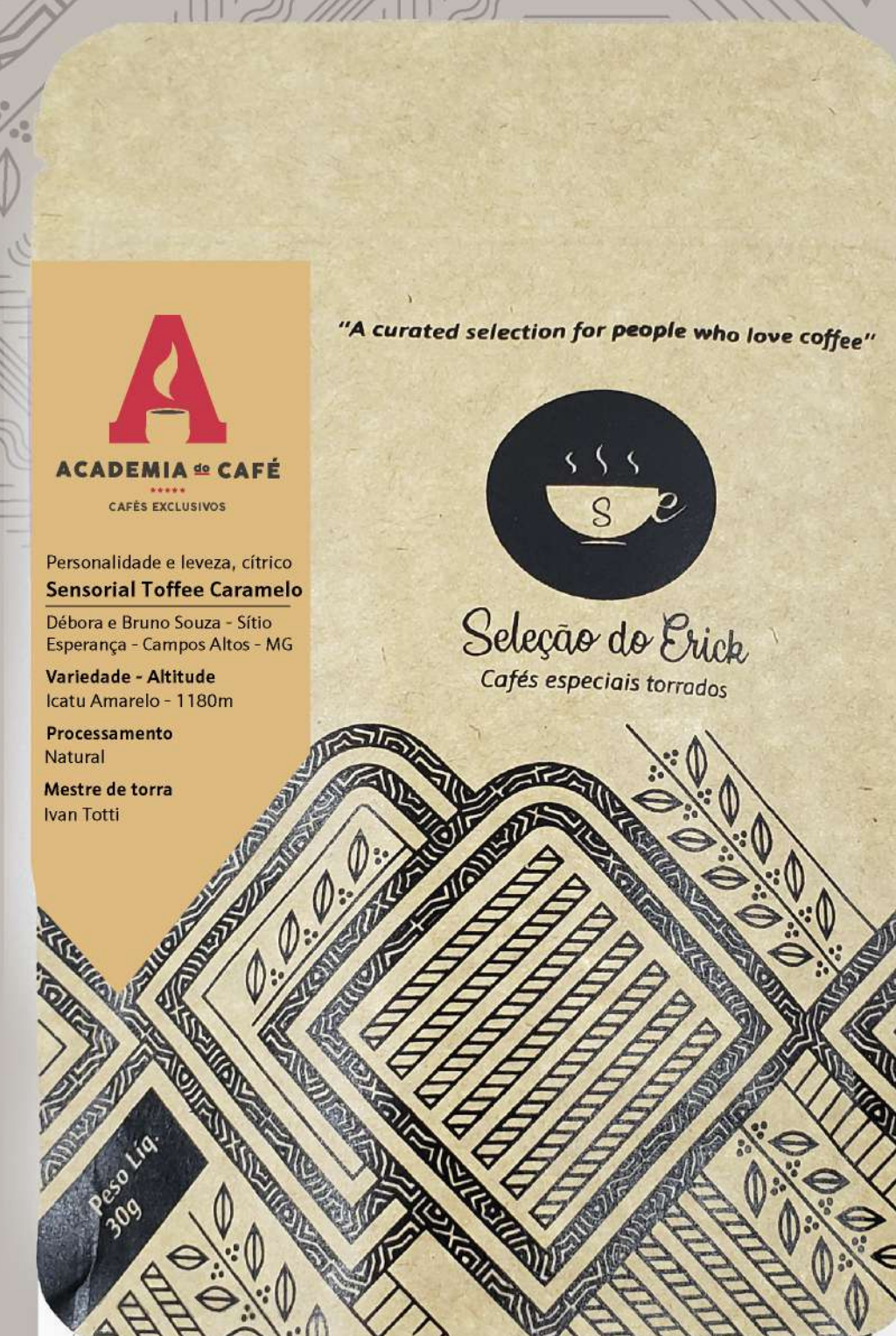
Processamento

Natural



Mestre de torra

Ivan Totti



Café
07



isole

CAFÉS DE ESPECIALIDADE
SPECIALTY COFFEE

Doçura alta, licoroso, lichia

Sensorial Guaraná



Produtor / Fazenda

Deyvid Leandro da fazenda
Esperança - Campos Altos - MG



Variedade - Altitude

Catuaí Vermelho - 1125m



Processamento

Fermentação Induzida



Mestre de torra

Caprice Cerchi



Café
08



kaffe

Alta doçura, baunilha e jasmim

Sensorial doce de coco



Produtor / Fazenda

Valdeinei Rezende do sítio Shalon
Araponga - MG



Variedade - Altitude

Catuaí Vermelho - 1275m



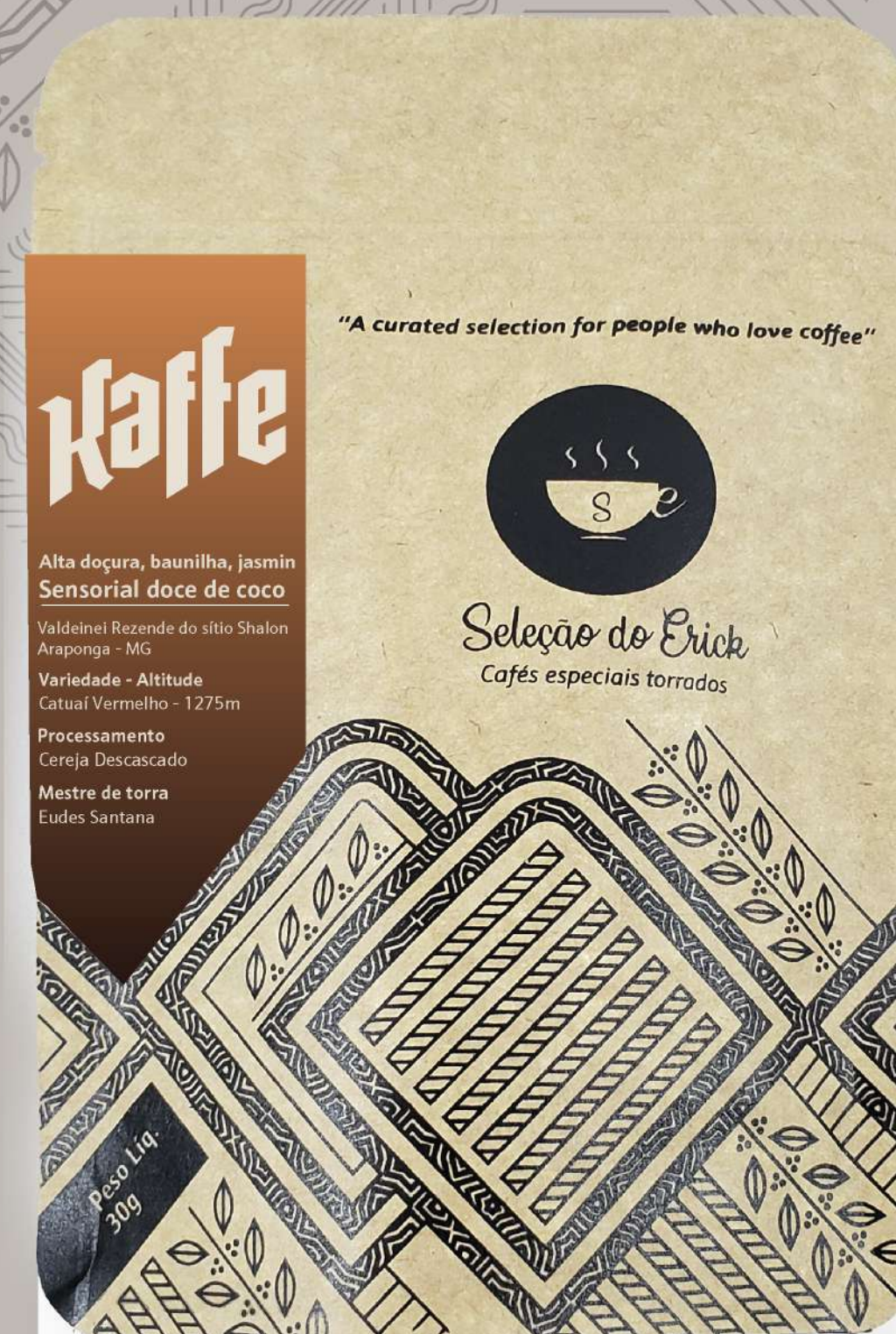
Processamento

Cereja Descascado



Mestre de torra

Eudes Santana

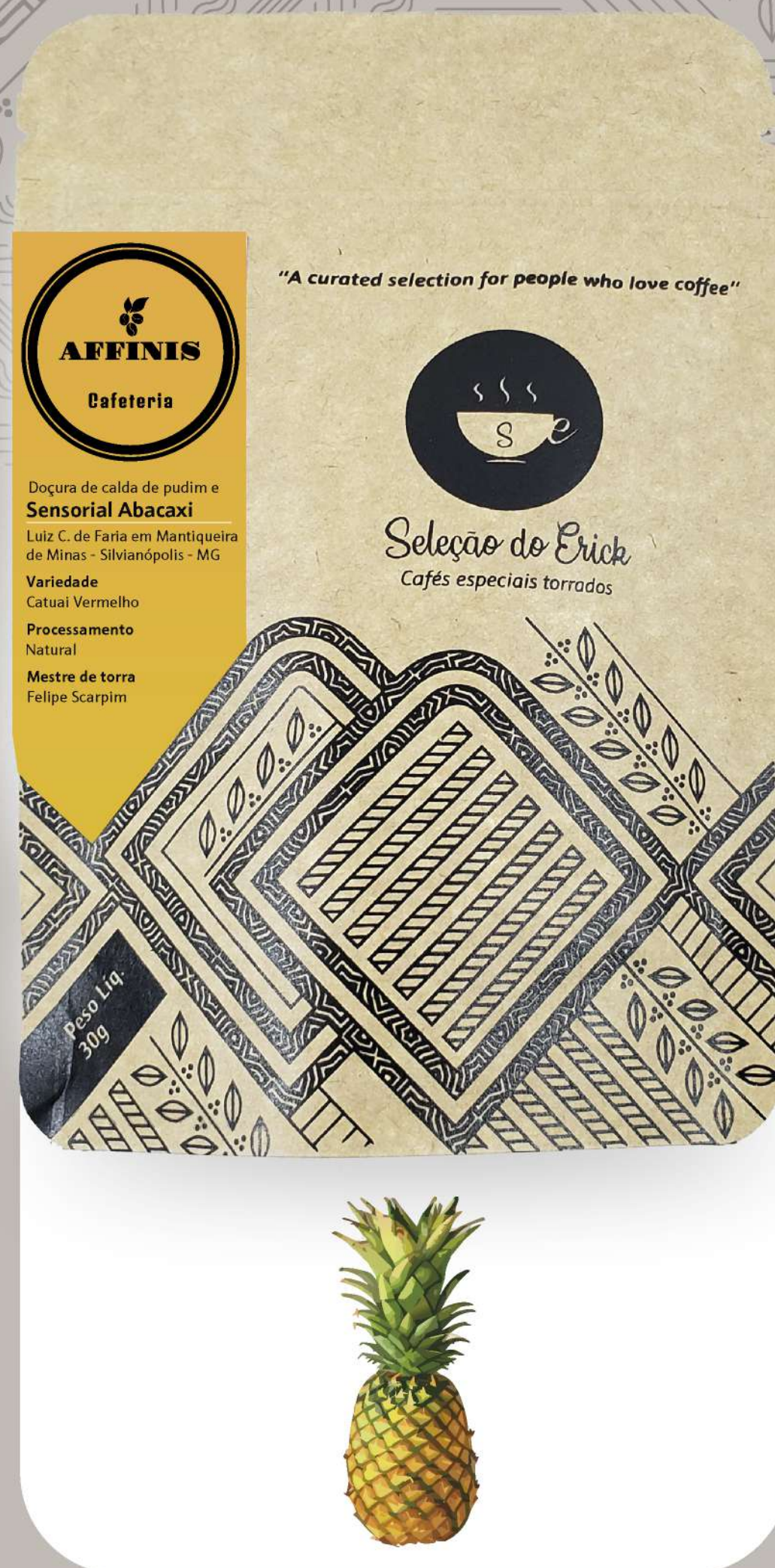


Café
09



Doçura de calda de pudim, alta com
Sensorial Abacaxi

- Produtor / Fazenda**
Luiz C. de Faria em Mantiqueira de Minas - Silvianópolis - MG
- Variedade**
Catuai Vermelho
- Processamento**
Natural
- Mestre de torra**
Felipe Scarpim

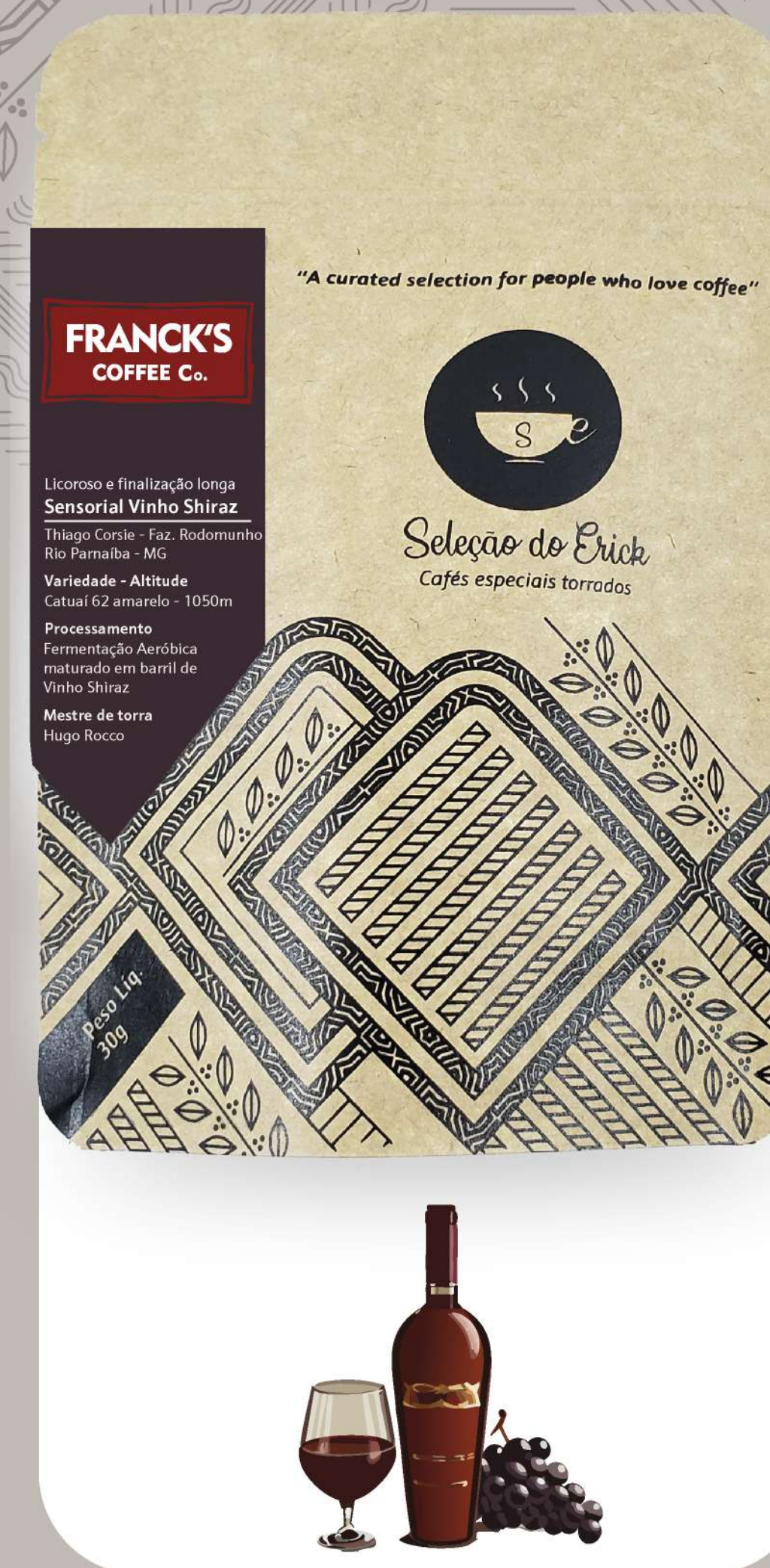


Café
10



Licoroso e finalização longa, com sensorial
Vinho Shiraz

- Produtor / Fazenda**
Thiago Corsie - Faz. Rodomunho Rio Parnaíba - MG
- Variedade - Altitude**
Catuaí 62 amarelo - 1050 m
- Processamento**
Fermentação Aeróbica, maturado em barril de Vinho Shiraz
- Mestre de torra**
Bruna Moreira



Café
11



Frutado e Floral, alta doçura

Compota de Frutas



Produtor / Fazenda

Maria Simone Prock do Sítio Canarinho de Campanha - MG



Variedade - Altitude

Arara - 1200 m



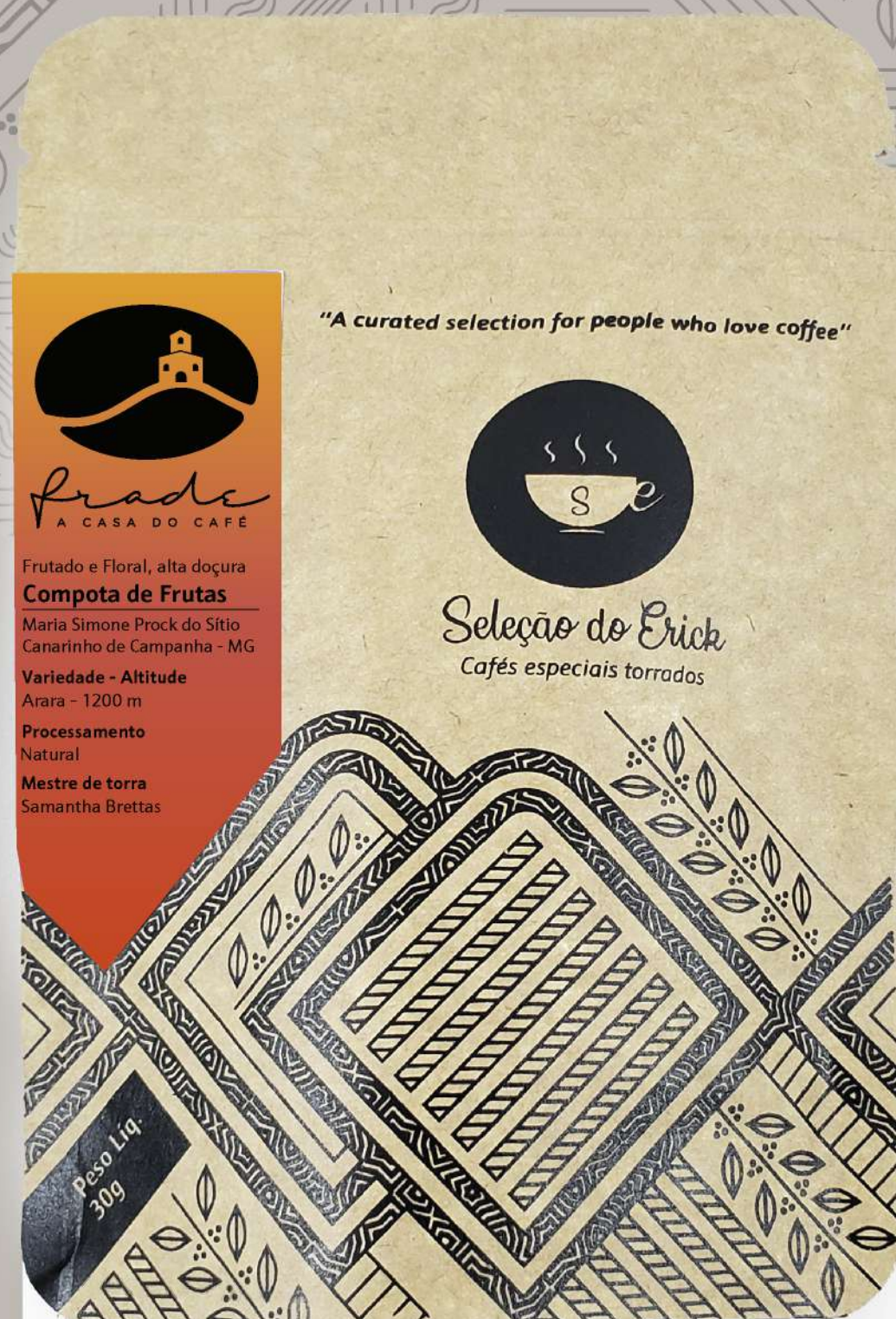
Processamento

Natural



Mestre de torra

Samantha Brettas



Café
12



Doçura alta, cremoso, notas de Pera

Doce de Leite



Produtor / Fazenda

Ari Oliveira - Faz. Vista da Serra no Alto Alto Jequitiba - MG



Variedade - Altitude

Catuaí vermelho - 1.200 m



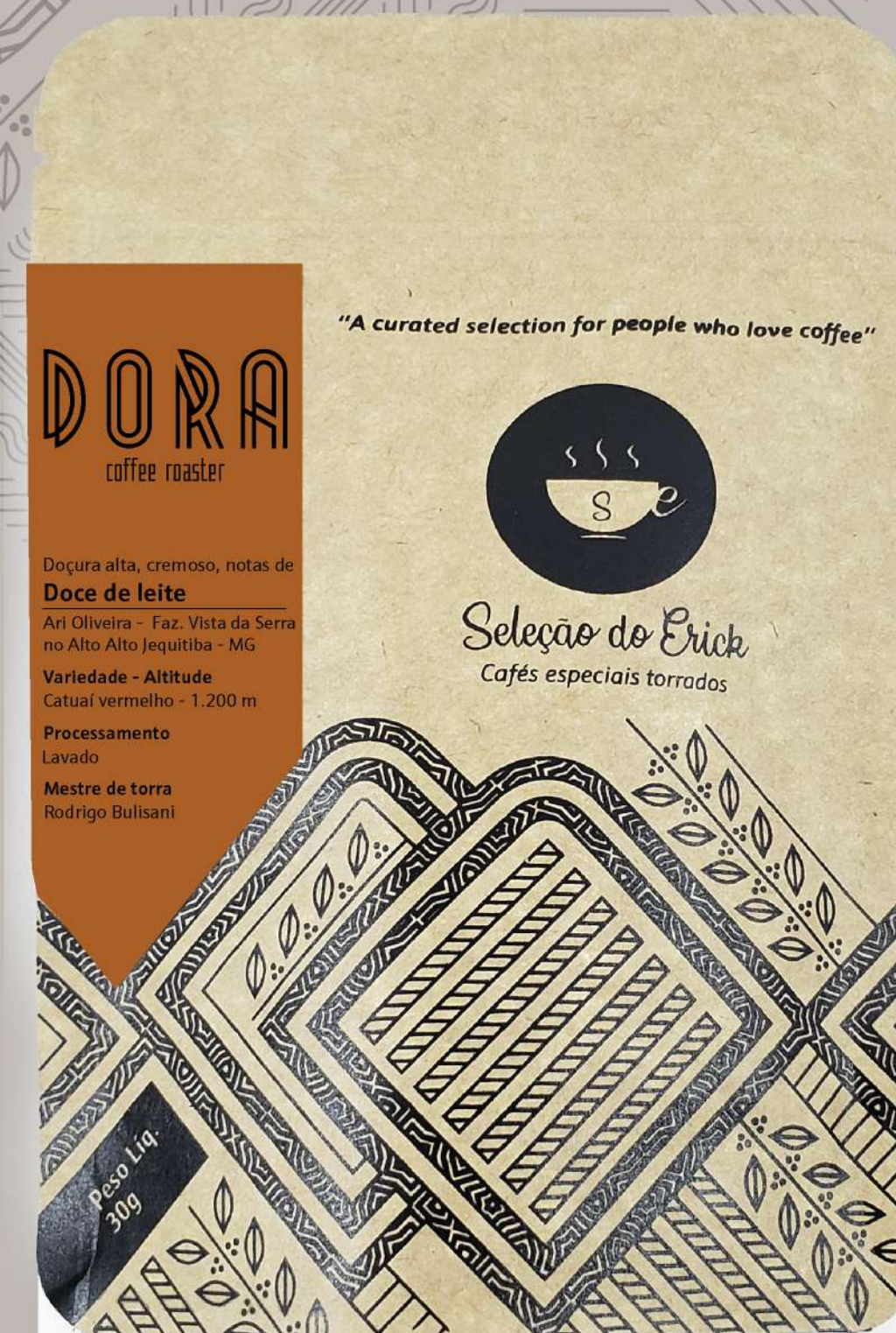
Processamento

Lavado



Mestre de torra

Rodrigo Bulisani



Café
13



Alta doçura, frutas amarelas

Manga e Pêssego



Produtor / Fazenda

Sebastião Daniel - Sítio Vargem Alegre - Cristina - MG



Variedade - Altitude

Bourbon Vermelho 1350m



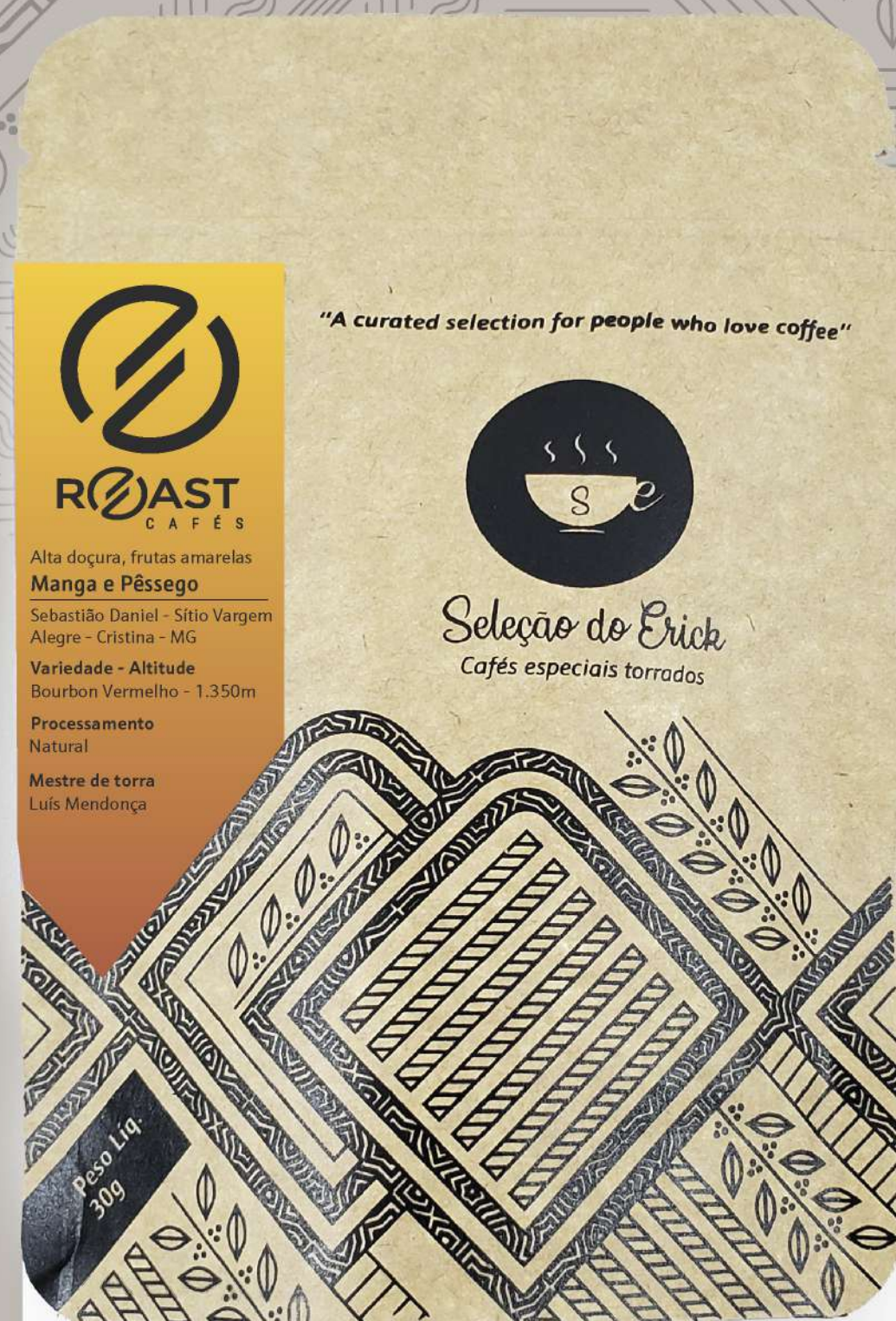
Processamento

Natural



Mestre de torra

Luís Mendonça



Café
14



Complexo, notas de Guaraná

Chocolate e Cupuaçu



Produtor / Fazenda

Elsaac e Lucas Venturim da Faz. Venturim em S. D. do Norte-ES



Variedade

Conilon Vitória



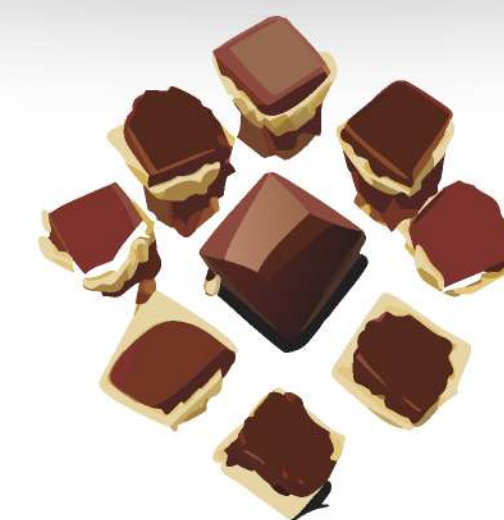
Processamento

Honey Fermentado

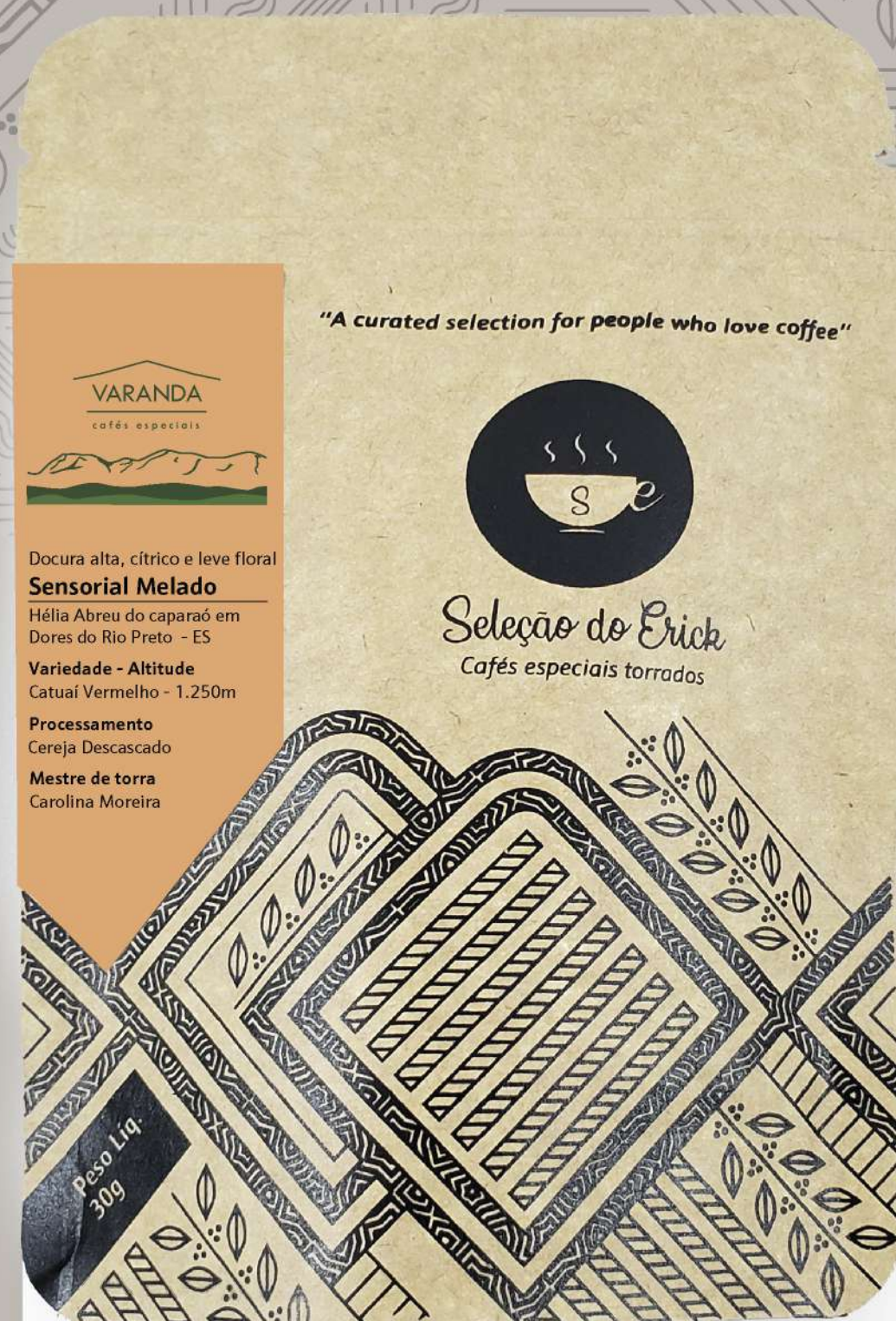


Mestre de torra

Lucas Venturim



Café
15



Docura alta, cítrico e leve floral
Sensorial Melado
Hélia Abreu do caparaó em
Dores do Rio Preto - ES
Variedade - Altitude
Catuaí Vermelho - 1.250m
Processamento
Cereja Descascado
Mestre de torra
Carolina Moreira

"A curated selection for people who love coffee"



Seleção do Erick
Cafés especiais torrados

Peso Líq.
30g



Docura alta, cítrico e leve floral

Sensorial Melado



Produtor / Fazenda

Hélia Abreu do caparaó em
Dores do Rio Preto - ES



Variedade - Altitude

Catuaí Vermelho - 1.250m



Processamento

Cereja Descascado



Mestre de torra

Carolina Moreira

Café
16



Doçura alta e frutado leve com sensorial

Açúcar Mascavo



Produtor / Fazenda

Fabio de Oliveira do Sítio Sô
Manoel - Manhuaçu - MG



Variedade - Altitude

Catimor Vermelho - 1.000m



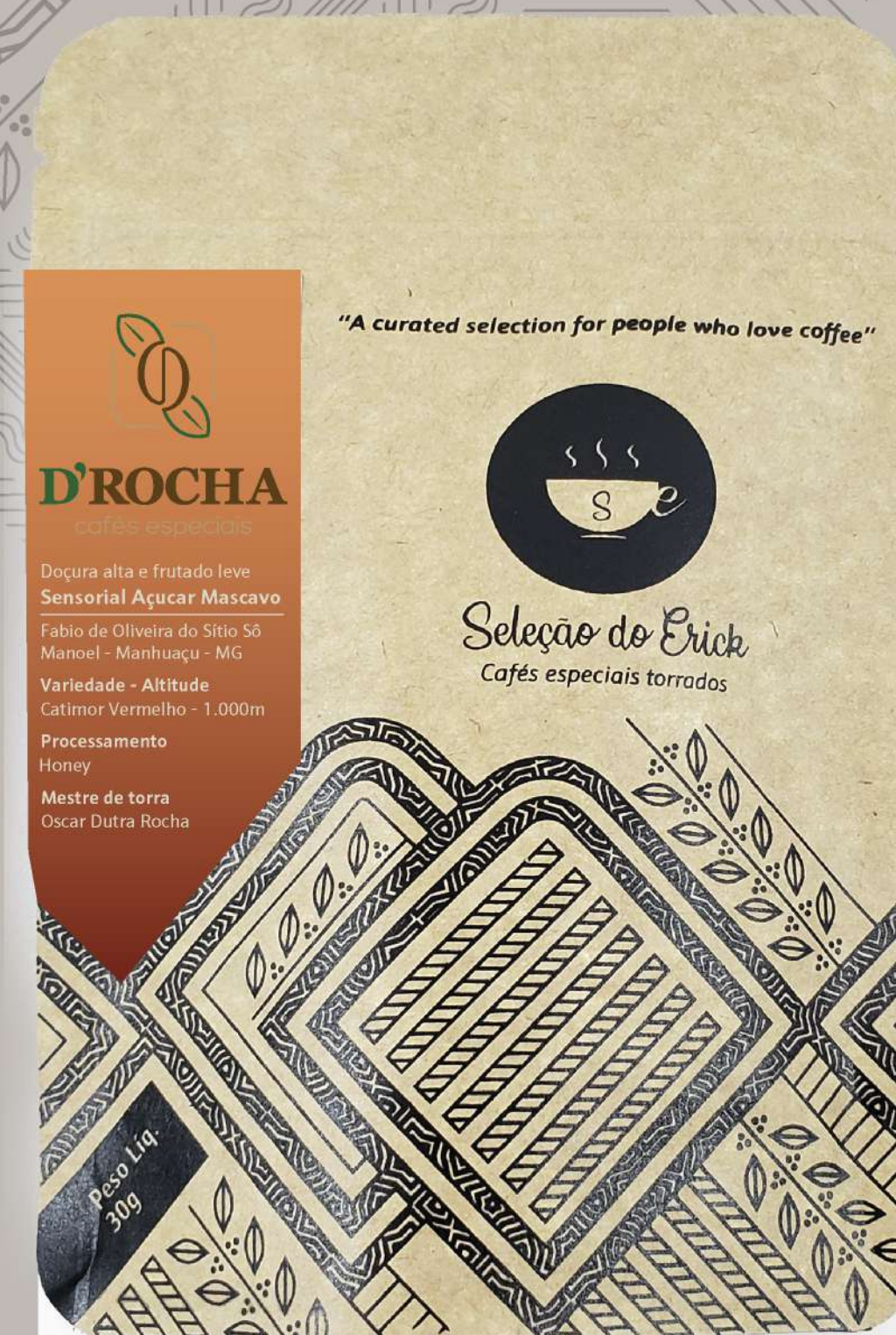
Processamento

Honey



Mestre de torra

Joel Hardeman



Doçura alta e frutado leve
Sensorial Açúcar Mascavo
Fabio de Oliveira do Sítio Sô
Manoel - Manhuaçu - MG
Variedade - Altitude
Catimor Vermelho - 1.000m
Processamento
Honey
Mestre de torra
Oscar Dutra Rocha

"A curated selection for people who love coffee"



Seleção do Erick
Cafés especiais torrados

Peso Líq.
30g



Café
17



Café
18



Doçura alta, floral intenso

Sensorial Camomila



Produtor / Fazenda

Felipe Carvalho - Sítio Terracota Specialty Coffee-S.T. Aquino/MG



Variedade - Altitude

Pau Brasil - 1.100m



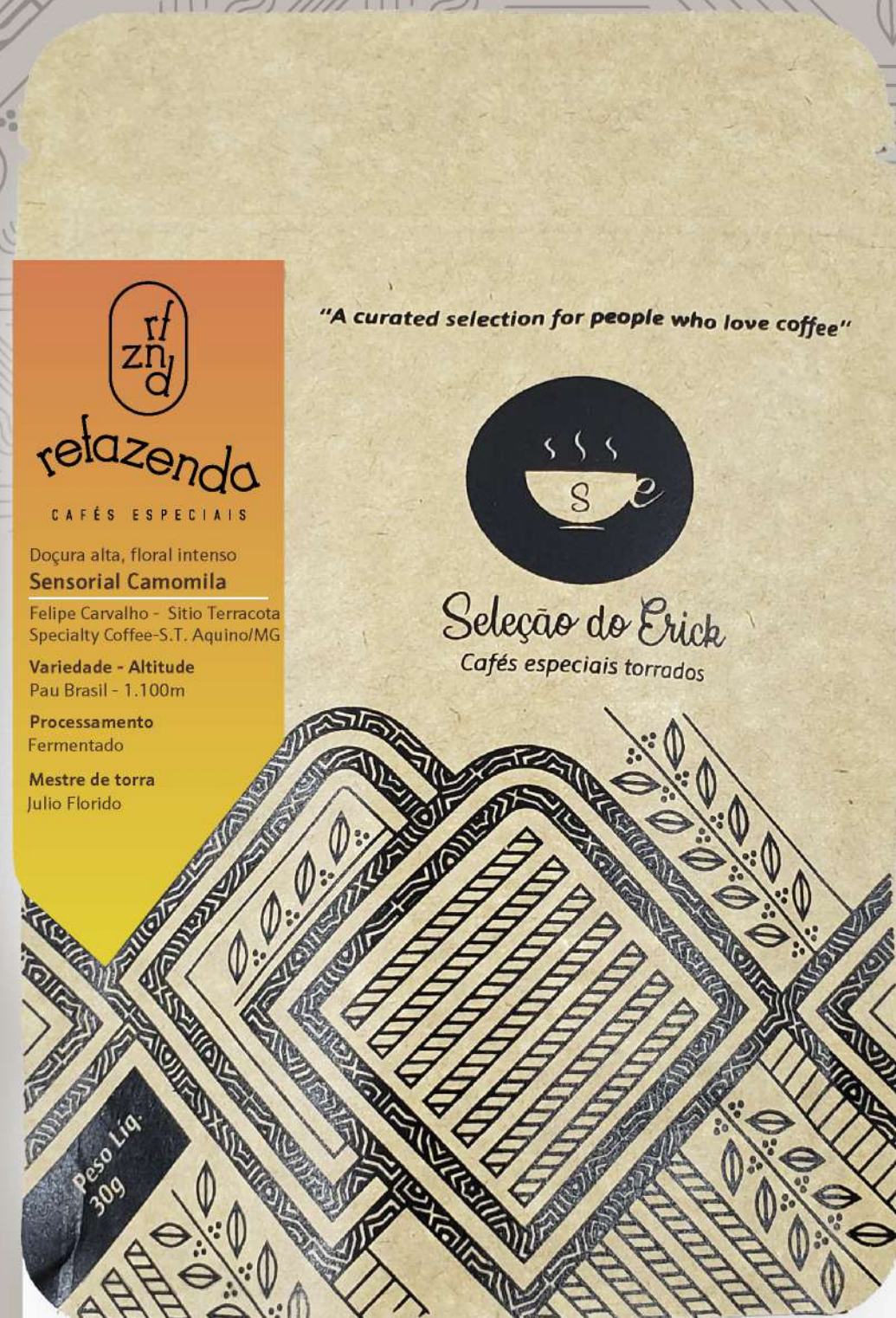
Processamento

Fermentado



Mestre de torra

Julio Florido



Doçura de melação, notas de banana e

Sensorial Especiarias



Produtor / Fazenda

Assildo Silveira - Sítio Monte Hermon - Ibatiba/ES



Variedade - Altitude

Catuaí Vermelho - 1200m



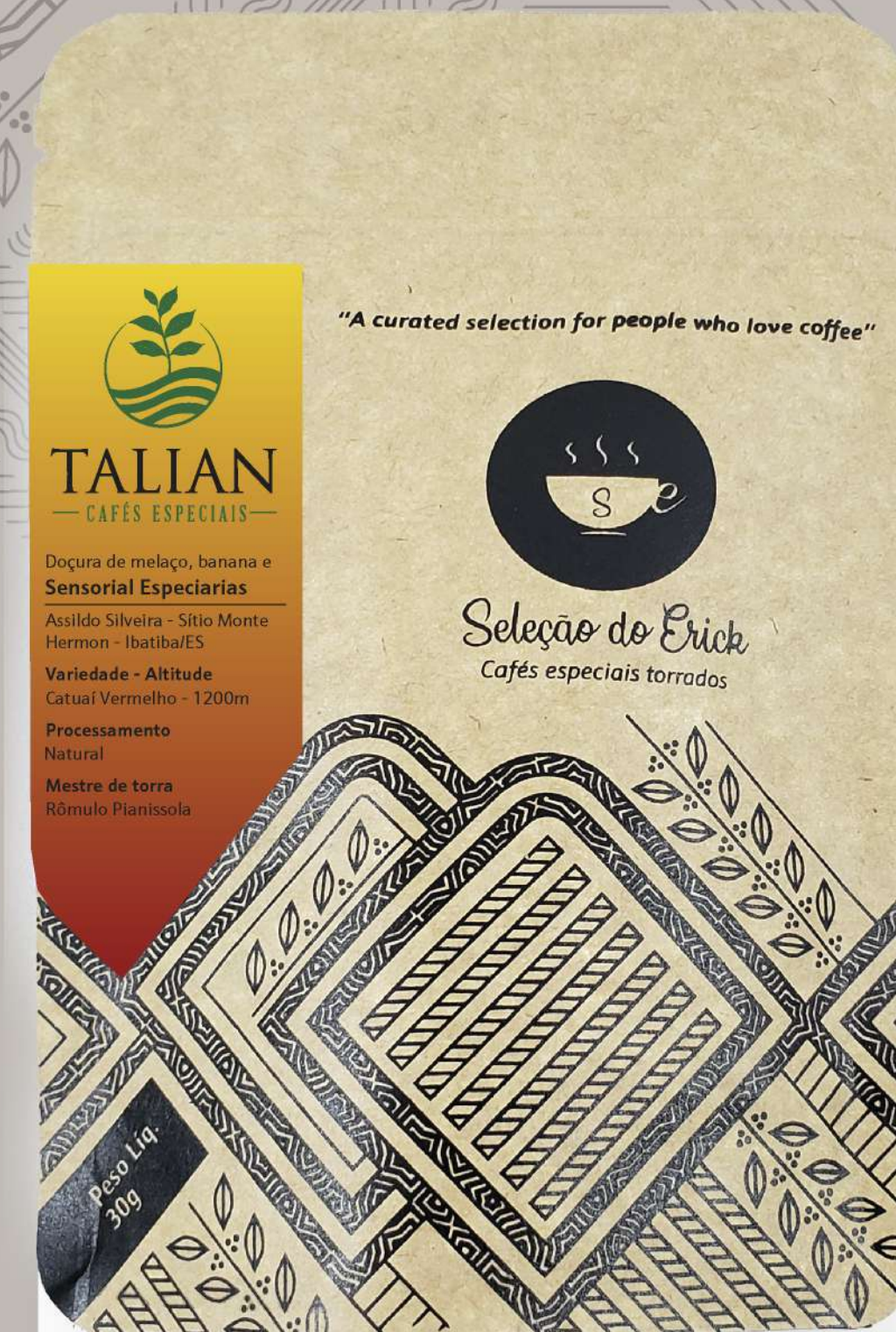
Processamento

Natural



Mestre de torra

Rômulo Pianissola





Seção do Erick
Cafés especiais torrados

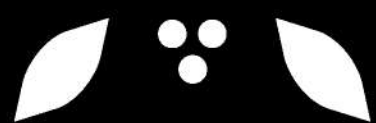
R\$ 139⁰⁰

Por pessoa, limitado a 4 pessoas

AGENDE SUA EXPERIÊNCIA

Já pensou em tomar quantos cafés quiser Durante 90min?

Todos os cafés da Seção sem repetição de sensorial preparados por mim?



Agendamento diário.
Das 18h até às 19:30h
consulte os dias disponíveis!

Lançamento
ESTÚDIO DE DEGUSTAÇÃO



ALL COFFEE you can drink



Seção do Erick
Cafés especiais torrados

&

ROOTS
COFFEE

R\$ 149,00

6 Latas de 100g

Quando coisas boas se juntam o resultado é a excelência! A parceria entre Seção do Erick e Root's Coffee surge a Special Box, uma caixa com a seleção de 6 latas de cafés especiais 3 da Seção do Erick e 3 Root's Coffee cada lata contém 100g.

Lançamento



Special BOX