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.

Fuente: Federación Española de la Nutrición (FEN): https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/231120104820.pdf

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	Café con matices achocolatados, cuerpo generoso y aroma amaderado. Adicionalmente se perciben especias frescas tipo pimienta verde, ligeras notas avinadas y fruta madura.
ORIGEN	Guatemala→ Cooperativa GUAYA´B Uganda → Cooperativa ACPCU

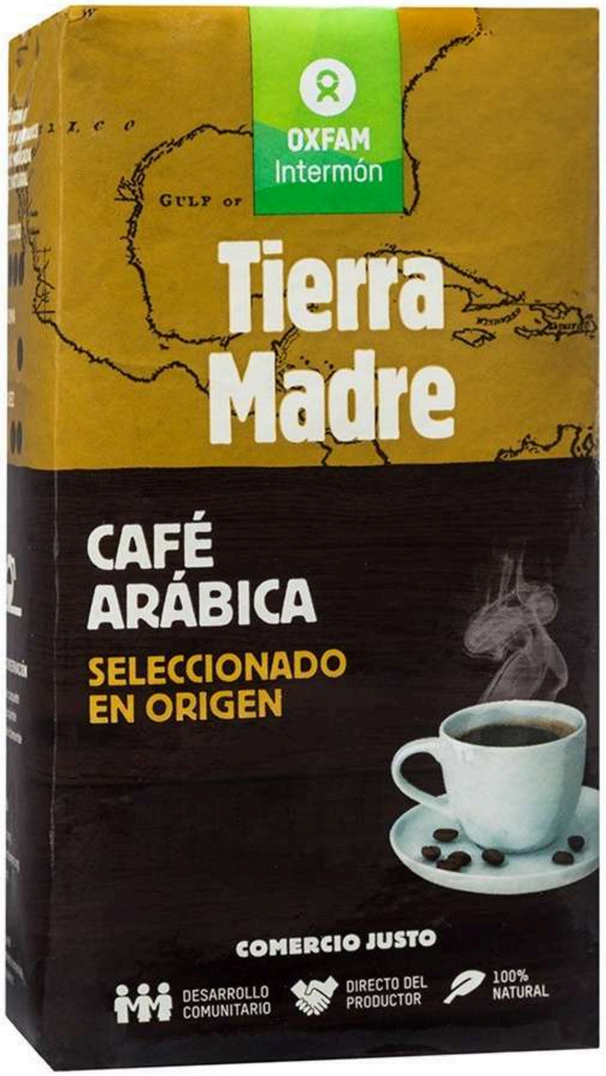
IDEAL PARA DEL DESAYUNO O MEDIA MAÑANA, SOLO O CON LECHE

Café Molido BIO

INTENSIDAD	●●●○○
AROMA	●●●◐○
ACIDEZ	●●○○○
VARIEDAD	Arábica y Robusta
NOTA DE CATA	Café con matices amaderados y achocolatados, cuerpo generoso y acidez sutil. Adicionalmente se perciben notas herbales y especias como semilla de cilantro.
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	Arábica suave y complejo con gusto a frutos secos, aroma floral y acidez elevada. Tmb. se perciben notas a almendra tostada, nuez moscada, cítricos dulces y un toque fresco.
ORIGEN	Peru → Cooperativa Sol Café Guatemala→ Cooperativa GUAYA´B

PARA TOMAR SOLO A CUALQUIER HORA DEL DÍA

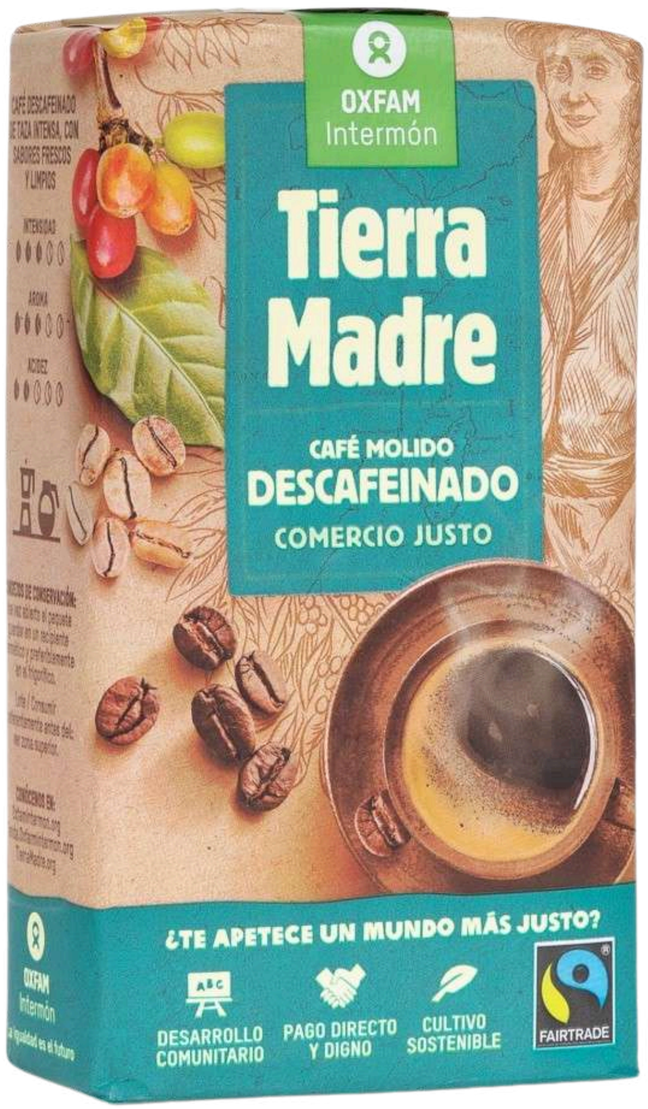
Café Molido Mezcla

80% de café de tueste natural
y 20% de café torrefacto

INTENSIDAD	●●●◐○
AROMA	●●◐○○
ACIDEZ	●◐○○○
VARIEDAD	Arábica y Robusta
NOTA DE CATA	Café con matices amaderados y herbales, aroma dulce a caramelo, acidez neutra con cuerpo elevado y final dulce.
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	Café descafeinado con matices a frutos secos, cuerpo generoso y aroma fresco y acaramelado.
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	Café 100% arábica, con aroma floral y afrutado, matices a chocolate dulce y fruta cítrica, acidez y cuerpo medio.
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	Café 100% arábica, con aroma floral y afrutado, matices a chocolate dulce y fruta cítrica, acidez y cuerpo medio.
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	Café con matices amaderados y fruta madura, cuerpo generoso y acidez agradable. Adicionalmente se perciben notas herbales, algo de regaliz y fruta madura.
ORIGEN	Uganda→ cooperativa ACPCU Guatemala→ Cooperativa GUAYA´B

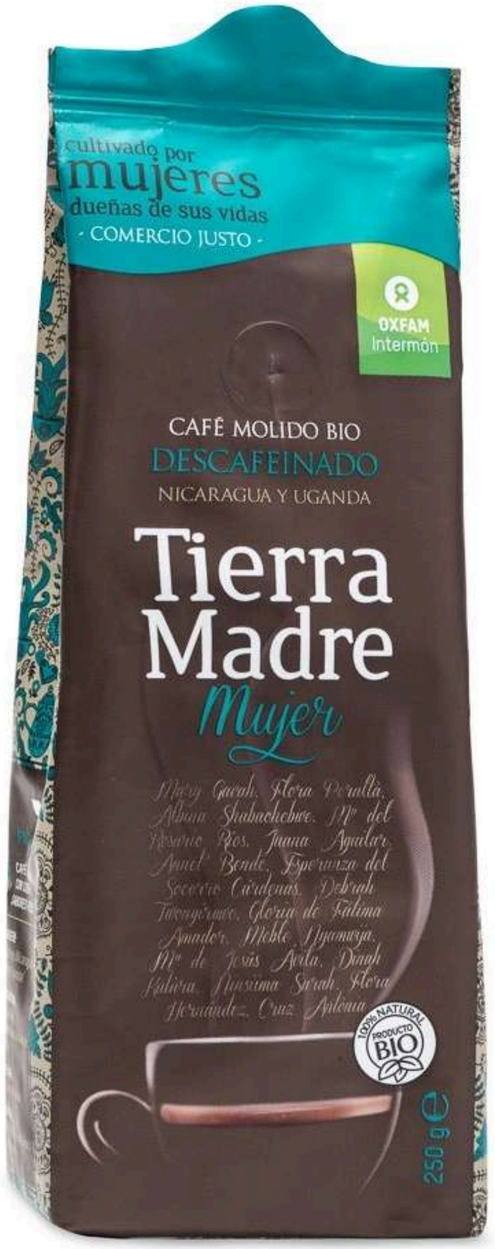
TOMAR SOLO PARA DISFRUTAR DE SU AROMA ESPECIAL

Café Molido BIO Arábica Mujer

INTENSIDAD	●●●○○
AROMA	●●●○○
ACIDEZ	●●●◐○
VARIEDAD	100% Arábica
NOTA DE CATA	Café Arábica suave con gusto achocolatado, aroma floral y acidez dulce. Adicionalmente se perciben notas a frutos secos, chocolate con leche y caramelo.
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	Café suave, con matices a frutos secos y chocolate, aroma delicado, aroma dulce con cuerpo y final agradable. Tmb. se perciben notas a cereal tipo centeno, cacahuete, azúcar de caña y algo de coco.
ORIGEN	Uganda→ cooperativa ACPCU 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	Café con matices amaderados y herbales, aroma fresco, acidez baja y balanceada, con cuerpo envolvente.
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	Café con notas amaderadas y herbales, aroma fresco, con una acidez redonda y balanceada y un cuerpo envolvente.
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 80% tueste natural y 20% torrefacto	MOLIDO DESCAFEINADO
VARIEDAD	ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA	100% ARÁBICA	ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA
INTENSIDAD	3/5	3/5	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	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	3,5/5	2/5	2,5/5	3/5	2,5/5
AROMA	3,5/5	3,5/5	4/5	3/5	3/5
ACIDEZ	3,5/5	4/5	2,5/5	3,5/5	2/5
ORIGEN	Etiopía	Colombia	Guatemala y Uganda	Guatemala	Guatemala y Uganda
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	ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA
INTENSIDAD	2,5/5	2,5/5	4/5
AROMA	3/5	3,5/5	4/5
ACIDEZ	2,5/5	2,5/5	2,5/5
ORIGEN	Guatemala y Uganda	Uganda y Peru	Uganda
MOMENTO	Por la mañana	Por la mañana	Por la mañana

OXFAM
Intermón
Tierra
Madre
OXFAM
Intermón