GAMA DE CAFÉS





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



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.

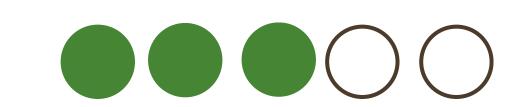
Café Molido Natural



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

Café Molido BIO



INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

Arábica y Robusta

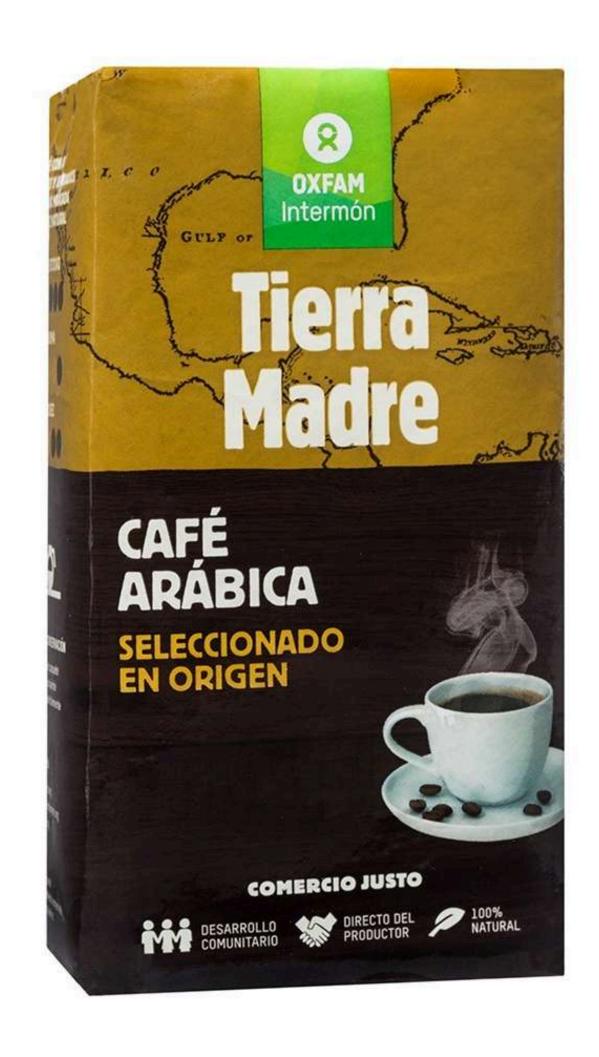
NOTA DE CATA

Sabor equilibrado y un perfil aromático agradable

ORIGEN

Peru → Cooperativa Sol Café Uganda → Cooperativa ACPCU

Café Molido 100% Arábica



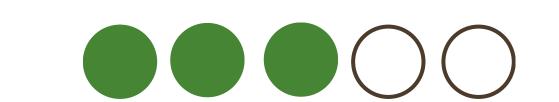
INTENSIDAD



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

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

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

Uganda→ cooperativa ACPCU Guatemala→ Cooperativa GUAYA'B

Café Molido BIO Arábica Mujer



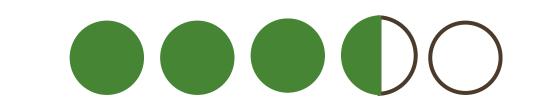
INTENSIDAD



AROMA



ACIDEZ



VARIEDAD

100% Arábica

NOTA DE CATA

Suave con gusto achocolatado, aroma floral y acidez dulce.

ORIGEN

Guatemala→ Cooperativa GUAYA'B

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

Uganda→ cooperativa ACPCU Guatemala→ Cooperativa GUAYA'B

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

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

Café BIO en Cápsulas Compostables



AROMA

ACIDEZ

Arábica y Robusta

NOTA DE CATA Sabor intenso y bien equilibrado

GAMA CLÁSICA para consumo cotidiano



MOLIDO NATURAL



MOLIDO BIO



MOLIDO 100% ARÁBICA



MOLIDO MEZCLA



VARIEDAD

INTENSIDAD

AROMA

ACIDEZ

ORIGEN

MOMENTO

ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA	100% ARÁBICA	ARÁBICA Y ROBUSTA	ARÁBICA Y ROBUSTA
3/5	2,5/5	2/5	3,5/5	3/5
3/5	3,5/5	4/5	2,5/5	3/5
2/5	2,5/5	3/5	1,5/5	2/5
Guatemala y Uganda	Peru y Uganda	Peru y Guatemala	Guatemala y Uganda	Guatemala y Uganda
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



VARIEDAD

INTENSIDAD

AROMA

ACIDEZ

ORIGEN

MOMENTO

100% ARÁBICA	100% ARÁBICA	ARÁBICA Y ROBUSTA	100% ARÁBICA	ARÁBICA Y ROBUSTA
3/5	3/5	2,5/5	3/5	4/5
3,5/5	3/5	4/5	3/5	3/5
4/5	3/5	2,5/5	3,5/5	2/5
Etiopía	Colombia	Guatemala y Uganda	Guatemala	Guatemala y Uganda
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

VARI	EDAD
-------------	-------------

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
Guatemala y Uganda	Uganda y Peru	Uganda
Por la mañana	Por la mañana	Por la mañana

