



Pasta de Clipping 1 2019



Veículo	Data	Assunto	Valor estimado em espaço publicitário R\$
TV Terra Viva - Programa Bem da Terra	03.12.2019	BitCoffee Lançamento SP	73.612
TV BOL	03.12.2019	BitCoffee Lançamento SP	25.000
TV UOL	03.12.2019	BitCoffee Lançamento SP	20.000
TV Terra Viva - Programa Dia Dia Rural	05.11.2019	Cachaça Samanaú	84.480
Blog Ederepente 50	03.10.2019	Cachaça Samanaú	1.500
Portal Gastronominho	03.10.2019	Cachaça Samanaú	2.500
Portal Caipirinha Prendada	11.10.2019	Happy Hour com Arte	2.500
Portal Gastronominho	13.10.2019	Happy Hour com Arte	2.500
Fanpage Gastronominho	13.10.2019	Happy Hour com Arte	1.500
Portal Devotos da Cachaça	14.10.2019	Cachaça Samanaú	2.500
Fanpage Devotos da Cachaça	14.10.2019	Cachaça Samanaú	1.500
Blog do Lucena	14.10.2019	Feira na China	1.500
Portal Mira e Destino	16.10.2019	Feira na China	2.500
Fanpage Mira & Destino	16.10.2019	Feira na China	1.500
Portal Bares SP	16.10.2019	Happy Hour com Arte	2.500
Revista Cafeicultura online	25.10.2019	BitCoffee Brooklin Fest	5.000
Portal Clube da Embalagem	25.10.2019	BitCoffee Brooklin Fest	2.500
Twitter Revista Cafeicultura	25.10.2019	BitCoffee Brooklin Fest	1.500
Portal Cesar Adames	07.11.2019	Cachaça Samanaú	2.500
Portal Inoar	11.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	2.500
Portal Gastronominho	16.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	2.500
Fanpage Gastronominho	16.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	2.500

Instagram Cappuccino & Cia	16.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	6.500
Instagram Portal da Gastronomia	16.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	8.500
Instagram Cappuccino & Cia	23.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	6.500
Instagram Gastronominho	25.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	4.500
Instagram Deixa que eu Experimento	19.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	4.000
Instagram Lays Tateno	20.11.2019	BitCoffee Lançamento SP	6.200
Instragram Renata Maron	03.12.2019	BitCoffee Lançamento SP	1.500
TV Brasil – Prog. Agro Nacional	29.09.2019	Cachaça Trade Fair	35.000
Total			317.292,00

Publicações: 30

Período: **De 1 de Outubro a 4 de Dezembro de 2019**, média de 3,7 publicações por **semana** (oito semanas no total)

Investimento estimado em publicidade: **R\$ 317 mil**, média de **R\$ 39,6 mil** por semana

Maior volume: **Internet** com **27** notícias e **3 TV**.

Mídias em destaque: **TV Terra Viva - Programa Bem da Terra, TV Terra Viva - Programa Dia Dia Rural, TV UOL, Portal Gastronominho, Portal Caipirinha Prendada, Revista Cafeicultura online, Portal Bares SP, Instagram Cappuccino & Cia, Instagram Lays Tateno, Instagram Deixa que eu Experimento e TV Brasil.**

Veículo: TV Terra Viva - Programa Bem da Terra

Data: 03.12.2019

Assunto: BitCoffee Lançamento SP



<https://tvterraviva.band.uol.com.br/videos/16731234/cafe-para-comer-chega-ao-mercado-em-tres-versoes>



Busca por vídeos



Últimos vídeos do BOL Beleza e moda Bichos Cinema Famosos Gols Humor Notícias Receitas



</> Copie o código embed 122

Band Terra Viva

Café para comer chega ao mercado em três versões

03/12/2019 | 10h56



Comunicar erro

Inovação brasileira chega para impactar o segmento gourmet mundial e criar um novo hábito de consumo, o café para comer. São três versões, expresso, cappuccino e café com leite. E para falar mais sobre esta novidade, no Bem da Terra desta terça-feira (02), a apresentadora Renata Maron recebeu o CEO da Bitt Coffee Le Cafetier, Pedro Melo Junior.

Confirar

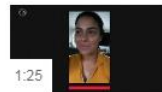
<https://videos.bol.uol.com.br/video/cafe-para-comer-chega-ao-mercado-em-tres-versoes-04020D993262CCB96326>

Vídeos sugeridos



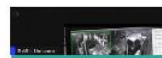
0:45

Livre Acesso: Luisa Mell faz visita pós-adoção e tem surpresa desagradável
Universa 03/12/2019



1:25

Munik fala da experiência com bronzeamento a jato
UOL Entretenimento 04/12/2019



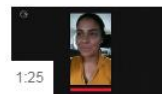
Mortes em Paraisópolis: vídeo

Vídeos sugeridos



0:45

Livre Acesso: Luisa Mell faz visita pós-adoção e tem surpresa desagradável
Universa 03/12/2019



1:25

Munik fala da experiência com bronzeamento a jato
UOL Entretenimento 04/12/2019



Mortes em Paraisópolis: vídeo

tvUOL

Busca por vídeos



</> Copie o código embed

102

Siga o UOL no



Band Terra Viva

Café para comer chega ao mercado em três versões

03/12/2019 | 10h56



Comunicar erro

Inovação brasileira chega para impactar o segmento gourmet mundial e criar um novo hábito de consumo, o café para comer. São três versões, expresso, cappuccino e café com leite. E para falar mais sobre esta novidade, no Bem da Terra desta terça-feira (02), a apresentadora Renata Maron recebeu o CEO da Bitt Coffee Le Cafetier, Pedro Melo Junior.

Confirar

<https://tvuol.uol.com.br/video/cafe-para-comer-chega-ao-mercado-em-tres-versoes-04020D993262CCB96326>

Vídeos relacionados



1:35

Festival "Coffee Week" apresenta diferentes preparos de café

[Band News](#) 22/08/2016



1:04

Best Cars: a versátil Ducati Hypermotard em três versões

[Best Cars Web Site](#) 17/06/2011



5:11

Chef avalia versões gourmet de hot dog, coxinha, pastel e pipoca

Vídeos relacionados



1:35

Festival "Coffee Week" apresenta diferentes preparos de café

[Band News](#) 22/08/2016



1:04

Best Cars: a versátil Ducati Hypermotard em três versões

[Best Cars Web Site](#) 17/06/2011



Chef avalia versões gourmet de hot dog.

Veículo: TV Terra Viva - Programa Dia Dia Rural
Data: 05.11.2019
Assunto: Cachaça Samanaú

UOL HOST PAGBANK PASSEGURO CURSOS UOL BUSCA BATE-PAPO EMAIL

BAND. Notícias Esporte Entretenimento Vídeos Televisão Programação Rádios +

Brasil Urgente Jogo Aberto Jornal da Band MasterChef Melhor da Tarde **AO VIVO** Aqui na Band

São Paulo ☀️ 20°

AO VIVO AO VIVO ACOMPANHE A PROGRAMAÇÃO DO TERRAVIVA



Página inicial // Ao vivo // Programação // Programas // Vídeos // Notícias // Leilões // Cotações // O Canal // Apresentadores

Pré-Vestibular Matrículas Abertas Anglo Tamarandé

Conversa Franca: cachaça Samanaú

terraviva - 5/11/2019 - 14:09

No Conversa Franca desta terça-feira (05), o apresentador Otávio Ceschi Júnior recebeu o diretor comercial Pedro Melo Junior, para falar sobre a cachaça Samanaú, reconhecida como a melhor do mundo.

Confira!



Vídeos



Confira na íntegra o Agrimercado desta terça-feira (05)

05/11/2019 13:59



Conversa Franca: cachaça Samanaú

05/11/2019 13:36



Dia Dia Rural: Tiguvon o mata-bicheiras da Bayer

05/11/2019 13:36

Compartilhar



<https://tvterraviva.band.uol.com.br/noticia/100000975183/conversa-franca-cachaca-samanau.html>



Veículo: Blog Ederepente 50

Data: 03.10.2019

Assunto: Cachaça Samanaú



Cachaça Samanaú promove eventos de degustação

3 de outubro de 2019 | Bebidas, Cachaça, Gastronomia | Banca do samon, bebidas, braseca Brasil, Brasil cachaça club, cachaça, calicó, gastronomia, mercado central, rio grande do norte, samanaú

Além de inspirar a criação do Brasil Cachaça Club na capital paulista, com happy hour toda quinta-feira, a bebida estará no Mercado Municipal de São Paulo para o visitante provar na Banca do Ramon no dia 5 de outubro

Produzida em Calicó, no Rio Grande do Norte, a cachaça orgânica Samanaú é uma das grandes descobertas no setor e foi reconhecida mundialmente entre as melhores na categoria envelhecida, levando medalhas de ouro nos mais importantes concursos realizados na Europa e no Brasil.



A verdade é que a marca vem conquistando apreciadores por onde passa. Além da referência regional, em São Paulo foi sucesso na Cachaça Trade Fair e na Wine Weekend, feiras especializadas no segmento de bebidas adultas, e motivo de encontro semanal em espaço que recebeu o nome de Brasil Cachaça Club, na zona Sul da capital. Lá, são organizados happy hours toda quinta-feira com música ao vivo, degustação de charutos, café Bit Coffee e cardápio do Pan Y Queso Empório.

No próximo sábado, 5 de outubro, a Samanaú estará com ação especial para degustação no Mercado Central, na banca do Ramon, e seguirá com uma agenda de eventos para conquistar o consumidor. "Desde que assumimos a distribuição e comercialização da cachaça no Brasil e no exterior, temos feedback motivador de especialistas, críticos com know-how para avaliar a qualidade de elaboração da bebida e apreciadores. Todos aprovam Samanaú, isso nos permite alçar voos cada vez mais altos e audaciosos", ressalta Pedro Mello, CEO da Brascase Brasil.

A Samanaú produz as seguintes variedades: Prata, destilado de mosto fermentado do caldo de cana de açúcar, nas opções de 500 ml e 1 litro; Envelhecida, armazenada em barril de carvalho e garrafa de 500 ml; Ouro, amaciada em barril de louro-canela, nas versões 50 ml, 150 ml, 500 ml 1 litro; e a Sibisúma, fermentada do caldo de cana de açúcar.

Sobre a Samanaú e seu alambique

O alambique fica na cidade de Calicó, encravada no Sertão do Seridó, a 280 quilômetros da capital do Estado do Rio Grande do Norte. E foi em 1994, com a construção da Barragem Passagem das Traíras, que houve o incremento do cultivo da cana de açúcar com ideia de transformá-la em cachaça. Em 2004, Vidalvo Dadá Costa foi pioneiro na instalação de um alambique artesanal onde produz no Sítio Samanaú.



Brasil Cachaça Club
Todas as quintas-feiras a partir das 18h
Rua Barão do Triunfo, 347 - Brooklin Paulista

Informações: Cachaça Samanaú

<https://ederepente50.com/2019/10/03/cachaca-samanau-promove-eventos-para-degustacao/>

Veículo: Portal Gastronominho



Data: 03.10.2019
Assunto: Cachaça Samanaú

segunda-feira, outubro 7, 2019 Últimos: 5ª Comida de Herança será no Museu da Imigração



INÍCIO COLUNISTAS COMIDAS BEBIDAS NOTÍCIAS CARDÁPIO SOBRE PARCERIAS Q



NOTÍCIAS SÃO PAULO

Cachaça Samanaú promove degustação

03/10/2019 Carla Jarola 0 comentários cachaça, cachaça orgânica, degustação, Samanaú, são paulo, São Paulo Coffee Fest

Evento acontece todas as quintas-feiras no Brasil Cachaça Club. Neste sábado, a Banca do Ramon, no Mercadoão, também terá degustação

A Cachaça Samanaú, produzida em Caicó, no Rio Grande do Norte, chega a São Paulo. A bebida, totalmente orgânica, está com eventos de degustação este final de semana.

A bebida, que recebeu prêmios em concursos brasileiros e europeus, tem se destacado no mercado, conquistando um número cada vez maior de admiradores.

E neste sábado, há degustação da cachaça em um dos mais conhecidos locais da capital paulistana. A Banca do Ramon, no Mercadoão Central, é o ponto escolhido para o evento.

"Desde que assumimos a distribuição e comercialização da cachaça no Brasil e no exterior, temos feedback motivador de especialistas, críticos com know-how para avaliar a qualidade de elaboração da bebida e apreciadores. Todos aprovam Samanaú. Isso nos permite alçar voos cada vez mais altos e audaciosos", ressalta Pedro Mello, CEO da Brascase Brasil.

Hoje a empresa produz as seguintes opções de cachaça:

- Prata: destilado de mosto fermentado do caldo de cana de açúcar. Versões 500ml e 1 litro.
- Envelhecida: armazenada em barril de carvalho. Garrafa de 500ml.
- Ouro: amaciada em barril de louro-canela. Versões 50ml, 160ml, 500ml 1 litro.
- Sibaúma: fermentada do caldo de cana de açúcar.

Serviço

- Todas as quintas-feiras a partir das 18h.
- Local: Brasil Cachaça Club, Rua Barão do Triunfo, 347 - Brooklin Paulista.
- Neste sábado, também na Praça do Ramon, no Mercadoão.

Cachaça Samanaú

Site: Cachaça Samanaú
Facebook: Cachaça Samanaú
Instagram: @cachacasamanaú

Foto destaque: reprodução
Fonte: assessoria

Compartilhe isso:



COLUNISTAS




<https://gastronominho.com/cachaca-samanau-promove-degustacao/>

HOME + A CAIPIRINHA LOJA + RECENTES + VÍDEOS + DICAS + NOVIDADES CONTATO

Home > Notícias > Espaço Brasil Cachaça Club terá happy hour especial com Smanau e exposição de arte

Espaço Brasil Cachaça Club terá happy hour especial com Smanau e exposição de arte

Posted on out 11th, 2019 by [caipirinhaprendada](#) Categories: Notícias



Evento da próxima quinta-feira (17 de outubro), será com a participação da artista Maria Ferraz e suas obras, além de degustação de charutos e música ao vivo

No próximo dia 17 de outubro, a partir das 18h, o Espaço **Brasil Cachaça Club** terá uma programação especial no happy hour das quintas-feiras. Além de degustar a variedade da cachaça orgânica **Smanau**, produzida no Rio Grande do Norte e medalha de ouro nos mais importantes concursos na Europa e no Brasil, o visitante apreciará obras de arte assinadas por Maria Ferraz, além de café Bit Coffee Le Cafetier, cardápio do **Pan Y Queso Empório**, música ao vivo e charuto.

“A quinta-feira já é tradição para muitos frequentadores do Brasil Cachaça Club. E estamos sempre em busca de novas opções culturais que incrementem a programação”, comenta Pedro Melo Jr, CEO da Brascase Brasil e fundador do espaço no Brooklin.

Durante o evento, são servidas as cachaças **Smanau: Prata**, um tipo destilado de mosto fermentado do caldo de cana de açúcar; **Envelhecida**, armazenada em barril de carvalho; e **Ouro**, amaciada em barril de louro-canela.

A artesã Maria Ferraz estará junto às suas obras para conversar com os apreciadores de arte. Nascida em Mato Grosso do Sul no ano de 1937, a artista se dedica a pintar casarões, flores e barcos em óleo e madeira. Tornou-se conhecida por participar de diversas exposições e dedica-se integralmente a pinturas.

Cachaça e Arte
Local: Espaço Brasil Cachaça Club
Data: 17 de outubro a partir das 18h
Rua Barão do Triunfo, 347 – Brooklin Paulista


Sobre a Smanau e seu alambique
O alambique fica na cidade de Caió, encravada no Sertão do Seridó, a 280 quilômetros da capital do Estado do Rio Grande do Norte. E foi em 1994, com a construção da Barragem Passagem das Traíras, que houve o incremento do cultivo da cana de açúcar com ideia de transformá-la em cachaça. Em 2004, Vidalvo Dadá Costa foi pioneiro na instalação de um alambique artesanal onde produz no Sítio Smanau.

Cachaça Smanau
@instagram e facebook @cachacasamanau
Site: www.cachacasamanau.com.br

Sobre Maria Ferraz
Natural de Porto Murtinho, Mato Grosso do Sul, cresceu em Campo Grande e aos quinze se mudou para São Paulo, no Bairro do Itaim Bibi. Dedicou-se a estudar Educação Física na USP, o que a tornou triatleta pelo Clube Pinheiros. Lecionou em colégios estaduais até sua aposentadoria nos anos 80.


Desde então, iniciou carreira de artista plástica, passou a pintar se inspirando em casarões, flores e barcos, tudo em óleo e madeira. Já participou de várias exposições e, além de pintar, ministra aulas de pintura. Mais informações no blog <http://artesa Prado.blogspot.com/2017/02/minhas-telas.html>.

SOBRE A AUTORA



Jornalista, blogger e colunista dos portais BRASIL NO COPO e CACHAÇÊ. É guarulhense e aprecia tudo que proporcione um bom papo, inclusive, a tradicional caipirinha e a infinita possibilidade de sabores. Além, compartilhar a riqueza de sabores em frutas, cachaças e outros ingredientes tem sido o motivo para muitos encontros agradáveis entre amigos e a família. Tudo sempre regado a um bom papo para aprovar as receitas que vão para as redes sociais @caipirinhaprendada.

ADS



CATEGORIAS

- Caipi Detox
- Caipi Frutas
- Caipi Suco
- Caipirinhas

<http://www.caipirinhaprendada.com.br/2019/10/11/espaco-brasil-cachaca-club-tera-happy-hour-especial-com-samanau-e-exposicao-de-arte/>

Veículo: Portal Gastronominho
Data: 13.10.2019
Assunto: Happy Hour com Arte

segunda-feira, outubro 14, 2019 Últimos: Vem aí: panetones Nutty Bavarian



INÍCIO COLUNISTAS COMIDAS BEBIDAS NOTÍCIAS CARDÁPIO SOBRE PARCERIAS Q



BEBIDAS NOTÍCIAS SÃO PAULO

Happy hour com Samanaú e exposição de arte

13/10/2019 Carla Jarola comentários Espaço Brasil Cachaca Club, happy hour, Samanaú, são paulo

Evento acontece nesta quinta-feira, no Espaço Brasil Cachaca Club

Nesta quinta-feira, o Brasil Cachaca Club realiza seu tradicional happy hour com a Cachaca Samanaú, mas com algo diferente: a presença de uma **exposição de arte**.

Quem for ao local poderá conhecer as obras da artista Maria Ferraz, além de aproveitar o café Bit Coffee Le Cafetier, cardápio do Pan Y Queso Empório, música ao vivo e charutos.

"A quinta-feira já é tradição para muitos frequentadores do Brasil Cachaca Club. E estamos sempre em busca de novas opções culturais que incrementem a programação", comenta Pedro Melo Jr, CEO da Brascase Brasil e fundador da casa.

A artesã Maria Ferraz também estará no local, para conversar com o público sobre seus trabalhos. As cachaças servidas no happy hour serão todas da Samanaú: a Prata, a Envelhecida e a Ouro.

Serviço

- Dia 17, a partir das 18h.

- Local: Brasil Cachaca Club, Rua Barão do Triunfo, 347 - Brooklin Paulista.

Cachaça Samanaú

Site: Cachaca Samanaú

Facebook: Cachaca Samanaú

Instagram: @cachacasamanaú

Foto destaque: reprodução

Fonte: assessoria

Compartilhe isso:



COLUNISTAS



@sheinerosa em

BREJA COM ESTILO



COMPRE AGORA



@fantastico.patisserie em

CONFEITARIA DE A A Z



@simonedepautax em

ACEITA UM CAFÉ?



COMPRE AGORA

<https://gastronominho.com/happy-hour-com-samanaú-e-exposicao-de-arte/>

Veículo: Fanpage Gastronominho

Data: 13.10.2019

Assunto: Happy Hour com Arte

Gastronominho
@gastronominho

Página inicial
Sobre
Fotos
Vídeos
Publicações
Comunidade

[Criar uma Página](#)

Gastronominho
Ontem às 11:02 · 🌐

Evento acontece nesta quinta-feira, no Espaço Brasil Cachaça Club Nesta quinta-feira, o Brasil Cachaça Club realiza seu tradicional happy hour com a Cachaça Samanaú, mas com algo diferente: a presença de uma exposição de arte. Quem for ao local poderá conhecer as obras da artista Maria Ferraz, além de aproveitar o café Bit Coffee Le Cafetier, cardápio do Pan Y Queso Empório, música ao vivo e charutos. [100 more words]
<https://gastronominho.com/happy-hour-com-samanau-e-exposic.../>

PlantMade.
Restaurante

Tagawa Propaganda
Agência de publicidade

Português (Brasil) · Português (Portugal) · English (US) · Español · Français (France)

Privacidade · Termos · Anúncios · Opções de anúncio · Cookies · Mais · Facebook © 2019

GASTRONOMINHO.COM
Happy hour com Samanaú e exposição de arte
Evento acontece nesta quinta-feira, no Espaço Brasil Cachaça Club Nesta...

<https://www.facebook.com/gastronominho/>

Veículo: Portal Devotos da Cachaça
Data: 14.10.2019
Assunto: Cachaça Samanaú

Devotos da Cachaça
DOM BRÉ Cachaça com Arte

Notícias, Eventos, Lugares para beber, Artigos, Cachaças de A a Z, História em doses, Outras Brasilidades

ENCONTRO DO ALAMBICQUE Encontros 2019 vem aí: saiba o que vai acontecer no encontro das confrarias

AGUARDENTES
Degustamos a Porto do Vianna 54% e a Fardes 50%. Confira essas potentes e deliciosas aguardentes.

DESTAQUES

- Cachaça Show Brasil: um evento para aproximar bares e restaurantes da cachaça
- Santo Grau Reserva: novas cachaças de origens nobres
- Encontros 2019 vem aí: saiba o que vai acontecer no encontro das confrarias

CACHAÇA SAMANAÚ PARTICIPA DE FEIRA NA CHINA

Uma cachaça potiguar está embarcando essa semana para a China. A Cachaca Samanaú, de Cacó, vai participar da 24ª edição da Feira Internacional de Macau (MIF PLPXT19), na China, compondo o pavilhão dedicado a países de língua portuguesa.

A Feira Internacional de Macau é um evento estrategicamente importante para quem quer fazer negócios na China, já que a ex-colônia portuguesa funciona como uma plataforma para levar produtos a toda uma região de forte desenvolvimento econômico, que compreende Hong Kong e a região do Delta do Rio das Pérolas, onde estão cidades como Cantão e Shenzhen.

Estão embarcando para a China as versões Prata, Envelhecida (canalho) e Ouro (fleur-canele) da Cachaca Samanaú, que produz em torno de 80 mil litros por ano no Sertão do Seridó. Os alambiques começaram a produção em 2004, sob o comando do empresário Václav Džiděk.

“Participar da Feira Internacional de Macau representa uma nova porta que se abre para o setor brasileiro de destilados”, comenta Pedro Melo Jr., CEO da Brascase Brasil, uma empresa especializada em comércio internacional que firmou em outubro de 2018 um acordo com a Cachaca Samanaú para trabalhar a marca junto ao mercado externo, em especial o europeu.

Cachaça Samanaú é orgânica

“O fato de a Samanaú ser uma cachaça orgânica foi um dos fatores que levaram a Brascase a propor a parceria”, diz Melo Jr., “a seleção de empresas certificadas para trabalhar com produtos orgânicos foi um dos nossos focos”.

Com o tempo, no entanto, a Brascase percebeu a necessidade e oportunidade de trabalhar a marca também no mercado interno. A valorização da marca no mercado interno funcionaria como um drive para o crescimento no exterior.

“Nosso foco é a construção de imagem da marca. Fazemos a prospecção de feiras e eventos para divulgação da Cachaca Samanaú: estamos trabalhando a distribuição nacional, exceto para o Rio Grande do Norte, onde a Samanaú já é bem atendida”, explica Melo Jr.

A Brascase Brasil, sediada em São Paulo e com escritório em Lisboa, atua com consultoria, assessoria cambial, comércio exterior, importação e exportação desde 1987. A Cachaca Samanaú é a primeira investida da companhia no setor de cachaças. “Percebemos o potencial, com o posicionamento de uma cachaça premium”, diz Melo Jr., “quer levar a Samanaú “para os cinco continentes”. “Ela precisa ser apresentada e reconhecida aqui e lá fora, com todas as qualidades e possibilidades que tem para ser uma marca global. Estamos investindo em ações de promoção, eventos, feiras, trade-shows como um produto “triplo A”, como já foi reconhecida em concursos nos Estados Unidos e Europa”.

Leia mais notícias sobre cachaça clicando aqui.

Por Dirlley Fernandes

APÓIO
NASCIDA NA SERRA
E PRONTA PARA VOAR
TE

BUSCA
Pesquisar

MATERIAS RELACIONADAS
CACHAÇA SHOW BRASIL
Cachaça Show Brasil: um evento para aproximar bares e restaurantes da cachaça

SANTO GRAU RESERVA
Santo Grau Reserva: novas cachaças de origens nobres

III ENCONTROS DO ALAMBICQUE
Encontros 2019 vem aí: saiba o que vai acontecer no encontro das confrarias

BUSCA
Pesquisar

COLINA DO AGOSTINHO

DEVOTOS NO SEU E-MAIL
Entre com seu e-mail

MAIS DEGUSTADAS
Barbomê: nova marca agostã na leveza

<https://xn--devotosdacachaa-rmb.com.br/2019/10/14/cachaca-samanau-participa-de-feira-na-china/>

Veículo: Fanpage Devotos da Cachaça

Data: 14.10.2019

Assunto: Cachaça Samanaú

Devotos da Cachaça
@devotosdacachac

Página inicial

- Publicações
- Vídeos
- Fotos
- Sobre
- Comunidade
- Eventos

[Criar uma Página](#)

Devotos da Cachaça
14 min ·

A marca potiguar, que fechou uma importante parceria, vai atrás de negócios na região economicamente mais dinâmica de toda o território chinês.

XN-DEVOTOSDACACHAA-RMB.COM.BR

Cachaça Samanaú participa de Feira na China - Devotos da Cachaça

<https://www.facebook.com/devotosdacachac/>

Devotos da Cachaça
Bendita seja a nossa 'marvada'!
www.devotosdacachaça.com.br

[Curtir](#) [Seguir](#) [Compartilhar](#) [...](#)

[Fale conosco](#) [Enviar mensagem](#)

SOBRE DEVOTOS DA CACHAÇA

Conhecimento é o caminho.

O site de notícias e informações sobre a cachaça. Acreditamos que quanto mais as pessoas conhecerem ...

[Ver mais](#)

Comunidade [Ver tudo](#)

- Convide seus amigos para curtir esta Página
- 2.740 pessoas curtiram isso

Veículo: Blog do Lucena

Data: 14.10.2019

Assunto: Feira na China



Associação Esportiva Saco e Maca - AESM

segunda-feira, 14 de outubro de 2019

Cachaça Samanaú participa de Feira na China

Uma cachaça potiguar está embarcando essa semana para a China. A Cachaça Samanaú, de Caicó, vai participar da 24ª edição da Feira Internacional de Macau (MIF PLPEX19), na China, compondo o pavilhão dedicado a países de língua portuguesa.

A Feira Internacional de Macau é um evento estrategicamente importante para quem quer fazer negócios na China, já que a ex-colônia portuguesa funciona como uma plataforma para levar produtos a toda uma região de forte desenvolvimento econômico, que compreende Hong Kong e a região do Delta do Rio das Pérolas, onde estão cidades como Cantão e Shenzhen.



Estão embarcando para a China as versões Prata, Envelhecida (carvalho) e Ouro (louro-canela) da Cachaça Samanaú, que produz em torno de 80 mil litros por ano no Sertão do Seridó. Os alambiques começaram a produção em 2004, sob o comando do empresário Vidalvo Dadá Costa. "Participar da feira internacional de Macau representa uma nova porta que se abre para o setor brasileiro de destilados", comemora Pedro Melo Jr. Ele é o CEO da Brascase Brasil, uma empresa especializada em comércio internacional que firmou em outubro de 2018 um acordo com a Cachaça Samanaú para trabalhar a marca junto ao mercado externo, em especial o europeu.

Cachaça Samanaú é orgânica

"O fato de a Samanaú ser um cachaça orgânica foi um dos fatores que levaram a Brascase a propor a parceria", diz Melo Jr. "A seleção de empresas certificadas para trabalhar com produtos orgânicos foi um dos nossos focos".

Com o tempo, no entanto, a Brascase percebeu a necessidade e oportunidade de trabalhar a marca também no mercado interno. A valorização da marca no mercado interno funcionaria como um drive para o crescimento no exterior.

"Nosso foco é a construção de imagem da marca. Fazemos a prospecção de feiras e eventos para divulgação da Cachaça Samanaú. E estamos trabalhando a distribuição nacional, exceto para o Rio Grande do Norte, onde a Samanaú já é bem atendida", explica Melo Jr.

A Brascase Brasil, sediada em São Paulo e com escritório em Lisboa, atua com consultoria, assessoria cambial, comércio exterior, importação e exportação desde 1987. A Cachaça Samanaú é a primeira investida da companhia no setor de cachaças. "Percebemos o potencial com o posicionamento de uma cachaça premium", diz Melo Jr., quer levar a Samanaú "para os cinco continentes". "Ela precisa ser apresentada e reconhecida aqui e lá fora, com todas as qualidades e possibilidades que tem para ser uma marca global. Estamos investindo em ações de promoção, eventos, feiras, tratando-a como um produto 'tríplo A', como já foi reconhecida em concursos nos Estados Unidos e Europa".

Leia mais notícias sobre cachaça clicando aqui.

Por Dirley Fernandes

Fonte: Devotos da cachaça

Postado por Lucio Lucena às 10/14/2019 05:59:00 PM



Total de visualizações de página

2,402,978

Lucio Lucena



www.sacoemaca.blogspot.com.br



Páginas

Início

Quem Somos/Quem Sou

CANTINHO DA POESIA

Relação de Associados do - SM

Fotos Aniversário do Lucena - Abril/08


Fotos do dia dos Pais 4-9-2010

Fotos da Viagem - Foz e Paraguaçu de 10 a 21/Setembro 2010

WhatsApp do Blog



<https://sacoemaca.blogspot.com/2019/10/cachaca-samanau-participa-de-feira-na.html>



HOME QUEM SOMOS COMPORTAMENTO BUSINESS CULTURA TURISMO HOTELARIA GASTRONOMIA LUXO COLUNISTAS ANUNCIE

EVENTOS


Das terras brasileiras de Caicó para Macau na China

Cachaça orgânica Samanaú participará da 24ª edição de feira internacional de 17 a 19 de outubro na China

16/10/2019 às 22:45

Na próxima semana, de 17 a 19 de outubro, a **Cachaça Samanaú** apresentará seus rótulos na 24ª edição da Feira Internacional de Macau - (MIF PLPEX19), na China, no pavilhão de países da língua portuguesa. Os visitantes poderão conferir as variedades da cachaça orgânica que vem conquistando apreciadores e especialistas pelo mundo, tendo conquistado medalha de ouro nos mais importantes concursos da Europa e do Brasil, e o sexto melhor destilado no mundo segundo a revista norte-americana Tastings, que é especializada em degustação de bebidas alcoólicas.

Samanaú é produzida no Rio Grande do Norte e entre os rótulos do portfólio, na China serão apresentadas as versões: *Prata*, um destilado de mosto fermentado do caldo de cana de açúcar; *Envelhecida*, armazenada em barril de carvalho; e *Ouro*, amaciada em barril de louro-canela.



"Para nós, participar da feira internacional de Macau é uma nova porta que se abre para o setor brasileiro de destilados, principalmente à Samanaú, que estará representando uma bebida genuinamente brasileira em uma das maiores potências de negócios do mundo que é o mercado chinês", comenta **Pedro Melo Jr, CEO da Brascase Brasil**, representante comercial e distribuidora da marca no Brasil e no exterior.


A MIF - Feira Internacional de Macau - é organizada pelo Instituto de Promoção do Comércio e Investimento de Macau (IPIM) e, na sua 24ª edição, é **um dos mais relevantes eventos mundiais que acontece na China. Lá, a Samanaú estará com os diretores da área internacional para a marca, Joaquim Sá Filho e Eduardo Abreu.**

O alambique *Samanaú* fica na cidade de Caicó, encravada no Sertão do Seridó, a 280 quilômetros da capital do Estado do Rio Grande do Norte. E foi em 1994, com a construção da Barragem Passagem das Traíras, que houve o incremento do cultivo da cana de açúcar com ideia de transformá-la em cachaça. Em 2004, Vidalvo Dadá Costa foi pioneiro na instalação de um alambique artesanal onde produz no Sítio Samanaú.

Já a Brascase Brasil atua no mercado brasileiro e internacional desde 1987, especializada na prestação de serviços de consultoria, assessoria cambial, comércio exterior, importação e exportação. Possui escritório em São Paulo e em Lisboa, em Portugal.

Cachaça Samanaú no MIF PLPEX19
Local: The Venetian Macao Resort Hotel - Macau, CHINA
Data: 17 a 19 de outubro

Mais informações: cillc.pt/eventos/feira-internacional-de-macau-mif-plhex19



<http://www.miraedestino.com/eventos.cfm?id=6838>

Veículo: Fanpage Mira & Destino

Data: 16.10.2019

Assunto: Feira na China

Mira & Destino - miradestino.com.br

Página inicial
Publicações
Fotos
Sobre
Comunidade
Criar uma Página

Curtir Seguir Compartilhar ...

Enviar mensagem

Mira & Destino - miradestino.com.br 8 h ·

MIRAEDESTINO.COM.BR
Das terras brasileiras de Caicó para Macau na China
Cachaça orgânica Samanaú participará da 24ª edição de feira...

Enviar mensagem
www.miraestino.com
Site de locais e viagem
Sugerir edições

Transparência da Página Ver mais
O Facebook está mostrando informações para ajudar você a entender melhor o propósito de uma Página. Veja as ações das pessoas que administram e publicam conteúdo.
Página criada em 7 de março de 2013

Páginas relacionadas
É MAIS QUE VOAR
Site de notícias e mídia
Curtir

<https://www.facebook.com/Mira-Destino-miraestino.com.br-436402639774675/>

Veículo: Portal Bares SP
Data: 16.10.2019
Assunto: Happy Hour com Arte



Happy Hour

Brasil Cachaça Club realiza happy hour com Samanaú e exposição de arte

Por **Michelly Lelis**
🕒 16/10/2019

Nesta quinta-feira, **17 de outubro**, a partir das **18h**, o **Espaço Brasil Cachaça Club** apresenta uma programação especial no *happy hour*. O evento conta com degustação da cachaça orgânica *Samanaú* - produzida no Rio Grande do Norte - e exposição de arte assinada por *Maria Ferraz*, além de café *Bit Coffee Le Cafetier*, cardápio do *Pan Y Queso Empório*, música ao vivo e charuto. "A quinta-feira já é tradição para muitos frequentadores do Brasil Cachaça Club. E estamos sempre em busca de novas opções culturais que incrementem a programação", diz Pedro Melo Jr, CEO Da Brascase Brasil e fundador do espaço.

Durante a noite serão servidas as cachaças *Samanaú*: *Prata*, um tipo destilado de mosto fermentado do caldo de cana de açúcar; *Envelhecida*, armazenada em barril de carvalho; e *Ouro*, amaciada em barril de louro-canela. Já a artesã *Maria Ferraz* deve estar presente para conversar com os apreciadores de arte. A artista tornou-se conhecida por participar de diversas exposições e dedica-se integralmente a pinturas.

PYQ - Pan Y Queso, Rua Barão do Triunfo, 347, Brooklin Paulista - São Paulo, SP

📍 Não informado

<https://www.baressp.com.br/eventos/brasil-cachaca-club-realiza-happy-hour-com-samanau-e-exposicao-de-arte>

Veículo: Revista Cafeicultura online
Data: 16.10.2019
Assunto: BitCoffee Brooklin Fest

PUBLICIDADE



Consumo

“Café para Comer” BitCoffee Le Cafetier estreia em São Paulo durante o BrooklinFest 2019

Inovação brasileira será lançada para impactar o segmento gourmet mundial apresentando um novo hábito de consumo

Imprimir Enviar 0 Comments Curtir 0 Compartilhar

postado em 25/10/2019 | Há 13 horas

Dias 26 e 27 de outubro, São Paulo recebe a 25ª edição do BrooklinFest, festival multicultural que reúne cultura e gastronomia para os visitantes. E uma das novidades deste ano é nada mais do que uma verdadeira inovação brasileira para o segmento gourmet mundial: “café para comer” BitCoffee Le Cafetier. O produto estreia em São Paulo durante o evento e chega criando um novo hábito para o consumo de café, proporcionando uma experiência gustativa até então desconhecida pelo consumidor.

Comercializado e distribuído pela Brascase Brasil – empresa que atua no mercado brasileiro e internacional desde 1987-, o café para comer BitCoffee Le Cafetier é obtido a partir do processamento de café 100% Arábica Premium, que resulta em uma massa de café integral na qual estão preservadas as características de aroma e sabor, além da oferta nutricional do produto.

Para o consumidor, a novidade será inicialmente apresentada em três sabores: “espresso”, “cappuccino” e “café com leite”. E em embalagem de 30 gramas contendo 10 unidades de café para comer. No evento, além de degustar, o visitante poderá comprar pelo preço de R\$ 7,90. BitCoffee Le Cafetier estará na Rua Joaquim Nabuco, ao lado da Casas Bahia, tenda J12B.

A Brascase Brasil é uma companhia especializada em comércio exterior, importação e exportação. Possui escritórios no Brasil, em São Paulo, além de Lisboa –Portugal-, Miami –Estados Unidos- e Shenzhen –China-.

Café para comer BitCoffee Le Cafetier

Instagram @bitcoffee.lecafetier | Facebook Bitcoffee-Le Cafetier
XXV BrooklinFest

Dias: 26 e 27 de outubro de 2019
Local: Quadrilátero das Ruas Joaquim Nabuco, Barão do Triunfo, Princesa Isabel e Bernardino de Campos
Horário: Das 10h às 22h
Acesso livre e programação cultural gratuita
Mais informações através do site www.aemb.org.br

PUBLICIDADE



Últimas Notícias

25/10/2019

- 13:19 Cooxupé divulga neste sábado, 26, os melhores cafés da safra 2019
- 12:38 Temporais atingem áreas produtoras de café
- 01:31 Cafeicultor pode renegociar dívida com Banco do Brasil
- 02:30 Banco do Brasil atende CNA e Faemg e lança medida para ajudar cafeicultores
- 01:24 TRES é o café oficial da Semana Mesa São Paulo
- 01:23 COTAÇÃO DO CAFÉ N.Y. finalizou a quinta-feira em baixa
- 01:18 Programa Especialíssimo da Cooxupé inicia avaliação de cafés especiais da safra 2019

<https://revistacafeicultura.com.br/?mat=68472>



NOTÍCIAS

Four news thumbnails: 'JORNADA DE CONHECIMENTO - 2019', 'Feira K - Entrevista com Marcelo Gräf - Hosokawa Alpine', 'Feira K - Entrevista com Mansueto Bacim I Bobst', and 'Coalizão Embalagens lança nova fase do movimento "Separe. Não"'. A fifth thumbnail on the right shows 'BITCOFFEE O MELHOR DO CAFÉ PARA COMER'.

Brascase Brasil lança café para comer



Feira K - Entrevista com Marcelo Gräf - Hosokawa Alpine
Dow, Hosokawa Alpine e Bobst desenvolveram uma solução eficiente e inovadora. Marcelo Gräf, gerente comercial para América Latina e Portugal da Hosokawa Alpine fala sobre [...]

LEIA MAIS



Feira K - Entrevista com Mansueto Bacim I Bobst
Cada vez mais as empresas estão trabalhando para melhorar a reciclabilidade do plástico e gerar impacto ambiental positivo. A Bobst em parceria com outras empresas [...]

LEIA MAIS

<https://www.clubedaembalagem.com.br/noticias/brascase-brasil-lanca-cafe-para-comer/>

Veículo: Twitter Revista Cafeicultura

Data: 29.10.2019

Assunto: BitCoffee Brooklin Fest

Página Inicial Moments

Buscar no Twitter

Você possui uma conta? **Entrar**

Você possui uma conta?

Celular, e-mail ou nome de usuário

Senha

Lembrar-me · [Esqueceu sua senha?](#)

Entrar

Novo no Twitter?

Inscreeva-se



Tweets **70,3 mil** Seguindo **2.209** Seguidores **4.141** Curtidas **6** Listas **12** **Seguir**

Revista Cafeicultura
@cafeicultura

Portal especializado em notícias do agronegócio café. Specialized portal in hot news of the agribusiness coffee.

Brazil ✓

revistacafeicultura.com.br

Participa desde agosto de 2008

“Café para Comer” BitCoffee Le Cafetier estreia em...
Inovação brasileira será lançada para impactar o segmento gourmet mundial apresentando um novo hábito de consumo
revistacafeicultura.com.br

2

Revista Cafeicultura @cafeicultura · 25 de out
Lançada nova versão do software livre Speed Stat

Lançada nova versão do software livre Speed Stat
dti.ufv.br

Senha

Lembrar-me · [Esqueceu sua senha?](#)

Entrar

Novo no Twitter?

Inscreeva-se

<https://twitter.com/cafeicultura>

ÚLTIMAS NOTÍCIAS [Colorado coloca castanha de Baru na Cerveja](#) 10 anos de armazenamento



Samaú rompe lacre de barris com cachaça após 10 anos de armazenamento

Por Cesar Adames - 7 de novembro de 2019



Foto - Divulgação

A Cachaça Samaú acaba de romper os lacres de seus barris após uma década envelhecendo a bebida em carvalho. Essa será uma edição especial 10 anos da marca, que passa a ser envasada para comercialização no primeiro trimestre de 2020 a todo mercado nacional. O preço ainda não foi definido, mas será o equivalente a uma bebida Premium.

A destilaria brasileira vem ganhando reconhecimento internacional, já conquistou apreciadores e especialistas pelo mundo, alcançando medalhas de ouro nos mais importantes concursos da Europa e do Brasil. Recentemente participou de uma feira em Macau, na China, apresentando seus rótulos no país oriental.

A cachaça orgânica Samaú é produzida na cidade de Caicó, no Rio Grande do Norte, seguindo uma tradição que vai desde a escolha da cana-de-açúcar ao envasamento e resultado final, com uma cachaça tradicional, mas sofisticada e que impressiona o paladar de apreciadores e especialistas.

A marca apresenta um portfólio com a cachaça Samaú nas versões: *Prata*, um destilado de mosto fermentado do caldo de cana de açúcar; *Envelhecida*, armazenada em barril de carvalho; e *Ouro*, amaciada em barril de louro-canela.

Site: www.cachacasamanaú.com.br



MAIS POPULAR



Café - Nespresso Le Monsoon Malabar



Charuto - Festival Origens abre inscrições para 3ª Edição



Cerveja - Fio Terra uma breja com toque diferente



JÁ PUBLICADO

Uncategorized - Degustação sensorial com Smirnoff Black



<https://cesaradames.com/samanau-rompe-lacre-de-barris-com-cachaca-apos-10-anos-de-armazenamento/>

Veículo: Portal Gastronominho
Data: 16.11.2019
Assunto: BitCoffee Lançamento SP

sábado, novembro 16, 2019 Últimos: Lançamento Vigor Ralado 3 Queijos



INÍCIO COLUNISTAS COMIDAS BEBIDAS NOTÍCIAS CARDÁPIO SOBRE PARCERIAS

Q



Anuncie Seu Site On-line

Você escolhe como anunciar: texto, gráfico, vídeo ou aplicativo. Comece Agora.



BEBIDAS COMIDAS NOTÍCIAS SÃO PAULO

Que tal um café para comer?

16/11/2019 Carla Jarola 0 comentários BitCoffee Le Cafetier, café, novidade

Novidade já está disponível para o mercado nacional e internacional

Já pensou em um café para comer? Essa é a proposta da BitCoffee Le Cafetier, empresa de São Paulo que atua no segmento gourmet e traz a inovação para o mercado.

A empresa tem como objetivo criar um novo hábito de consumo da bebida, surpreendendo os clientes e oferecendo uma nova experiência gastronômica.

O produto tem como origem o café 100% Arábica Premium, que é processado e se torna uma massa de café integral – a Cafene – que mantém seu sabor, valor nutricional e aroma.

A partir daí, ela é levada para o público em três opções: **espresso**, **cappuccino** e **café com leite**, em embalagens de 30 gramas, com 10 unidades do café para comer.

Cada embalagem custa R\$ 7,90 e o atendimento da loja é de segunda a sexta, das 9h às 18h. A marca também faz promoções para combos e entregas por delivery.

"A novidade começa a ser trabalhada por nossa equipe comercial em todo varejo nacional, além de pontos de venda do exterior. Já estamos em negociações importantes para posicionar o produto e vimos participando de eventos internacionais para apresentar o café para comer", conta Pedro Melo Jr, CEO da Brascase Brasil, empresa responsável pela comercialização e distribuição da marca.

Serviço

– Horário de funcionamento: das 9h às 18h de segunda a sexta-feira.
– Mais informações em (11) 3966-5000 e 96232-5000.

BitCoffee Le Cafetier
Endereço: R. Eleutério, 84 – Brooklin.
Facebook: BitCoffee Le Cafetier
Instagram: @bitcoffee.lecafetier

Foto destaque: reprodução
Fonte: assessoria



COLUNISTAS



<https://gastronominho.com/que-tal-um-cafe-para-comer/>

Veículo: Fanpage Gastronominho
Data: 16.11.2019
Assunto: BitCoffee Lançamento SP



Gastronominho
@gastronominho

Página inicial
Sobre
Fotos
Vídeos
Publicações
Comunidade

[Criar uma Página](#)

Gastronominho
2 h · 🌐

Novidade já está disponível para o mercado nacional e internacional Já pensou em um café para comer? Essa é a proposta da BitCoffee Le Cafetier, empresa de São Paulo que atua no segmento gourmet e traz a inovação para o mercado. A empresa tem como objetivo criar um novo hábito de consumo da bebida, surpreendendo os clientes e oferecendo uma nova experiência gastronômica. [192 more words]
<https://gastronominho.com/que-tal-um-cafe-para-comer/>



GASTRONOMINHO.COM
Que tal um café para comer?
Novidade já está disponível para o mercado nacional e internacional Já...

www.gastronominho.com
Blog pessoal · Site de notícias e mídia
Horário: **Sempre aberto**
Sugerir edições

Transparência da Página Ver mais
O Facebook está mostrando informações para ajudar você a entender melhor o propósito de uma Página. Veja as ações das pessoas que administram e publicam conteúdo.
Página criada em 20 de maio de 2015

Membros Da Equipe
Alex Minho

Páginas curtidas por esta Página

Gastronomia da Dep... Curtir
Caetano's Bar Curtir

<https://www.facebook.com/gastronominho/>

Veículo: Instagram Cappuccino & Cia

Data: 16.11.2019

Assunto: BitCoffee Lançamento SP



Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 16.11.2019

Assunto: BitCoffee Lançamento SP



https://www.instagram.com/portal_da_gastronomia/?hl=en

Veículo: Instagram Deixa que eu Experimento

Data: 19.11.2019

Assunto: BitCoffee Lançamento SP



Veículo: Instagram Lays Tateno
Data: 20.11.2019
Assunto: BitCoffee Lançamento SP



<https://www.instagram.com/laystateno/?hl=en>

Veículo: Instagram Cappuccino & Cia
Data: 23.11.2019
Assunto: BitCoffee Lançamento SP



Veículo: Instagram Gastronominho

Data: 25.11.2019

Assunto: BitCoffee Lançamento SP



Veículo: Instagram Renta Maron
Data: 03.12.2019
Assunto: BitCoffee Lançamento SP



Veículo: TV Brasil – Prog. Agro Nacional

Data: 29.09.2019

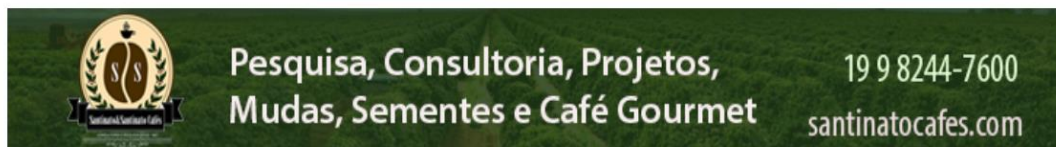
Assunto: Cachaça Trade Fair



<http://tvbrasil.ebc.com.br/agro-nacional/2019/09/voce-sabe-o-que-faz-uma-mestre-pimenteira>

Veículo: Revista Cafeicultura
Data: 25.10.2019
Assunto: BitCoffee Lançamento SP

PUBLICIDADE



Pesquisa, Consultoria, Projetos,
Mudanças, Sementes e Café Gourmet

19 9 8244-7600
santinatocafes.com

Consumo

"Café para Comer" BitCoffee Le Cafetier estreia em São Paulo durante o BrooklinFest 2019

Inovação brasileira será lançada para impactar o segmento gourmet mundial apresentando um novo hábito de consumo

Imprimir

Enviar

0

Comments

Curtir 0

Compartilhar

Twitter

postado em 25/10/2019 | Há 13 horas



Dias 26 e 27 de outubro, São Paulo recebe a 25ª edição do BrooklinFest, festival multicultural que reúne cultura e gastronomia para os visitantes. E uma das novidades deste ano é nada mais do que uma verdadeira inovação brasileira para o segmento gourmet mundial: "café para comer" BitCoffee Le Cafetier. O produto estreia em São Paulo durante o evento e chega criando um novo hábito para o consumo de café, proporcionando uma experiência gustativa até então desconhecida pelo consumidor.

Comercializado e distribuído pela Brascase Brasil –empresa que atua no mercado brasileiro e internacional desde 1987-, o café para comer BitCoffee Le Cafetier é obtido a partir do processamento de café 100% Arábica Premium, que resulta em uma massa de café integral na qual estão preservadas as características de aroma e sabor, além da oferta nutricional do produto.

Para o consumidor, a novidade será inicialmente apresentada em três sabores: "espresso", "cappuccino" e "café com leite". E em embalagem de 30 gramas contendo 10 unidades de café para comer. No evento, além de degustar, o visitante poderá comprar pelo preço de R\$ 7,90. BitCoffee Le Cafetier estará na Rua Joaquim Nabuco, ao lado da Casas Bahia, tenda J12B.

A Brascase Brasil é uma companhia especializada em comércio exterior, importação e exportação. Possui escritórios no Brasil, em São Paulo, além de Lisboa –Portugal-, Miami –Estados Unidos- e Shenzhen –China-.

Café para comer BitCoffee Le Cafetier

Instagram @bitcoffee.lecafetier | Facebook Bitcoffee-Le Cafetier

XXV BrooklinFest

Dias: 26 e 27 de outubro de 2019

Local: Quadrilátero das Ruas Joaquim Nabuco, Barão do Triunfo, Princesa Isabel e Bernardino de Campos

Horário: Das 10h às 22h

Acesso livre e programação cultural gratuita

Mais informações através do site www.aemb.org.br

PUBLICIDADE



Cultura de Café no Brasil
Manual de Recomendações

Adquirir já o seu!

Valor: R\$ 120,00 + despesas de postagem
gilberto@landacaoprocafe.com.br
35. 3214-1411



CURSO DE
BARISTA

KASSAI
café

Últimas Notícias

25/10/2019

13:19 Cooxupé divulga neste sábado, 26, os melhores cafés da safra 2019

12:38 Temporais atingem áreas produtoras de café

01:31 Cafeicultor pode renegociar dívida com Banco do Brasil

01:30 Banco do Brasil atende CNA e Faemg e lança medida para ajudar cafeicultores

01:24 TRES é o café oficial da Semana Mesa São Paulo

01:23 COTAÇÃO DO CAFÉ N.Y. finalizou a quinta-feira em baixa

01:18 Programa Especialíssimo da Cooxupé inicia avaliação de cafés especiais da safra 2019