

Safrinha

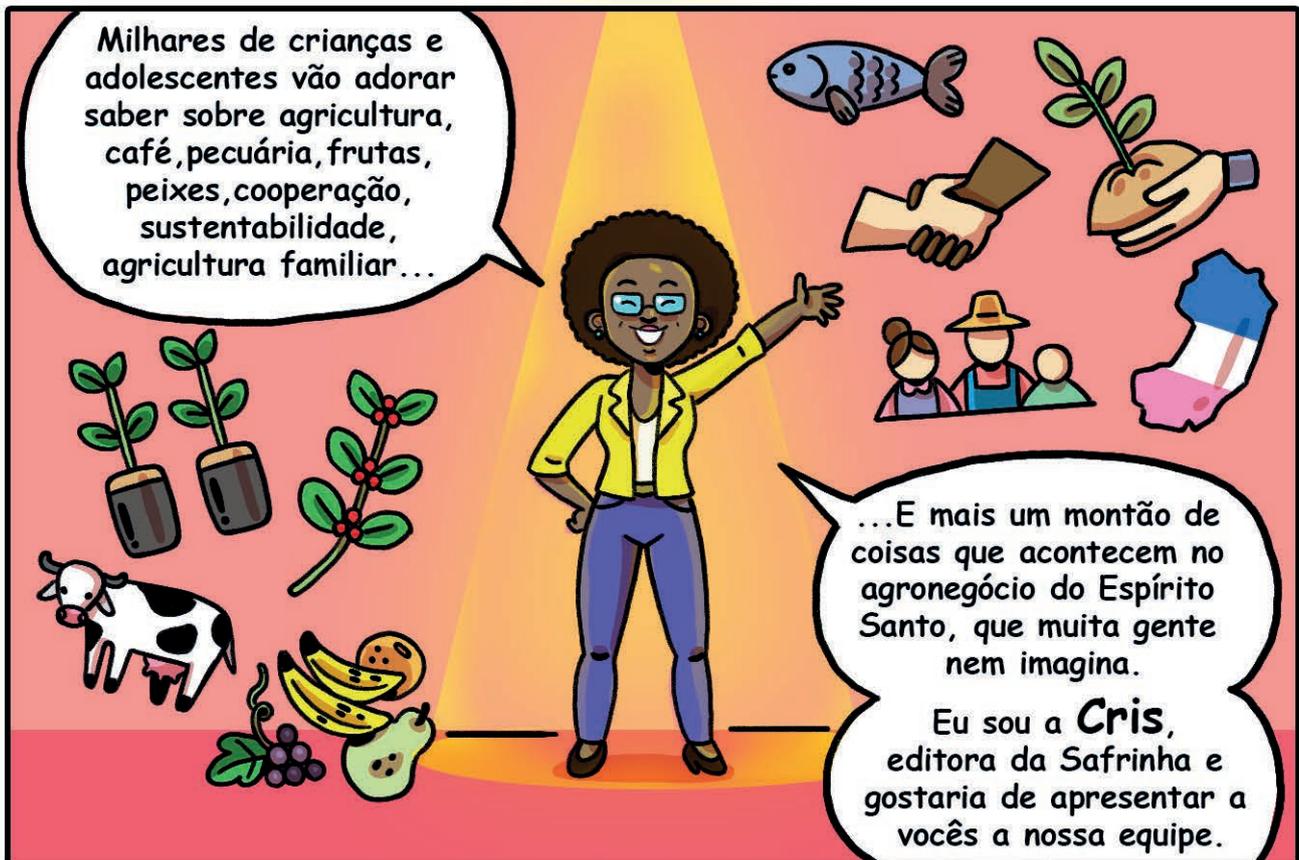


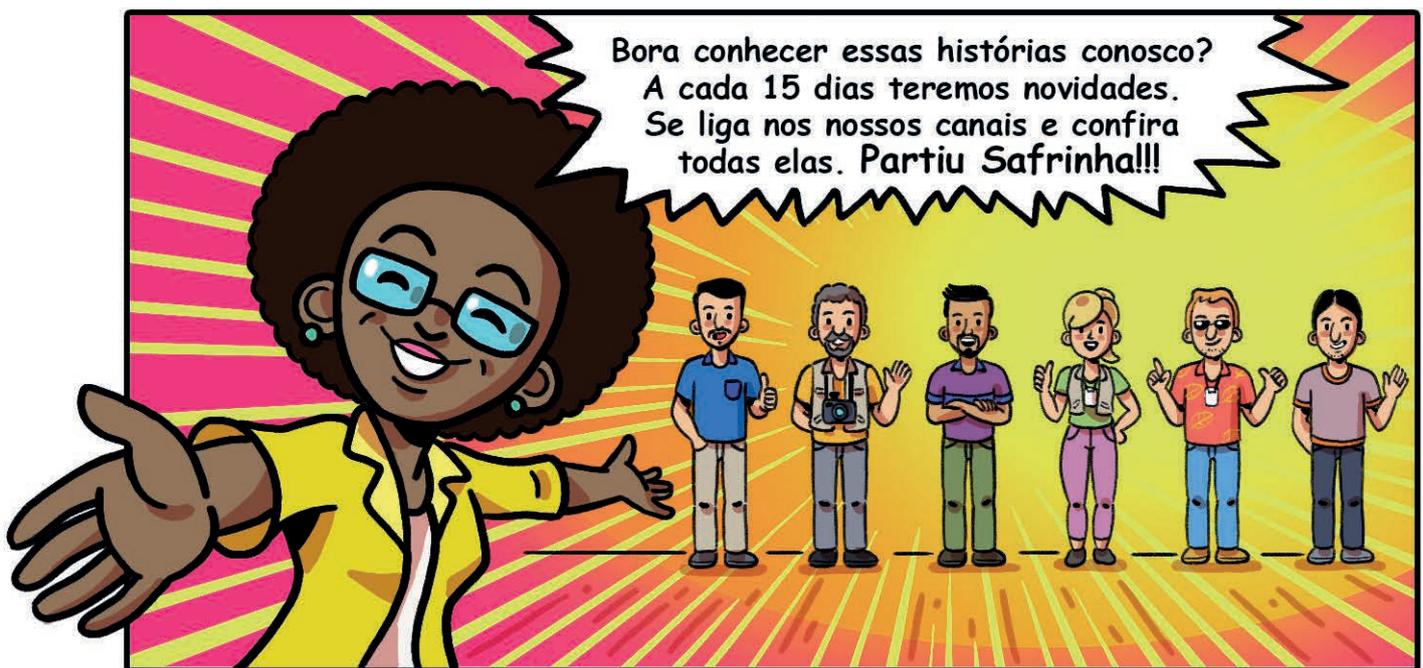
VAI UM CAFEZINHO?

TEMPORADA 1 | EPISÓDIO 1



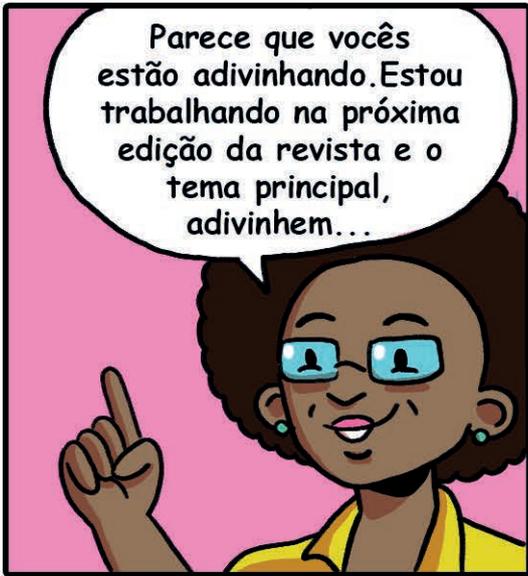
EXPEDIENTE: Concepção do Projeto e Redação > Kátia Quevedez.
Direção de criação e Ilustrações > Zé Ricardo. Produção Executiva e Marketing > Luan Ola.
Redes Sociais e Assessoria de Imprensa > Leandro Fidelis. Colaboração > Rosimeri Ronchetti.

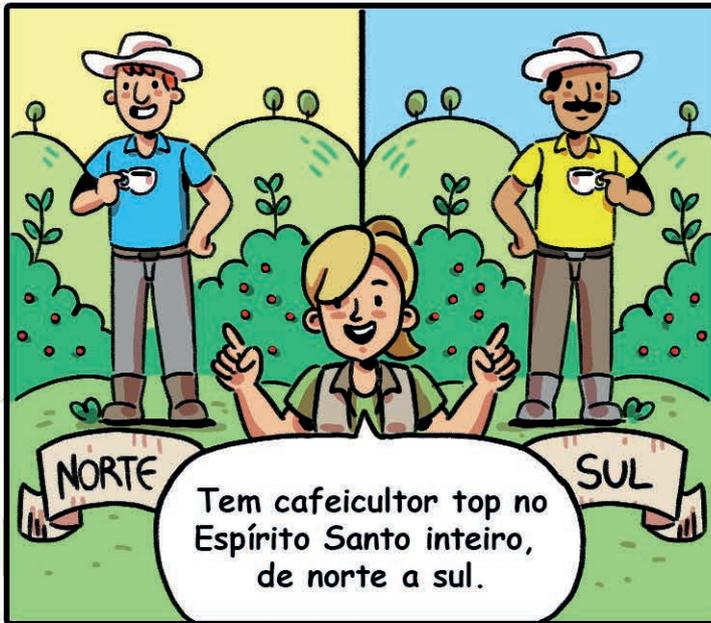




VAI UM CAFEZINHO?













Os maiores produtores capixabas de café arábica são os municípios de:

Brejetuba, Iúna,
Vargem Alta, Guaçuí,
Ibatiba, Muniz Freire,
Irupi, Afonso Cláudio,
Domingos Martins,
Ibitirama, Castelo,
Mimoso do Sul,
Mantênópolis
e Santa Teresa.



Descobri também que o café da espécie conilon é típico das terras quentes e planas.

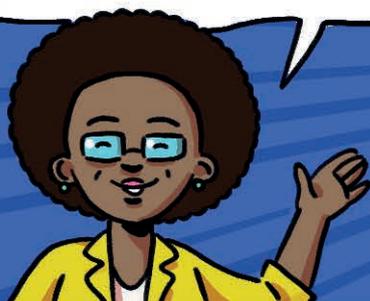
Mas muitos produtores já conseguem plantar o conilon também em terras mais altas.



O conilon também é chamado de café robusta ou canephora. É um café mais rústico.



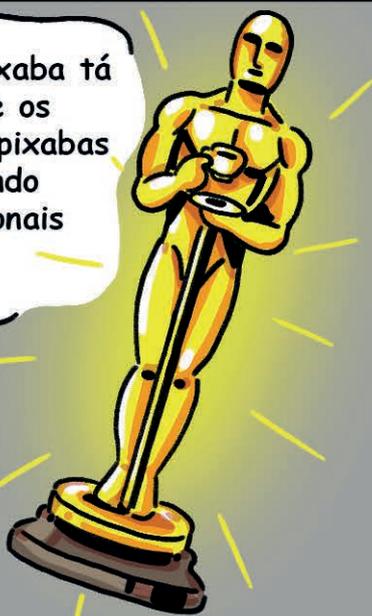
E, em se tratando de conilon,
o Espírito Santo é o maior
produtor do Brasil, responsável por
cerca de 70% da produção nacional.



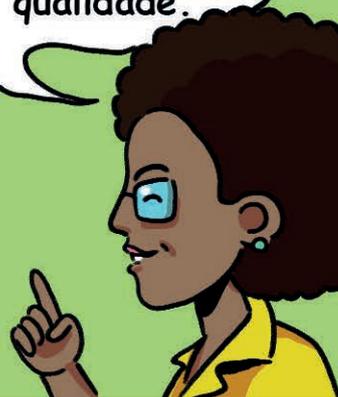
Os maiores produtores de café
conilon do Espírito Santo
são os municípios de:
Jaguaré, Pancas, Itaguaçu,
Vila Valério, Nova Venécia,
Sooretama,
Linhares, Rio Bananal,
São Mateus, Pinheiros,
Governador Lindenberg,
Boa Esperança, Vila Pavão,
São Gabriel da Palha,
Colatina e Marilândia.



Galera, o café capixaba tá
pocando mesmo e os
produtores rurais capixabas
estão conquistando
prêmios internacionais
de qualidade.



Boa, Léol! Então
podemos dizer que
o café capixaba
tem quantidade e
qualidade.





Vai um cafezinho?
TEMPORADA 1 » EPISÓDIO 1 (T1/E1)

Safrinha

PARCEIRO DE MÍDIA

AQUI NOTÍCIAS.COM