



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Orfeu nació del amor a la naturaleza y de la búsqueda por lo bueno, bello y verdadero.

Buscamos la perfección desde la Semilla hasta la taza, porque sabemos que el Cuidado con cada detalle hace la diferencia en la calidad de tu café.

En terroir privilegiado de suelo volcánico, en el Sur de Minas Gerais y en la Mogiana Paulista, producimos cafés de la forma más pura posible, respetando los ciclos de la naturaleza. Inspirados por la figura de un Jequitibá milenario, que vive en una de nuestras haciendas, nuestros profesionales cultivan el café brasileño más premiado del mundo, con la dedicación de los apasionados.

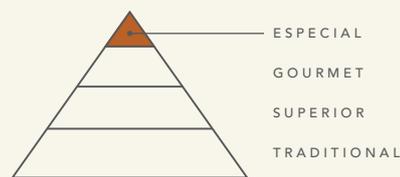
**EL CAFÉ BRASILEÑO
MÁS PREMIADO
DEL MUNDO.**

**31 VECES VENCEDOR
"CUP OF EXCELLENCE"**

**10 VECES VENCEDOR
"AROMA BSCA"**

**3 VECES VENCEDOR
"COFFEE OF THE YEAR"**

CATEGORÍAS BSCA
DE CALIDAD EN CAFÉ



**PARA SER UN CAFÉ ESPECIAL
(SPECIALITY COFFEE), ES NECESARIO:**

Estar libre de impurezas y defectos. Tener atributos sensoriales diferenciados. Tener más de 80 puntos en el análisis sensorial. Respetar criterios de sostenibilidad ambiental, económica y social. Tener rastreabilidad certificada. Buscar continuamente la excelencia.



Orfeu Fuerte

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, Orfeu Fuerte es un café con cuerpo, de cuerpo cremoso, dulzura media, acidez baja, finalización persistente y marcada. Presenta sorprendentes notas aromáticas de frutas secas, especiarías, cacao y nueces. De torrefacción oscura, su intensidad es equivalente a 10.

Disponibile en las versiones: • Cápsulas compatibles Nespresso®*



Orfeu Intenso

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, Orfeu Intenso es un café con cuerpo, de aromas marcados de chocolate y de caramelo tostado. Presenta cuerpo cremoso, dulzura alta, acidez delicada y finalización persistente y placentera.

Su torrefacción es oscura y su intensidad es equivalente a 8.

- Disponible en las versiones:
- Granos
 - Tostado y molido
 - Cápsulas compatibles Nespresso®*
 - Cápsulas compatibles Dolce Gusto®*
 - Drip Coffee



Orfeu Clásico

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, Orfeu Clásico es un café equilibrado de aromas complejos, con notas frutadas, de chocolate y caramelo. Presenta cuerpo aterciopelado, dulzura media y acidez equilibrada, con finalización persistente y placentera. Su torrefacción es media y su intensidad es equivalente a 6.

- Disponibile en las versiones:
- Granos
 - Tostado y molido
 - Cápsulas compatibles Nespresso®*
 - Cápsulas compatibles Dolce Gusto®*
 - Drip Coffee



Orfeu Orgánico

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, Orfeu Orgánico es un café equilibrado de aromas marcados, con notas de chocolate, caramelo, azúcar sin refinar, limón y melaza. Presenta alta dulzura, acidez media y cuerpo aterciopelado.

Posee certificación de producto Orgánico por Ecocert®.

Su torrefacción es media y su intensidad es equivalente a 5.

- Disponible en las versiones:
- Granos
 - Tostado y molido
 - Cápsulas compatibles Nespresso®*
 - Cápsulas compatibles Dolce Gusto®*
 - Drip Coffee



Orfeu Decafeinado

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, Orfeu Decafeinado es un café con cuerpo, de dulzura media, acidez delicada y sorprendentes notas de chocolate. Para la extracción de la cafeína, pasa por el proceso Swiss Water, natural, a base de agua, totalmente libre del uso de elementos químicos, lo que garantiza un sabor agradable y sin amargor.

Su torrefacción es media y su intensidad es equivalente a 7.

Disponible en las versiones:

- Granos
- Tostado y molido
- Cápsulas compatibles Nespresso®*



Orfeu Varietales Japy

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, el Varietal Japy es un café intenso, con aromas marcados de chocolate amargo, castaña y avellana. Presenta cuerpo cremoso, dulzura alta, acidez acentuada y finalización persistente y placentera.

Su torrefacción es media clara y su intensidad es equivalente a 7.

Disponível em las versiones:

- Grãos
- Tostado y molido
- Cápsulas compatibles Nespresso®*

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



Orfeu Varietales Acauã

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, el Varietal Acauã es un café equilibrado, con aromas marcados de especiarías, como clavo y canela. Presenta cuerpo cremoso, dulzura alta, acidez acentuada y finalización persistente y placentera.

Su torrefacción es media clara y su intensidad es equivalente a 6.

Disponible en las versiones:

- Granos
- Tostado y molido
- Cápsulas compatibles Nespresso®*

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



Orfeu Varietales Arara

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, el Varietal Arara es un café con aromas marcados de azúcar sin refinar, guarapo y miel de café. Presenta cuerpo aterciopelado, dulzura alta, acidez equilibrada y finalización persistente y placentera.

Su torrefacción es media clara y su intensidad es equivalente a 5.

Disponible en las versiones:

- Granos
- Tostado y molido
- Cápsulas compatibles Nespresso®*

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



Orfeu Varietales Catucaí

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, el Varietal Catucaí es un café equilibrado, con aromas marcados de melaza, caramelo y miel. Presenta cuerpo aterciopelado, dulzura alta y acidez cítrica.

Su torrefacción es media clara y su intensidad es equivalente a 5.

Disponible en las versiones:

- Granos
- Tostado y molido
- Cápsulas compatibles Nespresso®*



Orfeu Varietales Bourbon Amarelo

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial –, Orfeu Bourbon Amarelo es un café delicado, con marcadas notas cítricas de mandarina. Presenta dulzura media y acidez acentuada, con finalización placentera y persistente. Su torrefacción es media clara y su intensidad es equivalente a 5.

- Disponibile en las versiones:
- Granos
 - Tostado y molido
 - Cápsulas compatibles Nespresso®*
 - Cápsulas compatibles Dolce Gusto®*



Café Orfeu Tostado en Granos

Línea Clásica

Embalajes de 250g

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Intenso

Torrefacción: Oscura.

Características: Con cuerpo, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate y caramelo tostado.

Intensidad: 8.



Orfeu Clásico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, cuerpo aterciopelado, dulzura media y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Frutadas, chocolate y caramelo.

Intensidad: 6.



Orfeu Orgánico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, dulzura elevada y acidez media.

Notas Aromáticas: Chocolate, caramelo, azúcar sin refinar, limón y melaza.

Intensidad: 5.



Orfeu Descafeinado

Torrefacción: Media.

Características: Con cuerpo, dulzura media y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate.

Intensidad: 7.



Café Orfeu Tostado en Granos

Línea Varietales
Embalajes de 250g
100% Arábica
Categoría Especial



Orfeu Japy

Torrefacción: Media.

Características: Intenso y cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate amargo, castaña y avellana.

Intensidad: 7.



Orfeu Acauã

Torrefacción: Media-clara.

Características: Equilibrado, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez acentuada.

Notas Aromáticas: Especiarías como clavo y canela.

Intensidad: 6.



Orfeu Catucaí

Torrefacción: Media-clara.

Características: Cuerpo aterciopelado, dulzura alta y acidez cítrica.

Notas Aromáticas: Melaza, caramelo y miel.

Intensidad: 5.



Orfeu Arara

Torrefacción: Media-clara.

Características: Cuerpo aterciopelado, dulzura alta y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Azúcar sin refinar, guarapo y miel de café.

Intensidad: 5.



Orfeu Bourbon Amarillo

Torrefacción: Media-clara.

Características: Delicado, dulzura media y acidez alta.

Notas Aromáticas: Notas cítricas de mandarina.

Intensidad: 5.



Café Orfeu Tostado en Granos

Línea Clásica

Embalajes de 1kg

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Intenso

Torrefacción: Oscura.

Características: Con cuerpo, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate y caramelo tostado.

Intensidad: 8.



Orfeu Clásico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, cuerpo aterciopelado, dulzura media y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Frutadas, chocolate y caramelo.

Intensidad: 6.



Café Orfeu Tostado y molido

Línea Clásica

Embalajes de 250 g

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Intenso

Torrefacción: Oscura.

Características: Con cuerpo, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate y caramelo tostado.

Intensidad: 8.



Orfeu Clásico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, cuerpo aterciopelado, dulzura media y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Frutadas, chocolate y caramelo.

Intensidad: 6.



Orfeu Orgánico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, dulzura elevada y acidez media.

Notas Aromáticas: Chocolate, caramelo, azúcar sin refinar, limón y melaza.

Intensidad: 5.



Orfeu Descafeinado

Torrefacción: Media.

Características: Con cuerpo, dulzura media y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate.

Intensidad: 7.



Café Orfeu Tostado y molido

Línea Varietales

Embalajes de 250 g

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Japy

Torrefacción: Media.

Características: Intenso y cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate amargo, castaña y avellana.

Intensidad: 7.



Orfeu Acauã

Torrefacción: Media-clara.

Características: Equilibrado, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez acentuada.

Notas Aromáticas: Especiarías como clavo y canela.

Intensidad: 6.



Orfeu Catucaí

Torrefacción: Media-clara.

Características: Cuerpo aterciopelado, dulzura alta y acidez cítrica.

Notas Aromáticas: Melaza, caramelo y miel.

Intensidad: 5.



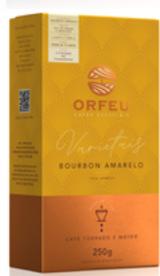
Orfeu Arara

Torrefacción: Media-clara.

Características: Cuerpo aterciopelado, dulzura alta y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Azúcar sin refinar, guarapo y miel de café.

Intensidad: 5.



Orfeu Bourbon Amarelo

Torrefacción: Media-clara.

Características: Delicado, dulzura media y acidez alta.

Notas Aromáticas: Notas cítricas de mandarina.

Intensidad: 5.



Café Orfeu Cápsulas compatibles con máquinas Nespresso®*

Línea Clásica

Embalajes de 10 a 20 unidades

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Fuerte

Torrefacción: Oscura.

Características: Café con cuerpo, cuerpo cremoso, dulzura media y acidez baja.

Notas Aromáticas: Frutas secas, especiarías, cacao y nueces.

Intensidad: 10.



Orfeu Intenso

Torrefacción: Oscura.

Características: Con cuerpo, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate y caramelo tostado.

Intensidad: 8.



Orfeu Clásico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, cuerpo aterciopelado, dulzura media y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Frutadas, chocolate y caramelo.

Intensidad: 6.



Orfeu Orgánico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, dulzura elevada y acidez media.

Notas Aromáticas: Chocolate, caramelo, azúcar sin refinar, limón y melaza.

Intensidad: 5.



Orfeu Descafeinado

Torrefacción: Media.

Características: Con cuerpo, dulzura media y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate.

Intensidad: 7.

* Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



Café Orfeu Cápsulas compatibles con máquinas Nespresso®*

Línea Varietales
Embalajes de 10 a 20 unidades
100% Arábica
Categoría Especial



Orfeu Japy

Torrefacción: Media.

Características: Intenso y cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate amargo, castaña y avellana.

Intensidad: 7.



Orfeu Acauã

Torrefacción: Media-clara.

Características: Equilibrado, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez acentuada.

Notas Aromáticas: Especiarías como clavo y canela.

Intensidad: 6.



Orfeu Catucaí

Torrefacción: Media-clara.

Características: Cuerpo aterciopelado, dulzura alta y acidez cítrica.

Notas Aromáticas: Melaza, caramelo y miel.

Intensidad: 5.



Orfeu Arara

Torrefacción: Media-clara.

Características: Cuerpo aterciopelado, dulzura alta y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Azúcar sin refinar, guarapo y miel de café.

Intensidad: 5.



Orfeu Bourbon Amarillo

Torrefacción: Media-clara.

Características: Delicado, dulzura media y acidez alta.

Notas Aromáticas: Notas cítricas de mandarina.

Intensidad: 5.



Café Orfeu Cápsulas compatibles con máquinas Dolce Gusto®*

Línea Clásica

Embalajes de 10 unidades

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Intenso

Torrefacción: Oscura.

Características: Con cuerpo, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate y caramelo tostado.

Intensidad: 8.



Orfeu Clásico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, cuerpo aterciopelado, dulzura media y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Frutadas, chocolate y caramelo.

Intensidad: 6.



Orfeu Bourbon Amarillo

Torrefacción: Media-clara.

Características: Delicado, dulzura media y acidez alta.

Notas Aromáticas: Notas cítricas de mandarina.

Intensidad: 5.



Orfeu Orgánico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, dulzura elevada y acidez media.

Notas Aromáticas: Chocolate, caramelo, azúcar sin refinar.

Intensidad: 5.

* Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



Café Orfeu Drip Coffee

Línea Clásica

Embalajes de 10 unidades

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Intenso

Torrefacción: Oscura.

Características: Con cuerpo, cuerpo cremoso, dulzura alta y acidez delicada.

Notas Aromáticas: Chocolate y caramelo tostado.

Intensidad: 8.



Orfeu Clásico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, cuerpo aterciopelado, dulzura media y acidez equilibrada.

Notas Aromáticas: Frutadas, chocolate y caramelo.

Intensidad: 6.



Orfeu Orgánico

Torrefacción: Media.

Características: Equilibrado, dulzura elevada y acidez media.

Notas Aromáticas: Chocolate, caramelo, azúcar sin refinar.

Intensidad: 5.



ORFEU
CAFÉS ESPECIAIS

+ 55 11 5184 3564
atendimento@cafeorfeu.com.br
www.cafeorfeu.com.br
@orfeu.coffee | @cafeorfeu