



SERRA DA MANTIQUEIRA • ALTITUDE > 1.200M

CATÁLOGO DE PRODUTOS • TEQUILA CAFÉ

Café Especial com Origem, Altitude e História de Baependi

11/09/2026 • TEQUILACAFE.COM.BR

O TEQUILA CAFÉ E NOSSA ORIGEM

O Tequila Café nasce nas montanhas de Baependi, no Sul de Minas Gerais, em uma região privilegiada da Serra da Mantiqueira.

Produzido no Sítio Serra da Careta a mais de 1.200 metros de altitude, nosso café carrega a força do terroir mineiro: clima frio, maturação lenta, solo fértil e uma tradição cafeeira que atravessa gerações.

Nossos cafés são 100% arábica e se destacam pela alta complexidade sensorial, doçura natural e secagem lenta em terreiros de pedra natural. Cada etapa, da colheita seletiva à torra artesanal, preserva a identidade e a excelência que você encontra em cada xícara.

ATENDIMENTO, COTAÇÕES & PEDIDOS

- WhatsApp:** (35) 99929-7798

Telefone: (35) 99929-7798

E-mail: contatotequilacafe@gmail.com
- Instagram:** [@tequilacafeoficial](https://www.instagram.com/tequilacafeoficial)

Loja Online: <https://tequilacafe.com.br>

Origem: Sítio Serra da Careta - Baependi, Serra da Mantiqueira - MG

CAFÉ

CAFÉ

Abacaxi | 86,5 pts

Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor de abacaxi e frutas amarelas

CORPO: Intenso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce e prolongada

VER PRODUTO NO SITE

Peça pelo site:



CAFÉ

Ameixa | 86 pts

Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor ameixa e frutas secas

CORPO: Cremoso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce

VER PRODUTO NO SITE

Peça pelo site:



CAFÉ

Avelã | 85 pts

Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor avelã, mel e amêndoas

CORPO: Cremoso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce

VER PRODUTO NO SITE

Peça pelo site:



CAFÉ

Banoffee | 86,5 pts

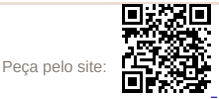
Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor doce de leite e banana

CORPO: Licoroso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Prolongada e doce

VER PRODUTO NO SITE



CAFÉ

Café do Mateus | 89,75 PTS

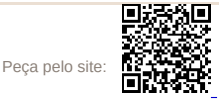
Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor Mamão Papaya, pêssego e açúcar mascavo.

CORPO: Licoroso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Prolongada e doce

VER PRODUTO NO SITE



CAFÉ

Capim Limão | 86 PTS

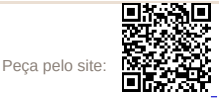
Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Caramelo e chocolate

CORPO: Cremoso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce

VER PRODUTO NO SITE



CAFÉ

Caramelo Selvagem | 85 PTS

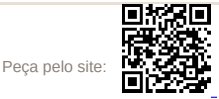
Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor caramelo, herbal, capim limão e doce de leite

CORPO: Macio | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce

VER PRODUTO NO SITE



CAFÉ

Favo de Mel | 85 PTS

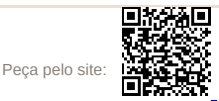
Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor favo de mel

CORPO: Cremoso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce e prolongada

VER PRODUTO NO SITE



CAFÉ

Frutas Amarelas | 86 PTS

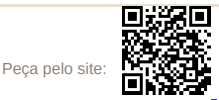
Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor de frutas amarelas, manga e pêssego

CORPO: Médio | ACIDEZ: Cítrica Média

FINALIZAÇÃO: Doce e prolongada

VER PRODUTO NO SITE



CAFÉ

Licor de Laranja | 88 PTS

Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor laranja e frutas amarelas

CORPO: Cremoso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Prolongada e doce

VER PRODUTO NO SITE

Peça pelo site:



CAFÉ

Limão Siciliano | 85 PTS SCA

Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor caramelo, herbal capim limão e doce de leite.

CORPO: Macio | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce

VER PRODUTO NO SITE

Peça pelo site:



CAFÉ

Melaço de Cana | 86,75

Moagem: Grão, Moído

SENSORIAIS: Sabor melaço de cana, chocolate e frutas amarelas

CORPO: Licoroso | ACIDEZ: Cítrica

FINALIZAÇÃO: Doce

VER PRODUTO NO SITE

Peça pelo site:

