



## **FICHA TÉCNICA**

### **CATEGORIA DE PRODUTO**

Café torrado e moído.

### **FABRICANTE**

Razão Social: MF Paris Indústria de Alimentos Ltda.  
Endereço: Rua Beta, 378, Vila Paris, Contagem – MG.  
CEP: 32.372-090.  
CNPJ: 26.855.558/0001-42  
Tel: (31) 3351-2680  
Email: administrativo@mfparis.com.br

### **MARCA**

Café Villa Rica Superior

### **INGREDIENTES**

100% Café. *Não Contém Glúten.*

### **CARACTERÍSTICA DO PRODUTO**

Pó fino, Homogêneo, castanho médio, com aroma característico.  
Torra Média – Moagem Média. Qualidade Global de 6,9 pontos.

### **EMBALAGENS**

Tipo: Vácuo

Mantém os grãos moídos totalmente imunes à oxidação, garantindo o frescor do café por mais tempo.

### **PESO**

Embalagens de 500g/250g

### **ACONDICIONAMENTO**

Fardos de polietileno transparente com peso de 5 Kg - Empilhamento máximo 10 fardos.



## VALIDADE

24 meses

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 5 g ( 1 colher sopa ** )		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	21 kcal = 88 kJ	1
Carboidratos	3,3 g	1
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0	0
Gorduras <i>trans</i>	0	“VD não estabelecido”
Fibra alimentar	2,6 g	10
Sódio	0	0
* % de Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

\*\* 5g de pó para o preparo de 50 ml da infusão de café.

## CONSERVAÇÃO

Manter em local seco e fresco. Depois de aberto armazenar a embalagem na geladeira, distante de odores fortes.

## MODO DE PREPARO

Use de preferência água filtrada. Para um litro de água quente use de 2 a 3 colheres de sopa cheias de café (50g de pó). Não deixe a água ferver. Ao primeiro sinal de fervura, despeje a água no centro do coador molhando todo o pó. Coado o café, sirva-o imediatamente, adoçando a gosto no momento de servir.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** Flávio Ricardo Campos da Silveira / CRB 13750-4

Contagem, 19 de março de 2026.