

CONFIDENTIAL

A SUA MELHOR FONTE DE INFORMAÇÕES SOBRE OS AGRONEGÓCIOS CAFÉ E CACAU DO BRASIL. NESTA EDIÇÃO:

- VOCÊ É PARTE DESTA HISTÓRIA! (PG. 3)

- LIVRO DO MÊS: PINHALENSE 75 ANOS (PG. 4)

Ⓛ ANTECIPAÇÃO DA FLORADA DO CAFÉ PODE AFETAR SAFRA BRASILEIRA DE 2027

As chuvas volumosas nas regiões produtoras de café Arábica do Brasil vem causando antecipação das floradas que podem consumir energia que seria destinada ao desenvolvimento das flores e frutos da florada principal, que geralmente ocorre em setembro. Os frutos maiores da pequena florada antecipada de agosto irão competir com os frutos ainda em desenvolvimento da florada principal de setembro. Isso pode provocar uma queda significativa dos “chumbinhos” da florada principal e afetar a produtividade da safra de 2027. Quanto mais floradas antecipadas, mais competição haverá entre frutos maiores e menores, e aqueles provenientes das pequenas floradas antecipadas poderão levar vantagem sobre os das floradas principais de setembro e outubro.

Fonte: Notícias Agrícolas

Ⓛ MEMBROS DE COOPERATIVAS PRODUZEM 65% DO CAFÉ BRASILEIRO

O cooperativismo foi oficialmente reconhecido como parte da cultura brasileira por meio de uma nova lei que reconhece o movimento cooperativista como manifestação da cultura brasileira, um marco recebido com entusiasmo pelo Conselho Nacional do Café (CNC). As cooperativas de produção e crédito sempre contribuíram para garantir que pequenos e grandes produtores tenham acesso às mesmas oportunidades. Com 25,8 milhões de brasileiros participando de cooperativas, o cooperativismo se consolida não apenas como modelo de negócios, mas também como estratégia essencial de desenvolvimento. O Brasil conta com 97 cooperativas cafeeiras, responsáveis por aproximadamente 65% da produção nacional de café e 35% das suas exportações. Essas cooperativas oferecem assistência técnica, acesso a crédito e promovem práticas sustentáveis.

Fonte: MundoCoop

Ⓛ EVENTO PARA COMERCIALIZAR GRANDES VOLUMES DE CONILON DE ALTA QUALIDADE

A Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) lançaram a 1ª Mostra de Negócios de Conilon Fine Cup em Volume. Criado para comercializar grandes lotes de café Conilon de alta qualidade, o evento representa uma mudança na forma de promoção do produto. Em vez de premiar pequenos lotes, a iniciativa reunirá produtores e compradores para negociar grandes volumes de cafés que atendam a elevados padrões físicos e sensoriais. Trata-se da primeira iniciativa desse tipo no Brasil dedicada exclusivamente ao café Conilon. O evento busca reconhecer o trabalho dos produtores que vêm investindo na melhoria da qualidade e do processamento pós-colheita, além de ampliar o acesso do café capixaba a novos mercados no Brasil e no exterior.

Fonte: Canal Rural

Ⓛ EMPRESAS SE UNEM PARA PRODUZIR PRIMEIRA SAFRA DE CONILON DE BAIXA PEGADA DE CARBONO

Yara, JDE Peet's e ofi se uniram em um projeto para tornar a produção de Conilon mais resiliente às mudanças climáticas. A iniciativa envolve 20 fazendas do sul da Bahia e do Espírito Santo. As três empresas selecionaram propriedades para implantar talhões de café utilizando fertilizantes do portfólio Yara Climate Choice, cujo processo de fabricação apresenta uma pegada de carbono até 90% menor que a dos fertilizantes convencionais. O principal objetivo do projeto, cuja primeira colheita começou no final de junho, é mostrar aos produtores que o uso de produtos diferenciados pode

aumentar a produtividade em até 7,6 sacas por hectare e reduzir a pegada de carbono do café em cerca de 40%. O projeto busca ajudar os produtores de Conilon a se adaptar às mudanças climáticas e também contribui com a meta mais ampla das três empresas envolvidas de alcançar a neutralidade de carbono (Net Zero) até 2050.

Fonte: CaféPoint

COOXUPÉ E PINHALENSE APOIAM ATUALIZAÇÃO DA REDE SOCIAL DO CAFÉ

A Rede Social do Café, coordenada pelo Instituto Agronômico de Campinas (IAC), comemorou seus 20 anos com o lançamento de um novo portal para fortalecer a integração da cadeia cafeeira brasileira. A plataforma reúne informações técnicas, conteúdos especializados e ferramentas voltadas a pesquisadores, produtores, cooperativas, empresas e outras organizações do setor. A Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé) e a Pinhalense são as primeiras parceiras da iniciativa privada, enquanto a Rede mantém sua independência editorial e seu foco técnico. Criada pelo Consórcio Pesquisa Café e pelo Conselho Nacional do Café (CNC), em uma época em que o uso da internet para compartilhar conhecimento ainda estava em seus primeiros passos no agronegócio, a Rede construiu desde então um acervo de aproximadamente 95 mil publicações.

Fonte: AgroRevenda

CAFÉ PRODUZIDO POR MULHERES DO CERRADO É EXPORTADO PARA CHINA

A empresa chinesa Donna Jannie firmou parceria com a Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado (Expocacer) para importar cafés produzidos por mulheres que participam do programa “Elas no Café”. Esses lotes são comercializados através da marca Lady Coffees com o nome de cada produtora do Cerrado Mineiro nas embalagens como forma de valorizar seu trabalho e destacar o papel das mulheres na cafeicultura. A Expocacer conta com 140 mulheres no programa. Juntas, elas são responsáveis pela produção de 534.080 sacas de café atualmente, em uma área de 13.440 hectares.

Fonte: CCCMG

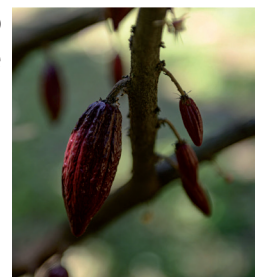
ACRE INAUGURA PRIMEIRO POLO DA ROTA DO CAFÉ E FORTALECE AGRICULTURA FAMILIAR

Inaugurado no Vale do Juruá, no estado do Acre, o Polo Café Juruá tem como objetivo fortalecer a governança, reduzir as desigualdades regionais, impulsionar a cafeicultura local e melhorar a vida dos produtores rurais de nove municípios da região. A cadeia produtiva do café envolve milhares de produtores em diferentes áreas do estado, sendo que mais de 90% da produção é proveniente da agricultura familiar.

Fonte: CCCMG

SÃO PAULO É NOVO POLO PRODUTOR DE CACAU

A produção de cacau vem crescendo rapidamente no estado de São Paulo, especialmente na região noroeste. Impulsionada por tecnologias de irrigação, sombreamento e quebra-ventos, e o uso de materiais genéticos adaptados, a cultura já está presente em mais de 66 municípios. Nos últimos anos, o estado mais que dobrou sua área cultivada com cacau, passando de 220 para 650 hectares, dos quais cerca de 300 estão localizados na região de São José do Rio Preto. A expansão é favorecida pela forte demanda local, já que São Paulo é o maior estado consumidor de chocolate do país, além do déficit de produção e dos preços atrativos do cacau. Os produtores veem a cultura como uma alternativa promissora para diversificar a produção e aumentar a renda no campo, com oportunidades de agregação de valor por meio da produção de chocolate e cacau em pó.



Fonte: AgroBand

Preços Brasileiros

Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda

31 de julho, 2026

Árábica Natural (R\$/saca de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/saca de 60 kg)	
Cerrado MG	1.805,00 ↑	Colatina-ES qualidade média 1.130,00 ↑	
Mogiana	1.800,00 ↑		
Sul de Minas	1.800,00 ↑		
Árábica Cereja Descascado (R\$/saca de 60 kg)		B3 (US\$/saca de 60kg)	
Cerrado MG	1.905,00 ↑	Set 2026	402,50 ↑
Sul de Minas	1.900,00 ↑	Dez 2026	379,00 ↑
		Mar 2027	376,00 ↑
		Real R\$ / Dólar US\$	
		31 jul, 2026	5,07 ↓

+ 5,8%

Fonte:
www.qualicafex.com.br

VOCÊ É PARTE DESTA HISTÓRIA!*

Há algum tempo vimos pensando na melhor maneira de comemorar o aniversário de 75 anos da Pinhalense. Afinal, não se trata de mais um “aniversariozinho” e sim de um marco. Um número ímpar. Três quartos de um século!

Depois de pesar prós e contras, nos pareceu que a maneira mais agregadora, generosa e desafiadora de tornar essa data ainda mais significativa seria compartilhar com todos vocês nossa história, sucessos e fracassos, a resiliência e capacidade de superação e ainda projetar e planejar o futuro da Pinhalense.

Sim, o futuro! Não se deixem enganar pela idade, meus caros. Nosso futuro será tão brilhante quanto nosso passado e nossa história até aqui. Longevo, luminoso, fecundo. Como se diz por aí, assim como nossos secadores rotativos, ainda “temos muita lenha pra queimar”.

Este livro é o resultado de uma longa reflexão, de um balanço, de uma profunda autoanálise. É também uma homenagem a todos os homens e mulheres que passaram por aqui e deixaram uma marca indelével não só na Pinhalense, mas também em nossa cidade, Espírito Santo do Pinhal.

Alguns podem achar que essa é uma história antiga e ultrapassada, conhecida por todos. É possível que muitos realmente ainda se lembrem daqueles dias na década de 1950 quando cinco descendentes de imigrantes italianos e um de portugueses, juntaram seus conhecimentos, recursos e energias para erguer uma pequena empresa.

Contudo, acreditamos que manifestações de apreço e reconhecimento são mais que bem vindas, são fundamentais. Saber que a Pinhalense nasceu numa época em que reinava no país uma atmosfera de progresso e avanços tecnológicos, mas que, ao fim e ao cabo, foi a necessidade quem deu o empurrão definitivo para a criação da empresa nos remete às nossas origens humildes e a inventividade que, desde então, fazem parte do nosso DNA e são elementos indissociáveis da nossa marca.

E o passado, longe de ser um fardo a ser carregado ao longo da vida, é um farol, um mapa, uma bússola, que nos levará com mais segurança a atingir nossos objetivos, nossas metas, nosso destino.

A Pinhalense foi criada para ousar, para resolver problemas, para se aprimorar, cruzar fronteiras e crescer orgulhosa de sua origem!

A Pinhalense correspondeu e corresponde às expectativas de todos aqueles que se dedicaram e se dedicam a ela.

Mais ainda, temos a certeza de que ela (fez e) faz o melhor para atender às necessidades daqueles que (confiaram e) confiam diariamente às suas criações a tarefa de beneficiar e rebeneficiar o produto responsável pela riqueza de todo um país.

Porque aquele que não percebeu ao longo da vida que nossa existência é uma via de mão dupla, que não existem atalhos para atingirmos nossos objetivos, não entendeu quais são as regras do jogo e, como num tabuleiro de Banco Imobiliário (a referência é antiga, mas e daí?), vai ter que voltar e lançar os dados novamente.

Convidamos você a ler e descobrir como a Pinhalense atingiu a maturidade sem deixar de ser moderna, como é capaz de ser arrojada e ao mesmo tempo manter a tradição, como fez da qualidade dos seus produtos e da confiança de seus parceiros e clientes sua maior riqueza.

* Versão editada da Mensagem da Diretoria no livro Pinhalense 75 Anos.

PINHALENSE 75 ANOS



VOCÊ É PARTE DESTA HISTÓRIA!

LIVRO DO MÊS: PINHALENSE 75 ANOS

*Capítulo 1
Solo fértil*

*Capítulo 2
O Sr. Café*

*Capítulo 3
Como a Pinhalense mudou a separação de cerejas*

*Capítulo 4
A Máquina que mudou a secagem do café*

*Capítulo 5
Reinventando o benefício tradicional:
Nasce o Cereja Descascado (CD)*

*Capítulo 6
Descascar na fazenda ou na cidade?*

*Capítulo 7
Quebrando paradigmas no rebenefício*

*Capítulo 8
Sacos, big bags ou silos?*

*Capítulo 9
Como se colhe um sonho*

*Capítulo 10
De Pinhal para o Brasil*

*Capítulo 11
Do Brasil para o Mundo*

*Capítulo 12
Marketing – começando do zero*

*Capítulo 13
Invenções e invencionices*

*Capítulo 14
Outras culturas*

*Capítulo 15
Driblando as crises*

*Capítulo 16
Mudando para crescer*

*Capítulo 17
A Família Pinhalense*

**CONVIDAMOS VOCÊ A ESCREVER CONOSCO OS
PRÓXIMOS CAPÍTULOS DESTA HISTÓRIA.**

Enquanto isso, entre em contato conosco pelo e-mail info@coffidential.com para saber mais sobre o livro.