



Coleção **Origem & Essência**

ORIGAMI

JAPAN

Edição Limitada

**São Paulo
Coffee
Festival**

JUNHO | 2025



Na ponta da cadeia, a Origami. Na base, minha escolha: 8 cafés brasileiros que me tocam pela história, pelo terroir e pela beleza que revelam na xícara. Uma curadoria que conecta origem e propósito.

Melissa Hsu



Sobre a Origami Brasil

A Origami Brasil é o canal oficial da marca japonesa Origami no país, criando um elo entre dois universos apaixonados pelo café.

Inspirada pela estética do cuidado e pela precisão do preparo manual, nossa missão é cultivar experiências sensoriais que valorizam tanto a beleza da forma quanto a profundidade do conteúdo.

Assim como o dripper Origami transforma cada preparo em um ritual, queremos que cada café seja expressão de origem, afeto e intenção.

No Brasil, celebramos os produtores que cultivam com excelência e alma. Nossa curadoria conecta essas histórias ao design e à filosofia japonesa, criando pontes entre culturas, paladares e propósitos.

Esta coleção é uma homenagem à **origem** e à **essência**.

Sobre a Curadoria



por **Melissa Hsu**

Escolher um café é, para mim, como escolher uma história para ser contada. Cada grão carrega uma paisagem, um clima, uma escolha intencional do produtor. É nesse gesto de escuta que começa a curadoria.

Para esta edição limitada da Origami Brasil, busquei perfis que ganham vida quando preparados com calma, no dripper Origami: cafés que florescem no tempo certo, revelando camadas, texturas e sentimentos.

São oito cafés, oito fazendas, oito retratos de um Brasil plural e sofisticado reunidos aqui para oferecer **uma experiência que atravessa paladar, memória e afeto.**

**Oito produtores.
Oito histórias.
Uma experiência
sensorial única.**





ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR CLAYTON BARROSSA MONTEIRO
FAZENDA NINHO DA ÁGUIA
VARIEDADE CATUCAÍ AMARELO
PROCESSO NATURAL
REGIÃO ALTO CAPARÓ MG
ALTITUDE 1350M

SENSORIAL

LARANJA, MEL, MELAÇO E FLORAL

TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO



100G
100% ARÁBICA



ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR GABRIEL LAMOUNIER
FAZENDA GUARIROBA
VARIEDADE PARAISO
PROCESSO NATURAL
FERMENTAÇÃO AERÓBICA/ANAERÓBICA
REGIÃO CAMPO DAS VERTENTES MG
ALTITUDE 1100M

SENSORIAL

TANGERINA, ANIS ESTRELADO E FRUTAS SECAS

TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO



100G
100% ARÁBICA



ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR HÉLIO MORENO
FAZENDA SÍTIO RECANTO PARAÍSO
VARIEDADE CATUCAÍ AMARELO
PROCESSO NATURAL
REGIÃO CAPARAÓ MG
ALTITUDE 850M

SENSORIAL

FLORAL, PÊSSEGO, FRUTAS AMARELAS
E DOCE,

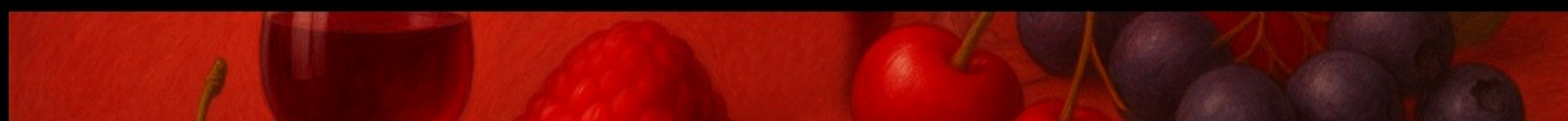
TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO

FORA DA LEI *café*

100G
100% ARÁBICA



ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR JEAN FALEIROS
FAZENDA ELDORADO
VARIEDADE CASTILHO
PROCESSO NATURAL
FERMENTAÇÃO ANAERÓBICO
REGIÃO ALTA MOGIANA MG
ALTITUDE 1200M

SENSORIAL

FRUTAS VERMELHAS, FRAMBOESA,
CEREJA E VINHOSO

TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO


SABINO
COFFEE CO.

100G
100% ARÁBICA



ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR JOSEANE SANTOS
FAZENDA BORÁ
VARIEDADE ARARA
PROCESSO NATURAL
FERMENTAÇÃO SPROUTING PROCESS
REGIÃO CACHOEIRA DE MINAS MG
ALTITUDE 1100M

SENSORIAL

FRUTAS VERMELHAS, MAÇÃ E FRUTAS FRESCAS

TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO



100G
100% ARÁBICA



ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR LUIS PAULO
FAZENDA IRMÃS PEREIRA
VARIEDADE GEISHA
PROCESSO NATURAL
REGIÃO MANTIQUEIRA DE MINAS MG
ALTITUDE 1200M

SENSORIAL

JASMIM, CHÁ PRETO E PÊSSEGO

TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO



100G
100% ARÁBICA



ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR PEDRO BRÁS
FAZENDA CASA BRÁS
VARIEDADE CATUAÍ VERMELHO
PROCESSO NATURAL
FERMENTAÇÃO DUPLA FERMENTAÇÃO
REGIÃO SERRA DA CANASTRA MG
ALTITUDE 1250M

SENSORIAL

FLOR DE LARANJEIRA, CAJU, ABACAXI E
CARAMBOLA

TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO

15

COFFEE
COMPANY

100G
100% ARÁBICA



ORIGAMI

JAPAN

PRODUTOR RAQUEL PULITI MEIRELLES
FAZENDA ALVORADA
VARIEDADE GEISHA
PROCESSO NATURAL
REGIÃO CHAPADA DE MINAS MG
ALTITUDE 1100M

SENSORIAL

FLOR DE MARACUJÁ, MEL, SALADA DE
FRUTAS E CRAVO DA ÍNDIA

TORRA MÉDIA

TORRADO POR

EM GRÃO


SABINO
COFFEE CO.

100G
100% ARÁBICA

Sugestão de Preparo

- Dripper Origami
- 13g de café
- moagem média
- 210 g de água a 93°C

1. Enxágue o filtro.
2. Bloom com 40 g em 30s, em movimento circular com agitação.
3. Junte 110 g até 1:10min, em movimento circular.
4. Complete 210 g até 2:20 min, com despejo central.
5. Retire o dripper; sirva.



Agradecimentos

A Origami Brasil agradece com profunda admiração aos oito produtores que confiaram em nosso olhar e compartilharam seus cafés nesta coleção especial.

Agradecemos também às torrefações parceiras, que traduziram com maestria o potencial de cada grão por meio de perfis de torra pensados especialmente para o preparo filtrado.

FORA DA LEI *café*

15 — COFFEE COMPANY


SABINO
COFFEE CO.



@ origami_cupbr

www.origami-kai.com.br