

From Pichanaki Peru to the world!



# Mission(사명)

ACPC PICHANAKI 는 커피 협동 조합입니다 비지니스 원칙을 준수하며, 생산자들의 복지와 수익성 다각화를 위해서 노력하고 있습니다.

# Vision(비젼)

ACPC PICHANAKI 는 생산자들과 유기적으로 연계된 조직으로 지속 가능한 생산성을 유지하면서, 스페셜 커피 부문의 산업적, 상업적 측면의 경쟁력을 강화하고 있습니다.



Nº Patners (생산자): 294 partners (239 men and 55 women)



Hectares of coffee in Production: 2678.30 Has(렉타르)



Productivity(생산성): 17 qq / Ha(헥타르)



**Estimated production (예상 생산량):** 45,542 qq of coffee



Varieties(苦香): Caturra, Catimor, Buorbon, Typica, Pache.



Haruest Season(수확시기): April-September (4월-9월)

#### Certification(인증):

공정무역, 열대 우림 보호 인증, café Practices, SPP.









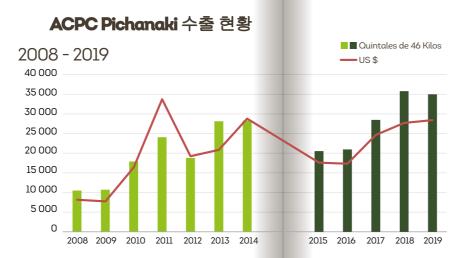






## 전망

Agraria Cafetalera ACPC 조합 구성원들의 지속 가능한 사회 및 경제적 발전을 위하여, 직접 마케팅을 통한 국제 수준의 품질인 스페셜 커피를 홍보하는 한편 틈새시장을 개척하고 이를 통해 고품질 커피 생산으로 이어질 수 있도록 수입업체와의 연계 및 유대 관계를 강화하도록 힘쓰고 있습니다.



# Coffee offer(월별 수주 물량)

	FTO	FT	UTZ	PRACT.
MAY	2			
JUN	4	2	2	2
JUL	6	3	2	2
AGO	6	3	2	2 ′
SEP	6	3	2	2
OCT	6	3	2	2
NOV	6	3		
DIC	4	3		4

TOTAL 80

\*Contenedores



## 품질 관리

장비를 갖춘 품질 관리실에서 조합 영농인들이 수확한 커피들을 물리적 및 감각적 특성 분석을 한 후 시장 요청에 맞게 분류하여 출하하고 있습니다.

# 주요 시장

주요 시장은 독일, 영국, 네덜란드, 벨기에, 미국,한국, 일본이며 고객으로는 HACOFCO, BENECKE, FALCON, GEPA, FREEMAN TRADING, ALEPH Inc.; SWEET COFFEE GROUNDS 상기와 같은 구매 고객들이 있습니다.

## 제품 특성

ACPC Pichanaki Cooperative는 기분 좋은 신선한 자몽의 풍미와 섬세한 감귤의 향과 산미, 가벼운 초콜릿 바디가 어우러져 청결하고 단맛이 균일한 특성을 가지고 있습니다.

#### 보관

커피 수확은 4월부터 9월까지이며 생두는12 % 수분 환경 건조장에서 건조 되어 황마 자루 혹은 폴리백에 넣어 가공 공장 으로 보냅니다.











◆ Av. Industrial s/n - Pichanaki, Chanchamayo - Junín - Perú
◆ +(51 1) 995 931 100
◆ acpcgerencia@acpcperu.org
◆ www.acpcperu.org