



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.

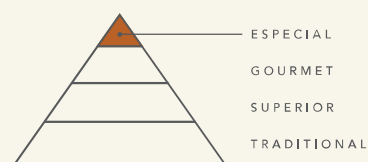
EL CAFÉ BRASILEÑO MÁS PREMIADO DEL MUNDO.

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 Forte

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial –, Orfeu Forte 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.

Disponible en las versiones: • Cápsulas compatibles Nespresso®*

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



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

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



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.

Disponible en las versiones:

- Granos
- Tostado y molido
- Cápsulas compatibles Nespresso®*
- Cápsulas compatibles Dolce Gusto®*
- Drip Coffee

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



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

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



Orfeu Descafeinado

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial –, Orfeu Descafeinado 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®*

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



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.

Disponible en las versiones:

- Granos
- 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®*

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



Orfeu Varietales Bourbon Amarillo

Elaborado con granos de la más alta categoría de calidad en cafés – la Especial -, Orfeu Bourbon Amarillo 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.

Disponible en las versiones:

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

*Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



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 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 Nespresso®*

Línea Clásica

Embalajes de 10 a 20 unidades

100% Arábica

Categoría Especial



Orfeu Forte

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.

* Marca de un tercero sin vínculo con Orfeu.



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

Torrefacção: Oscura.

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

Notas Aromáticas: Chocolate y caramelo tostado.

Intensidad: 8.



Orfeu Clásico

Torrefacção: Média.

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

Notas Aromáticas: Frutadas, chocolate y caramelo.

Intensidad: 6.



Orfeu Orgánico

Torrefacção: Média.

Características: Equilibrado, dulzura elevada y acidez media.

Notas Aromáticas: Chocolate, caramelo, azúcar sin refinar.

Intensidad: 5.



Orfeu Aceites Especiales

Los aceites Orfeu se producen de forma artesanal, en bajísima escala, por medio de las manos de personas apasionadas por la tierra y por el olivar. El cultivo y la producción suceden de la forma más natural posible, respetando los ciclos productivos, de crecimiento, florecimiento y maduración de las olivas, para conservar en el aceite algo muy raro de encontrarse: frescor inigualable y notas aromáticas tropicales, únicas. Las notas intensas y aromáticas de los aceites son proporcionadas por oliveras que crecen por encima de los 1.250 metros de altitud, en terroir privilegiado, de suelo volcánico y bajas temperaturas, entre la Mogiana Paulista y el Sur de Minas.

El lugar se encuentra en el corazón de una de las haciendas de Orfeu, la Rainha, rodeado por los olivares y eso permite que las aceitunas lleguen aún muy frescas, con todas las cualidades y los aromas preservados, para transformarse en uno de los aceites más premiados del mundo. Gracias a esa feliz conjunción de factores, los sabores de los aceites Orfeu exhiben una rara complejidad de aromas y notas, provocando sensaciones distintas, que van más allá de los espectros de las notas verdes intensas, para orquestar un baile que pasea también por el frescor de flores y frutos, que viene sorprendiendo paladares experimentados y exigentes.

Disponible en las versiones: 250 ml – 350 ml

ACEITE BRASILEÑO MÁS PREMIADO
DEL MUNDO EN 2023 POR EL EVOO
WORLD RANKING Y TAMBIÉN EN
LOS MÁS RESPETADOS CONCURSOS,
ENTRE ÉSTOS:

- ✻ EVO IOOC ✻
- ✻ ATHENAS IOOC ✻
- ✻ ESAO ESPAÑA ✻
- ✻ NY IOOC ✻
- ✻ LONDON IOOC ✻
- ✻ TERRAOLIVO ✻
- ✻ OLIVE JAPAN ✻
- ✻ BRAZIL IOOC ✻
- ✻ FLOS OLEI ✻
- ✻ LODO GUIDE ✻

ORIGEN Y PROCEDENCIA:
SUELOS VOLCÁNICOS BRASILEÑOS

ACIDEZ ≤0.2%
EXTRACCIÓN A FRÍO



Aceite Orfeu

Blend de la Cosecha

Embalajes de 350 ml



Un aceite único y artesanal, hecho en pequeños lotes, para pocas y buenas mesas.

Elaborado con las variedades Grappolo, Coratina, Frantoio, Picual y Arbequina, equilibra con mucha elegancia todo el frescor presente en el olivar. Sorprende por ser un aceite extravirgen con aromas frutados con toques herbáceos, con picante y amargor delicados.

Recibió 90 puntos en el análisis sensorial, tiene notas aromáticas de banana, manzana, rúcula y albahaca y combina con carnes asadas y pastas.

Son solamente 500 botellas enumeradas a mano, embaladas en una caja para regalo.



Aceites Orfeu Varietales 250ml

Así como el Blend de la cosecha, los aceites Orfeu 250 ml son producidos de forma artesanal, en bajísima escala, por las manos cuidadosas de personas que trabajan y viven en la hacienda, en el medio de una naturaleza exuberante, harta, que guarda en sus semillas la ciencia de la vida.

Con un abordaje más jovial y dinámico, la Línea de Aceites Varietales tiene ese propósito: atender a más personas, encantar nuevos paladares, ofrecerles un producto de calidad superior, intenso y sabroso a los amantes de la gastronomía del día a día.

Como cada variedad tiene una identidad propia, una personalidad única, cada una de éstas trae en su embalaje una firma diferente, como la de un artista, pero también como el gesto que cada persona realiza al servirse un hilo de aceite.



Aceites Orfeu Varietales

250ml



Arbosana

Características: Suave, delicado y elegante.

Notas Aromáticas: Notas marcadas y sabores acentuados de frutas y almendras.

Armonización: Carpachos, aderezos de tomate, sorbete, frutas, yogures.

Puntuación: 84 puntos.



Koroneiki

Características: Delicado, frutado, agradablemente picante.

Notas Aromáticas: Notas persistentes de pimienta rosa, manzana y banano.

Armonización: Bruschettas, risottos, ensaladas mediterráneas, legumbres asados.

Puntuación: 85 puntos.



Arbequina

Características: Complejo y armónico, intensamente fresco y frutado.

Notas Aromáticas: Notas marcadas y sabores acentuados de frutas y hierbas.

Armonización: Pastas, carnes blancas, frutos del mar, ensaladas, panes, antipastos.

Puntuación: 86,5 puntos.



Picual

Características: Intenso, amargo y picante.

Notas Aromáticas: Sabores y aromas herbáceos persistentes.

Armonización: Carnes asadas, quesos curados, pizza.

Puntuación: 90 puntos.



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