



Café di Zeta

TRADICIÓN SELECTA



f  /cafedizeta



Online
Coffee
Shop

www.cafedizeta.com



Ya desde sus orígenes, el café ha trascendido su existencia como una simple bebida infusionada.

Al principio, por su incomparable aroma y sabor naturales; pero luego, desde las primeras cafeterías allá en Constantinopla, comenzó su transformación hacia algo mucho más especial.

Pero es al llegar a Occidente que comienza una escalada en todos los sentidos, que aún hoy sigue con más fuerza. El café ya deja de ser solo una bebida, trasciende su esencia y se resignifica de innumerables maneras.



Excelente **CAFÉ...** y **NADA más.**





Café di Zeta

TRADICIÓN SELECTA



El café es un aroma que nos sitúa en las primeras horas del día. Da nombre a un color. Un café es un lugar: un espacio, ya sea edilicio o improvisado al aire libre. Es ese vaso que acompaña a tantas personas camino al trabajo.

Pero, sobre todo, el café forma parte de algo más: de una práctica social. Significa encuentro, una pausa, un diálogo. Significa mirarse, aunque sea por un instante, a los ojos. Un café es un vínculo.

Es en este aspecto humano de su resignificación donde Café Di Zeta quiere aportar valor, volviendo hasta su origen para respetar, de manera única, todo lo que esta bebida representa.

Pero no se trata solo de volver al origen. Lo que Café Di Zeta propone es un viaje que respete los procesos, que conserve la esencia desde su cultivo hasta la taza.

Es lograr que ese origen llegue prácticamente inalterado al momento del consumo, para que ese espacio-tiempo compartido con un café sea tan especial como merece: tan real como la tierra que lo ve nacer.



www.cafedizeta.com



Es así como **SE SIENTE...**



Y es que para Café Di Zeta, CAFÉ... significa ORIGEN y como marca pondremos el foco en llegar a las personas que se permitan disfrutar de manera consciente, que logren conectar con su sabor original y sentir esa energía tan especial que el café tiene naturalmente, siendo algo mucho más especial que una simple bebida infusionada.



AROMATIZADOS NATURALES



Nuestro café aromatizado 100% Arábica combina la calidad excepcional de granos cuidadosamente seleccionados con sabores irresistibles, creando una experiencia sensorial única. Cada grano, reconocido por su sabor suave y aterciopelado, sirve como base perfecta para resaltar notas añadidas como vainilla, avellana, caramelo, chocolate y canela.



Infusionamos los granos con extractos y aceites esenciales de alta calidad mediante procesos naturales, logrando una armonía perfecta entre el rico sabor del café y los matices distintivos de los aromas.



DESCAFEINADOS



El método Swiss Water es un proceso natural y certificado para descafeinar café, utilizando únicamente agua y dióxido de carbono (CO2) sin recurrir a productos químicos. Los granos se sumergen en agua caliente para ablandarlos y abrir sus poros, permitiendo que una solución de agua y CO2 extraiga la cafeína de manera efectiva. Este proceso se repite hasta eliminar el 97% de la cafeína, manteniendo el sabor auténtico del café de especialidad.

Es una opción ideal para quienes buscan un café descafeinado de alta calidad y libre de químicos, preservando al máximo sus aromas y matices.

DESCAFEINADO



El café descafeinado Perú BIO proviene de regiones cafetaleras reconocidas por su excelencia, como Chanchamayo y Cajamarca. Estas zonas, situadas en los Andes peruanos, ofrecen altitudes ideales y suelos fértiles, perfectos para el cultivo de café orgánico.

El café peruano ha ganado gran prestigio a nivel internacional. Ha sido reconocido en certámenes como la Taza de Excelencia y destaca en el sector de cafés de especialidad.





HISTORIAS DE CONCIENCIA ÉTICA SOSTENIBILIDAD

Etiopía: el origen del café

Etiopía no solo representa el origen del café, sino también uno de los países más fascinantes para quienes buscan perfiles únicos y una conexión directa con la historia de esta bebida milenaria.

La leyenda cuenta que un pastor llamado Kaldi fue el primero en descubrir los efectos energizantes del café al observar a sus cabras comiendo frutos de un arbusto. En muchas comunidades rurales, el café se sigue preparando de forma ceremonial, tostando los granos al momento y compartiéndolos en grupo.

Estas ceremonias no solo muestran respeto por el café, sino que también son eventos sociales de gran importancia, donde se fortalecen los lazos comunitarios y se transmite la tradición oral de generación en generación. La cultura cafetera en Etiopía: el origen del café es, por tanto, tanto espiritual como cotidiana: una forma de vida.

En la actualidad, Etiopía es el tercer exportador mundial de café Arábica, que es el principal producto agrícola del país, un cultivo que sustenta aprox. a 12 millones de Etiopes.



HISTORIAS DE ORIGEN CAMERÚN

La plantación Frères du Noun está ubicada en la provincia del Oeste de Camerún, en el departamento de Noun, dentro del histórico reino de Bamoun. Fundada en 1931, esta plantación vivió un largo periodo de abandono hasta ser revitalizada en 2004 por Patrick y Jacques Desplaces, dos hermanos apasionados por Camerún y el café, quienes actuaron bajo la recomendación del Sultán local.

A 1.150 metros de altitud, la plantación fue replantada entre 2006 y 2009 con cafetos de la variedad arábica Java, siguiendo los consejos del experto del CIRAD, Didier Snoeck, y del veterano productor Georges Drotz. Hoy en día abarca unas 60 hectáreas. Para garantizar un microclima ideal para el crecimiento de las cerezas de café, se introdujeron arbustos de sombra de la especie *Leucaena Glauca*. Además, el suelo volcánico rico en basalto aporta al café una acidez característica y un perfil único.



La recolección, completamente manual y selectiva, se realiza cereza por cereza entre octubre y enero, empleando hasta 250 trabajadores durante la temporada. Este enfoque artesanal asegura la máxima calidad en cada cosecha, el café es cultivado sin el uso de productos químicos sintéticos como pesticidas y fertilizantes.

f  /cafedizeta





ORIGEN BIO

NICARAGUA

El café orgánico de Nicaragua se produce en fincas comprometidas con prácticas agrícolas sostenibles, como la rotación de cultivos, la elaboración de compost y el uso de fertilizantes naturales. Estas técnicas no solo contribuyen a preservar la salud del suelo y los ecosistemas locales, sino que también elevan la calidad del café y mejoran las condiciones de vida de los agricultores.

Este café cuenta con certificaciones de organismos internacionales reconocidos, como la Asociación Nacional de Cafetaleros Orgánicos de Nicaragua (NICOCAFE) y USDA Organic. Al optar por café orgánico de Nicaragua, los consumidores apoyan una agricultura más sostenible y responsable, mientras disfrutan de un café excepcional, libre de químicos sintéticos.

www.cafedizeta.com


Café di Zeta

TRADICIÓN SELECTA



Café di Zeta

TRADICIÓN SELECTA

Café di Zeta
TRADICIÓN SELECTA

86.5
SCA
score

BURUNDI
100% Arábica

cafedizeta.com

- 📍 Kibira
- 🏔️ 1500/2300 mts.
- 🔄 Lavado
- 🌿 Bourbon
- 🍋 Mandarina, lima, limón.
Tangerine, lime, lemon.

500 g.

Tueste medio
Fecha:



Café di Zeta
TRADICIÓN SELECTA

86
SCA
score

BRASIL
100% Arábica **DIO**

cafedizeta.com

- 📍 Cerrado Mineiro
- 🏔️ 1900/2200 mts.
- 🌿 Natural
- 🌀 Cuturra
- 🍫 Cacao, avellana, caramelo.
Cocoa, hazelnut, toffee.

1 Kg.

Tueste medio
Fecha:



Las personas buscan obtener **productos reales**, sin artificios, y eso es lo único que nosotros ofrecemos, lo que nosotros somos.

f @ /cafedizeta

www.cafedizeta.com