

GAMA DE CAFÉS

OXFAM
Intermón

**Tierra
Madre**



PROPIEDADES
VARIEDADES
NOTAS DE CATA

Propiedades del café

El café es un activador del metabolismo y aporta distintos nutrientes y compuestos bioactivos:

Activa y mejora el estado de alerta

Su contenido en cafeína estimula el sistema nervioso, proporcionando sensación de energía, mayor concentración y estado de alerta.

Rico en antioxidantes

El café es una de las principales fuentes dietéticas de antioxidantes, especialmente polifenoles, que combaten los radicales libres y ayudan a retrasar el envejecimiento celular.

Aporta minerales y vitaminas

Una taza de café contiene minerales como magnesio, potasio, sodio, hierro, calcio y fósforo, también vitaminas del grupo B.

Favorece la digestión

Estimula la secreción de jugos gástricos y saliva, ayudando al proceso digestivo si se consume después de las comidas.

Bajo en calorías

Una taza de café solo no tiene prácticamente calorías, grasas y azúcares; los nutrientes varían si se añade leche o azúcar.

Contribuye al bienestar general

Las personas amantes del café sabemos que ayuda a mejorar el ánimo, la motivación y la concentración.

Glosario

VARIEDADES:

Café Arábica

- Sabor y aroma: Más suave, dulce, complejo, con notas frutales, florales y una acidez brillante que aporta frescura y matices vinosos o de chocolate.
- Cafeína: Contiene menos cafeína, aproximadamente entre 0,7% y 1,5%
- Cultivo: Crece a mayor altitud (900-2000 m), es más delicado y requiere condiciones específicas y recolección manual.
- Uso: Se valora por su calidad y se usa en cafés de especialidad y 100% Arábica.

Café Robusta

- Sabor y aroma: Más fuerte, amargo, con notas terrosas, a madera, nueces y cacao; sabor más intenso y áspero, con cuerpo denso
- Cafeína: Contiene casi el doble de cafeína que el Arábica, entre 2% y 4% aproximadamente.
- Cultivo: Más resistente, crece a altitudes bajas (0-900 m), con mayor rendimiento y menos susceptible a plagas.
- Uso: Muy utilizado en cafés solubles y mezclas para espresso por su cremosidad y cuerpo.

INTENSIDAD:

La intensidad del café es una escala que mide el grado en que se perciben sus sabores y aromas, tanto en la nariz como en la boca.

La intensidad no está relacionada directamente con la cantidad de cafeína; un café menos intenso puede tener igual o más cafeína que uno más intenso. La intensidad no determina la calidad del café, sino que es una característica sensorial que depende del gusto personal.

ACIDEZ:

La acidez en el café es una característica natural que se refiere a la sensación de sabor agrio o brillante que se percibe en la boca al beberlo, especialmente en la punta y los lados de la lengua. No debe confundirse con el amargor ni con la acidez estomacal; en el café, la acidez aporta frescura, viveza, complejidad y brillo al sabor, siendo muy valorada por catadores y amantes del café.

Café Molido Natural



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

Sabor equilibrado con toques
de frutos secos y especias

ORIGEN

Guatemala → Cooperativa GUAYA'B
Uganda → Cooperativa ACPCU

IDEAL PARA DEL DESAYUNO O MEDIA MAÑANA, SOLO O CON LECHE

Café Molido BIO



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

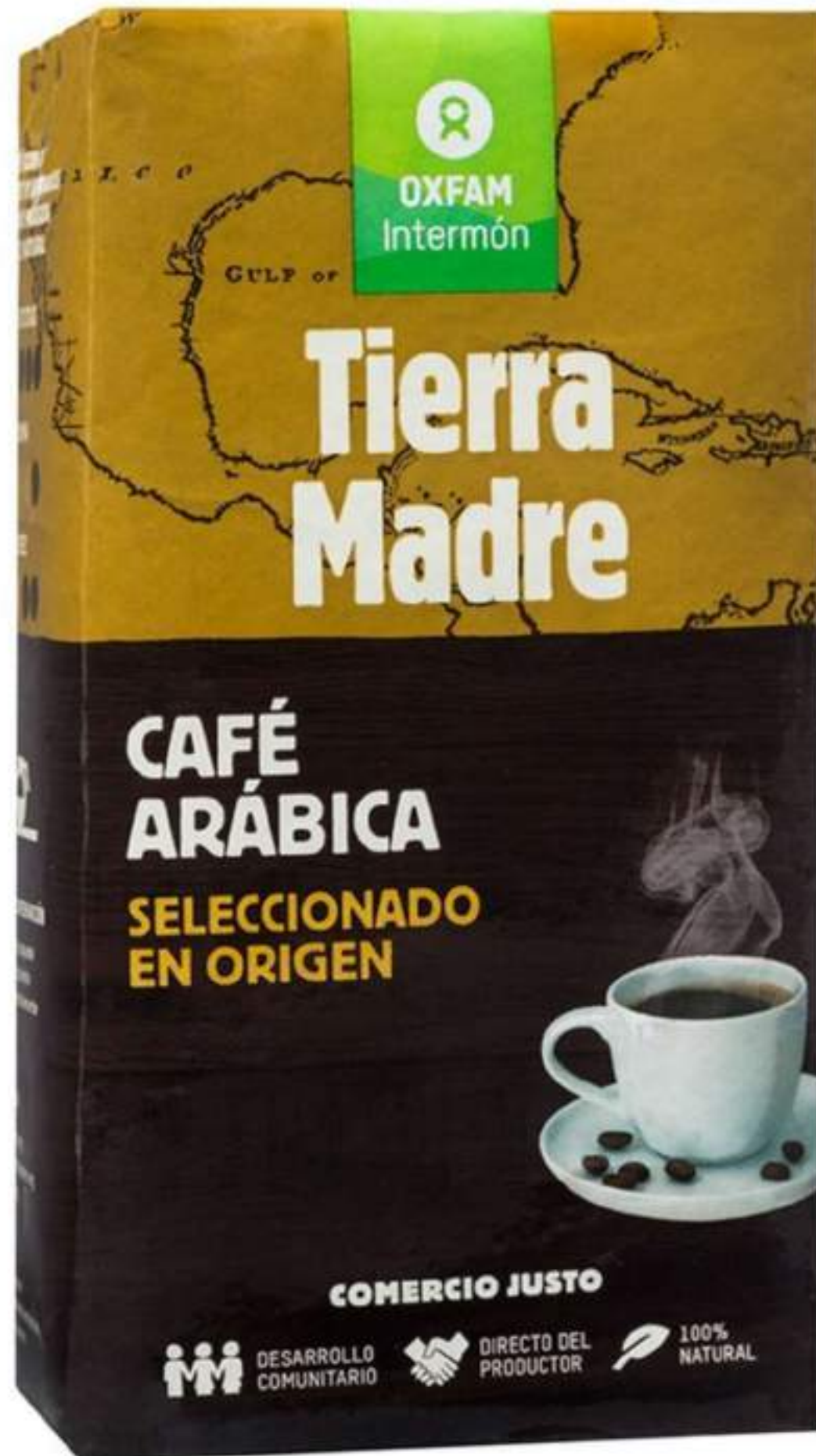
Sabor equilibrado y un perfil
aromático agradable

ORIGEN

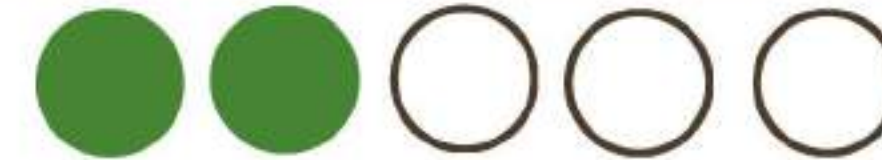
Peru → Cooperativa Sol Café
Uganda → Cooperativa ACPCU

IDEAL PARA DEL DESAYUNO O MEDIA MAÑANA, SOLO O CON LECHE

Café Molido 100% Arábica



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

100% Arábica

NOTA DE CATA

sabor rico y equilibrado
sin ser demasiado fuerte

ORIGEN

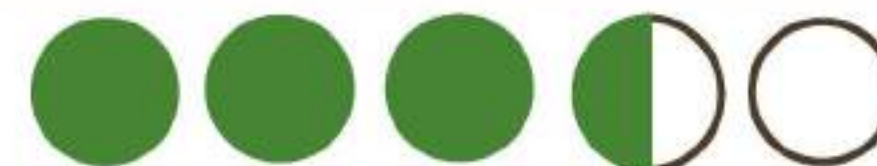
Peru → Cooperativa Sol Café
Guatemala → Cooperativa GUAYA'B

PARA TOMAR SOLO A CUALQUIER HORA DEL DÍA

Café Molido Mezcla



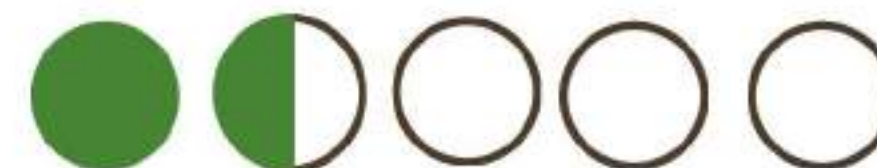
INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

Sabor suave y bien equilibrado,
menos ácido y más aromático

ORIGEN

Guatemala → Cooperativa GUAYA'B
Uganda → Cooperativa ACPCU

PARA TOMAR CON LECHE TANTO EN EL DESAYUNO
COMO A MEDIA MAÑANA

Café Molido Descafeinado



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta (sin cafeína)

NOTA DE CATA

Sabor limpio y fresco

ORIGEN

Guatemala → Cooperativa GUAYA'B

Uganda → Cooperativa ACPCU

PARA TOMAR POR LA TARDE Y POR LA NOCHE

Café molido BIO ETIOPIA ORO



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

100% Arábica

NOTA DE CATA

Sabor auténtico con matices
de frutos rojos y flores

ORIGEN

Etiopía → Cooperativa SCFCU

TOMAR SOLO PARA DISFRUTAR DE SU AROMA ESPECIAL

Café molido BIO COLOMBIA ORO



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

100% Arábica

NOTA DE CATA

Sabor suave y equilibrado,
con delicado aroma cítrico

ORIGEN

Colombia → Cooperativa COSURCA

TOMAR SOLO PARA DISFRUTAR DE SU AROMA ESPECIAL

Café Molido BIO Natural Mujer



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

Matices amaderados y fruta madura, cuerpo generoso y acidez agradable.

ORIGEN

Guatemala → Cooperativa GUAYA'B

TOMAR SOLO PARA DISFRUTAR DE SU AROMA ESPECIAL

Café Molido BIO Arábica Mujer



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

100% Arábica

NOTA DE CATA

Suave con gusto achocolatado,
aroma floral y acidez dulce.

ORIGEN

Guatemala→ Cooperativa GUAYA'B

TOMAR SOLO PARA DISFRUTAR DE SU AROMA ESPECIAL

Café Molido BIO Descafeinado Mujer



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

Suave, con matices a frutos secos y chocolate, aroma delicado y dulce con cuerpo y final agradable.

ORIGEN

Guatemala → Cooperativa GUAYA'B

TOMAR SOLO PARA DISFRUTAR DE SU AROMA ESPECIAL

Café en Grano Natural Horeca 1kg



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

Sabor puro y auténtico

ORIGEN

Uganda → Cooperativa ACPCU
Guatemala → Cooperativa GUAYA'B

IDEAL PARA DEL DESAYUNO O MEDIA MAÑANA, SOLO O CON LECHE

Café en Grano BIO Natural Horeca 1kg



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

sabor único,
con notas de frutas y miel

ORIGEN

Uganda → Cooperativa ACPCU
Peru → Cooperativa Sol Café

IDEAL PARA DEL DESAYUNO O MEDIA MAÑANA, SOLO O CON LECHE

Café BIO en Cápsulas Compostables



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA

Sabor intenso y bien equilibrado

ORIGEN

Uganda → Cooperativa ACPCU

IDEAL PARA DEL DESAYUNO O MEDIA MAÑANA, SOLO O CON LECHE

GAMA CLÁSICA
para consumo
cotidiano



MOLIDO
NATURAL



MOLIDO BIO



MOLIDO
100% ARÁBICA



MOLIDO MEZCLA



MOLIDO
DESCAFEINADO

VARIEDAD

ARÁBICA Y ROBUSTA

ARÁBICA Y ROBUSTA

100% ARÁBICA

ARÁBICA Y ROBUSTA

ARÁBICA Y ROBUSTA

INTENSIDAD

3/5

2,5/5

2/5

3,5/5

3/5

AROMA

3/5

3,5/5

4/5

2,5/5

3/5

ACIDEZ

2/5

2,5/5

3/5

1,5/5

2/5

ORIGEN

Guatemala y
Uganda

Peru y Uganda

Peru y
Guatemala

Guatemala y
Uganda

Guatemala y
Uganda

MOMENTO

Por la mañana

Por la mañana

A cualquier hora
del día

Por la mañana

A cualquier hora
del día

GAMA BIO ORO 100% ARÁBICA - GAMA BIO MUJER



CAFÉ MOLIDO ORO
BIO ETIOPÍA



CAFÉ MOLIDO ORO
BIO COLOMBIA



CAFÉ MOLIDO BIO
MUJER NATURAL



CAFÉ MOLIDO
MUJER BIO
100% ARÁBICA



CAFÉ MOLIDO
MUJER BIO
DESCAFEINADO

VARIEDAD

100% ARÁBICA

100% ARÁBICA

ARÁBICA Y ROBUSTA

100% ARÁBICA

ARÁBICA Y ROBUSTA

INTENSIDAD

3/5

3/5

2,5/5

3/5

4/5

AROMA

3,5/5

3/5

4/5

3/5

3/5

ACIDEZ

4/5

3/5

2,5/5

3,5/5

2/5

ORIGEN

Etiopía

Colombia

Guatemala

Guatemala

Guatemala

MOMENTO

A cualquier hora
del día

A cualquier hora
del día

A cualquier hora
del día

A cualquier hora
del día

A cualquier hora
del día

GAMA EN GRANO
O CÁPSULA
para uso en
hostelería, oficina
o en casa



CAFÉ EN GRANO
NATURAL



CAFÉ EN GRANO
BIO NATURAL



CAFÉ BIO CÁPSULAS
COMPOSTABLES

VARIEDAD

INTENSIDAD

AROMA

ACIDEZ

ORIGEN

MOMENTO

ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA
2,5/5	3/5	4/5
3/5	3,5/5	4/5
3,5/5	2/5	2,5/5
Uganda y Guatemala	Uganda y Peru	Uganda
Por la mañana	Por la mañana	Por la mañana

Tierra Madre

