

*Hola.*

**SOY  
TU  
NUEVO  
CAFE.**



[www.bit.do/cafino](http://www.bit.do/cafino)

**CAFINO**



**CAFÉ SOSTENIBLE.**  
MÁS QUE UNA EXPRESIÓN,  
ES UNA DELICIOSA FORMA DE VIDA.

## QUIÉNES SOMOS?

CAFINO es un "Coffee Think-Tank".

Innovación con aroma de café.

Costa Rica es un país que se toma muy en serio su café.

Hemos tomado una experiencia de equipo acumulada de casi 90 años, en el proceso de cultivo, procesamiento y marketing de café de primera línea. Somos una empresa que cuantifica el valor de las ideas.

CAFINO es una empresa de Costa Rica, en la cual, el café en sí, toma un segundo plano, porque, la gente que colabora para llevarlo de la planta a su taza, es la prioridad número 1.



## PORQUÉ CAFINO?

- Porque podemos cuantificar y respaldar al decir que el café de Costa Rica es el mejor del mundo.
- Por ser una Empresa de consultoría del café, con visión global y enfoque en la calidad.
- Porque creemos en las relaciones de larga duración, tanto con nuestros proveedores como en nuestros socios de negocios. Las cosas buenas toman tiempo.

## CLIMA DE COSTA RICA.

La altitud oscila entre 1500 a 1700 metros sobre el nivel del mar, lo que le concede un clima fresco, húmedo y ventoso todo el año, ideal para la producción de café.

CAFINO es 100% Café Arábica de Altura  
(Café Primeras, Café Miel y Microlotes).



Sea parte de la experiencia mas enriquecedora del café en

[www.bit.do/cafino](http://www.bit.do/cafino)





# Una idea hecha café.

El Verdadero Significado  
de Fair Trade.

## Cortado en Barcelona.

Triple expreso en NYC.

Frío, con Chocolate y leche condensada en Bruselas.

Algunas personas solo lo consumen molido al minuto.

En otras regiones, solo es disponible en cartuchos de café instantáneo.

CAFINO entiende las diferencias al tomar  
café en diferentes partes del mundo.

## True Fair Trade

## Beneficio Humano Real y Directo.

El Café de Cafino es un producto que se enorgullece en tener un valor de Fair Trade verdadero.

Cada bolsa de Cafino lleva consigo una estela de personas que se benefician directamente, especialmente los indígenas ngöbe-guaymies, de la zona de los Santos (frontera Costa Rica – Panamá), con los cuales Cafino tiene una relación particular y responsabilidad directa.

Sea parte de la experiencia mas enriquecedora del café en

[www.bit.do/cafino](http://www.bit.do/cafino)



CAFINO

# Costa Rica es café. Cafino es ciencia y tradición.

## SUELO VOLCÁNICO

CAFINO supervisa un aprovechamiento de la brosa, abono y papel, 100% sostenible. La brosa del café, es, una vez procesada, tratada a base de varios procesos de lombricultura, para la creación de abono para los cultivos, de muy alta calidad debido a su alto contenido en fósforo, teobromina, Ácido Químico, Ácido Clorogénico, azúcares y varios aminoácidos. El abono de pulpa de café se utiliza preferiblemente en viveros y en plantaciones nuevas de café.

Una parte de esta brosa, se separa, se seca al sol, y luego de varios procesos de selección, se utiliza para la creación de papel, que mezclado con celulosa de procedencia local, permite la producción de papel multi-proposito de muy alta calidad, desde cartón de cajas hasta papel de impresión.

## SOSTENIBILIDAD

Las condiciones que producen nuestro café se han consolidado a través de los milenios en las laderas volcánicas de Costa Rica. Una de las claves de su rico sabor, es el suelo volcánico rico en minerales. En la producción de café de alta gama, no hay nada más importante que los niveles de fijación de fósforo del suelo. Al provenir de una región con 7 volcanes activos, **nuestro café es verdaderamente único.**



El Café de Costa Rica ganó el premio de Taza de Excelencia, avalado por la Alliance for Coffee Excellence  
[www.allianceforcoffeeexcellence.org](http://www.allianceforcoffeeexcellence.org)  
Supervisado por agentes para commodities de la bolsa Nueva York.



CAFINO

La experiencia más enriquecedora del café en:

[www.bit.do/cafino](http://www.bit.do/cafino)