

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos



DIHOSE

DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

## *"Nuestras acciones y decisiones de hoy determinarán nuestro futuro"*

*Desde nuestros principios el café es nuestra pasión, el espíritu innovador, sacrificio el resultado y satisfacción, han marcado un estilo de trabajo en Dihose fijándonos en la calidad y compromiso con el café y nuestros clientes.*

*En la actualidad seguimos buscando la calidad excepcional para ofrecer los mejores cafés. Para que ustedes puedan disfrutar a fondo de los matices mas sutiles y se sientan transportados a la tierra donde fueron cultivados a través de su bouquet, especial y único.*

*Nuestro trabajo es darles lo mejor para que sus clientes repitan café en su negocio. Les asesoramos y les formamos, para que hagan llegar estos conocimientos a sus clientes.*

*Hacemos un seguimiento de calidad de todos nuestros productos.*

*Parametrizamos y hacemos un mantenimiento de la maquinaria para que usted no tenga ningún problema y su negocio este respaldado.*

*Nosotros al contrario que las multinacionales del café estamos dispuestos a pagar mas, y cobrar menos para premiar la calidad de nuestros cafés.*

***Vendemos Calidad, sembramos futuro.***

**DIHOSE**



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*"El buen café existe. Los profesionales tenemos obligación de conocerlo"*

*Para que nosotros tengamos éxito DIHOSE tiene que darles lo mejor y la mejor atención tanto en informarles de la vida del café verde, desde el cultivo en origen , cosecha, beneficio, criba, tipo de tueste, frescura del café (desde el tueste hasta que llega al cliente Barista ), maquinaria, formación y resultados (ÉXITO SEGURO). No solo es saber que tenemos un buen producto, es saber como tenemos que poner ese café y que le tenemos que transmitir al cliente final . **ESTA ES NUESTRA FILOSOFÍA.***

*Contamos con personal cualificado.*

*No queremos vender lo mismo que otras marcas comerciales que nos arrastran a confiarnos de que nos están dando un buen producto, queremos saberlo y entenderlo queremos destripar el producto para darles lo mejor en cada momento y que usted lo compruebe y lo elija. Queremos que no se sienta influido por una máquina "que le regalan?" ó una bonita vajilla.*

*El Café es el 2º producto mas consumido en el mundo después del petróleo. El precio del café se comercializa y cotiza en la bolsa de NEW YORK (Arábica) y la bolsa de LONDRES (Robusta) y se especula y se juega con sus blends para dar productos enmascarados por marca y de muy mala calidad. Usted puede ser una victima sin saberlo.*



**DIHOSE**



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

## "Su ilusión es nuestro proyecto"

*A nosotros nos apasiona este mundo y queremos formar parte del cambio. Experiencias únicas en paladar y experiencias profesionales sobre todo con sus clientes, nos preocupan sus clientes.*

*¡¡ MUCHAS GRACIAS !! ¡¡ QUE BUENO ESTA ESTE CAFÉ !! ¡¡ DEME OTRO CAFE!! y todo solo por creer en este producto y desmarcarse profesionalmente en tan complicado mundo del café.*

*Les aseguramos que entenderán el producto y ustedes pondrán el límite. Encontrarán la plenitud y la confianza en este producto tan apasionante.*

*En la actualidad, Segovia y Ávila ¡¡nota el cambio!!.  
Vendemos humildemente 2.000.000 de tazas de Café Especial Arábicas, con nombres y apellidos, DNI, trazabilidad y transparencia.*

*Nuestros clientes avalan nuestros números y compromiso con la calidad!!!*

*Gracias por darnos la confianza.*



**DIHOSE**



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*"Formamos parte del cambio"*

## ESPECIALISTAS EN ALTA RESTAURACIÓN

Somos pioneros en ofrecer café 100% variedad Arábica a la alta restauración, somos los únicos tostadores que cultivamos en fincas propias en Colombia, seleccionamos el grano en origen y comercializamos con fecha de tueste para garantizar la más alta calidad de una manera continuada.

Conocemos las necesidades de los restauradores, comprendemos y analizamos los nuevos hábitos de consumo de los clientes, porque nos apasiona el mundo del café y sobre todo, las cosas bien hechas. Por todo eso, ofrecemos lo mejor para tu negocio.



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Especialistas en café.*  
Nuestras Formaciones



Formadores homologados Forum Café

Somos Formadores



### Formadores Fó

- Juan Manuel Alcázar
- Mikel Alonso
- Raúl Alonso
- Jaime Antolin
- José M<sup>a</sup> Armendáriz
- Diana Bardanca
- Javier Batalla
- Manel Batet
- Francisco Bernal
- Yolanda Bolaños
- Jordi Codina
- José Antonio Cortés
- Susanna Cuadras
- Roberto Chueca
- Eva Díaz
- Isa Fernández
- Ana María Florea
- Alejandro Rodríguez
- Josep Rovira
- Ruth Ruiz
- Alejandro Salvo
- Daniel San Juan
- Salvador Sans
- Ruben Sanz
- David Tomás
- J. Sebastián Ubiria

Juez campeonato baristas.



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA



# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Difundimos Cultura Cafetera.*



## Nuestras Formaciones



## Somos Formadores



# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

## ¿Que es Supracafe?

*SUPRACAFE es una empresa dedicada exclusivamente al maravilloso mundo del café, de alta calidad. Nacieron con el compromiso de brindarnos el mejor café de puro origen y los mejores blends de estos, siempre pensando en la perfección de la taza. Exclusivamente comercializan cafés 100 % Arábicas de tueste Natural y clasificación Gourmet.*

*Su misión es producir en origen, importar, procesar y comercializar cafés de alta calidad, así como suministrar otros productos y servicios complementarios al sector de la hostelería y segmentos gourmet, buscando satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes.*

*Referentes en procesos de producción y comercialización de cafés de alta calidad mediante el desarrollo de proyectos de investigación, desarrollo e innovación que nos permita ofrecer a nuestros clientes nuevos productos y garantizarles, calidad y trazabilidad total en toda la cadena de producción.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

## Certificados y Garantía

*En estos 25 años hemos adquirido mucha experiencia en todos nuestros procesos, desde la importación de materia prima, elaboración, distribución de nuestros productos, hasta la eficiencia de nuestros servicios, están certificados por las diferentes normas de calidad.*

*El mejoramiento continuo se ha convertido en nuestra manera de hacer las cosas. Inversiones, ampliaciones constantes, actualización tecnológica y programas de formación, nos han valido, igualmente, el distintivo Madrid Excelente.*

*Dando pasos firmes y hacia adelante para mantener uno de nuestros principales objetivos; gozar de la plena confianza y reconocimiento de nuestros clientes. Hemos implantado la norma ISO 14001:2004 de gestión medioambiental.*

*Con la certificación de los cafés el sello Kosher, SUPRACAFÉ garantiza que la materia prima y la línea de producción han sido supervisadas para así asegurar que todo está regido por las leyes de Kashrut. Una agencia externa y de reputación reconocida a nivel mundial inspeccionó y garantizó el perfil de todos los procesos de elaboración de nuestros productos, fundamentalmente en aspectos relacionados con la salubridad y los requisitos para conservarlos en perfectas condiciones.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

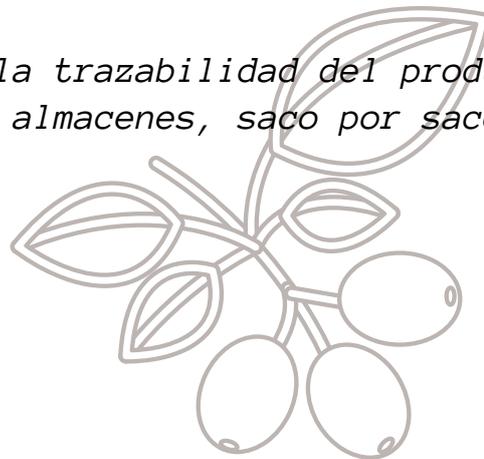
## *Somos calidad.*

*En SUPRACAFÉ procesamos exclusivamente cafés de especie arábica y sólo tueste natural.*

*En nuestra Finca Los Naranjos, contamos con un cafetal propio. Donde estamos implantando nuevas técnicas de cultivo y selección del café, experimentando las mismas técnicas que se emplean en el vino ó el aceite en España, algo nunca desarrollado y que nos hace beneficiar un café de altísima calidad. Controlamos al 100% toda la trazabilidad de nuestro Colombia. SUPRACAFE esta sumergido en un proyecto exclusivo en el mundo del café, 94 hectáreas de terrenos cafetales entre 1500 y 1800 m/altitud en Colombia Popayán con la idea de controlar la calidad desde el cultivo, hasta el arte del tostado, y así tener un café de creación 100% SUPRACAFE, también con la idea de poder explotarlo como Hotel, y turismo cafetero.*

*Gracias a nuestra alianza estratégica con diversas cooperativas de caficultores, contamos con garantía de origen y producción para ofrecer a nuestros clientes lo mejor del café gourmet. Somos importadores directos de nuestros Cafés. Calidades preseleccionadas en exclusiva para SUPRACAFÉ.*

*Controlamos toda la trazabilidad del producto. Antes de que entre en nuestros almacenes, saco por saco.*



**DIHOSE**

DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

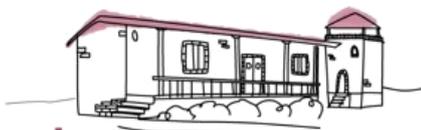
Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*



## SUPRACAFÉ®

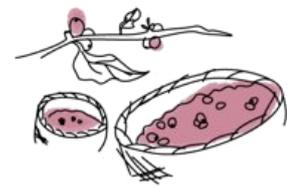
### DESDE EL ORIGEN HASTA LA TAZA



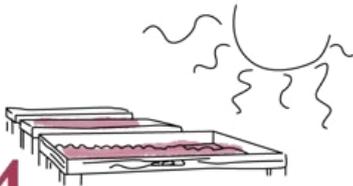
**1** Origen  
*Cultivo en Fincas propias  
en el Departamento del Cauca,  
Colombia, a 1.700 - 1.900 msnm.*



**2** Compromiso con  
el productor local



**3** Recolección y  
selección por color  
*Validación tecnológica de más de 200  
variedades de café Arábica*



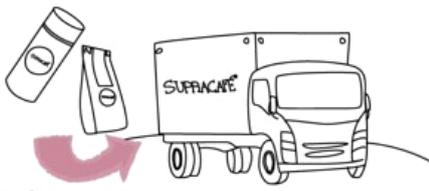
**4** Secado del café al sol



**5** Almacenamiento en  
sacos de café en verde



**6** Exportación a España  
Tostador en Madrid



**7** Envasado y distribución



**8** Trabajamos con  
nuestros clientes  
*Formación, control de calidad  
y soporte técnico*



**9** Disfrutamos del café

#somosloquesembramos



**DIHOSE**



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

## *Somos calidad.*

*El Arte del Tueste. El punto justo para cada tipo de café.*

*En SUPRACAFÉ disponemos de tecnología de vanguardia para desarrollar el sabor y aroma de todos nuestros productos. Respetamos las principales características de cada tipo de semilla para obtener el mejor café.*

*Durante el tueste, la semilla de café aumenta de tamaño y cambia de color, desde marrón claro hasta negro brillante, lo que determina su aroma y sabor.*

*Cafés frescos. Hora, Minuto y Segundo.*

*Sabemos que el café desde la fecha de tueste y envasado su mayor enemigo es el tiempo en el que le llega al cliente. A si que en SUPRACAFE ponemos LA FECHA DE TUESTE HORA, MINUTO Y SEGUNDO para garantizar la frescura y el aroma de nuestros cafés, de esta manera le trasladaremos al paraíso de mas de 600 aromas, y sabores que nos transmite este maravilloso producto, pudiendo deleitar los mas exigentes paladares.*

*NUESTRA OBSESION ES QUE TENGAN LA MAYOR CALIDAD.*



100% COLOMBIA  
100% Natural  
REF: H/01  
TOSTADO Y ENVASADO:  
15/04/2015 08:23:40  
CONSUMO PREFERENTE  
ANTES DE: 15/04/16  
LOTE N°: 150415

## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

## *Envasado*

*De última cosecha directo a tu mesa*

*Café reciente, tostado diariamente.*

*Todos nuestros productos son envasados al vacío, en atmósferas inertes utilizando válvulas de degasificación para conservar al máximo el aroma y sabor de cada tipo de café.*

*Calidad y disfrute garantizado en cada una de nuestras presentaciones.*

*El placer del café. Tazas siempre aromáticas, con sabores redondos que se adaptan a los diferentes gustos y la extraordinaria riqueza y variedad de sabores, aromas, texturas y colores que ofrecen los mejores cafés Arábicas del mundo. Diferentes cafés producidos por SUPRACAFÉ, podrás preparar una taza obteniendo cafés finos y delicados, de diferentes grados de acidez y frutalidad, cafés más neutros con notas melosas y de fruto seco, cafés especiados, con notas a cacao, untuosos y estructurados.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

## Somos calidad.

### EXTRACCIÓN

Es el porcentaje del café tostado y molido que fue extraído (o disuelto) por el agua. Extracción óptima (18-23%)  
Sobre extracción: Sabores amargos, asperezas, empíreumáticos.

### CONCENTRACIÓN

Es el porcentaje de café por cada 100 ml en bebida y oscila entre el 1.2% de un café filtrado al 8% de un espresso fuerte.



### SISTEMAS DE PREPARACIÓN

Los diferentes sistemas de preparación se clasifican en puchero filtrado y espresso. Para cada uno se debe ajustar de manera diferente la molienda (gruesa, media y fina), la temperatura (85-95°) y la dosis (gramos por taza).



### LA CAFETERA EXPRESS

Hace pasar agua caliente, aproximadamente a 90° a una presión de 8-10 atmósferas durante 20-30 segundos por café molido fino, extrayendo su crema uniforme (sin burbujas) de color avellana. La molienda fina es la idónea para este tipo de cafeteras.



### LA TAZA

Para los cafés espresso, la taza debe tener forma cónica. De este modo permite que el café se deslice por sus paredes y al caer forme la crema característica (uniforme y de color avellana).



Ricardo Otero, Director General de SUPRACAFÉ y César Echeverry en la Hacienda.

### HACIENDA SUPRACAFÉ

En la meseta de Popayán, departamento del Cauca (Colombia), contamos con fincas propias convertidas en estaciones de validación tecnológica, en alturas que van desde los 1.700 a los 1.900 msnm. Donde junto con varias Universidades y CENICAFÉ estamos validando más de 400 variedades de café Arábica y produciendo microlotes de alta calidad y trazabilidad 100%.

## SUPRACAFÉ®

### MERCADO EXPERTO

Existe un mundo de apasionados expertos que busca la máxima excelencia. Para ellos cultivamos el grano de una manera especial para ofrecer pequeños lotes de café, cultivados con métodos propios y que se convierte en un placer supremo.

## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

100% COLOMBIA  
100% Natural  
REF: H/01  
TOSTADO Y ENVASADO:  
15/04/2015 08:23:40  
CONSUMO PREFERENTE  
ANTES DE: 15/04/16  
LOTE N°: 150415



*Café Arábica Natural.*

*Colombia Supremo criba 17-18 de la región Sur-Occidente de Colombia, seleccionado principalmente entre las variedades Típica y Borbón. Café de nuestras propias fincas y de las Cooperativas de Caficultores en exclusiva para SUPRACAFÉ. Cultivado alrededor de los 1.500-1800 metros de altura, su recolección se realiza de forma manual, y tras ella es sometido en la propia finca al proceso de tratamiento por “vía húmeda” (control de fermentación mediante lavado en agua y posterior secado al sol).*

*Café suave de la especie Arábica.*

*Envasado en atmósfera inerte, con válvula de desgasificación, para conseguir una óptima conservación.*

*Su frescura (siempre de última cosecha) junto con su tueste reciente, permiten resaltar las características en*

*taza de este café que combina finos y penetrantes aromas florales y afrutados, con un acentuado sabor marcado*

*por una nota de acidez natural, y una agradable y prolongada persistencia aromática.*



**DIHOSE**



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

100% COLOMBIA  
100% Natural  
REF: H/01  
TOSTADO Y ENVASADO:  
15/04/2015 08:23:40  
CONSUMO PREFERENTE  
ANTES DE: 15/04/16  
LOTE N°: 150415



*Café arábica, natural.*

*Criba 17-18 y 16-17.*

*Blend realizado con cafés 100% Arábica procedentes de distintos orígenes.*

*Combinación cuidadosamente diseñada para ofrecer distinto perfil de taza que satisfagan los diversos gustos de los amantes del café.*

*Recogido de forma manual y beneficio lavado y posterior secado al sol.*

*Grado de tueste medio.*

*Café fino y ligero.*

*Café estructurado, untuoso, de buen cuerpo, sabor dulzón con predominio de notas a fruto seco. Buen cuerpo y afrutado.*

*Blend:*

*Colombia Supremo, Brasil Cerrado, Cuba o Nicaragua, Guatemala SHG, Costa Rica SHG.*

**DIHOSE**



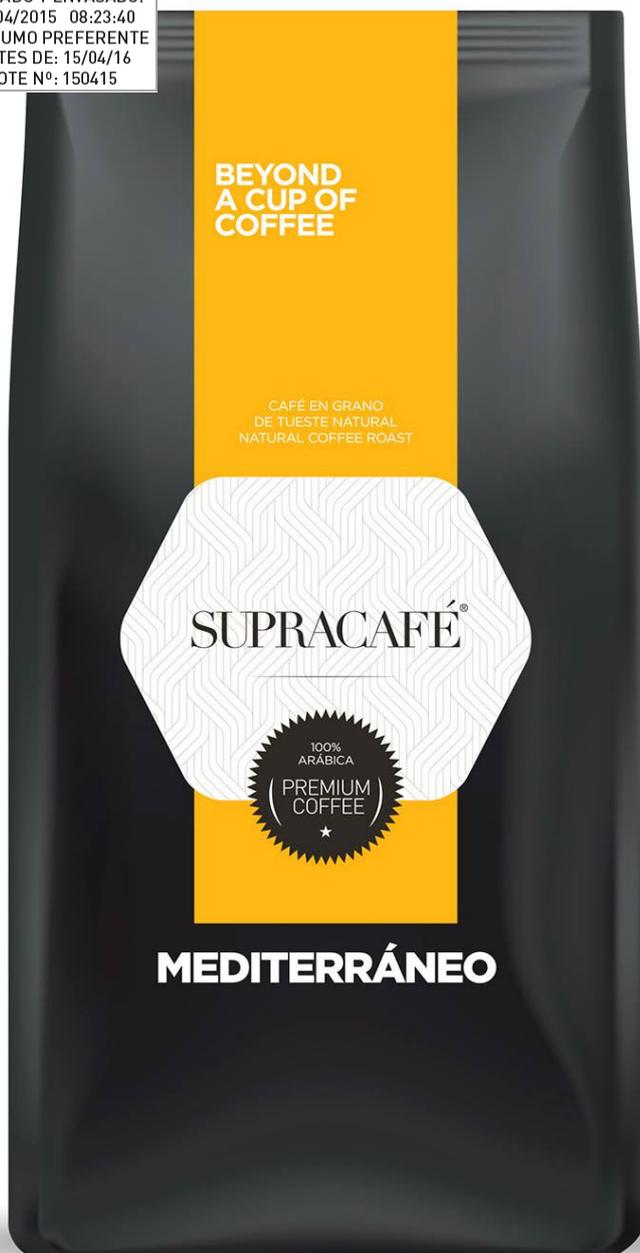
DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

100% COLOMBIA  
100% Natural  
REF: H/01  
TOSTADO Y ENVASADO:  
15/04/2015 08:23:40  
CONSUMO PREFERENTE  
ANTES DE: 15/04/16  
LOTE N°: 150415



*Café Arábica Natural.*

*Criba 17-18.*

*Café recogida de forma manual. De altura.*

*Beneficio natural y lavado y posterior secado al sol.*

*Combinación cuidadosamente diseñada para ofrecer distinto perfil de taza que satisfagan los diversos gustos de los amantes del café.*

*Grado de Tueste medio.*

*Café floral y elegante.*

*Características Organépticas:*

*Café complejo bastante equilibrado, ofrece una taza de buen cuerpo con notas a flor blanca.*

*Blend:*

*Colombia Supremo, Brasil Cerrado, Guatemala Antigua, Kenia AA, Etiopía Moca Sidamo.*

**DIHOSE**



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

100% COLOMBIA  
100% Natural  
REF: H/01  
TOSTADO Y ENVASADO:  
15/04/2015 08:23:40  
CONSUMO PREFERENTE  
ANTES DE: 15/04/16  
LOTE N°: 150415



*Café Arábica Natural.*

*Criba 17-18.*

*Café recogida de forma manual.*

*Beneficio natural y lavado y posterior secado al sol.*

Combinación cuidadosamente diseñada para ofrecer distinto perfil de taza que satisfagan los diversos gustos de los amantes del café.

*Grado de Tueste alto.*

*Café aromas a cacao.*

*Características Organépticas:*

*Café de buen cuerpo, afrutado y ligeramente amargo debido a su tueste. Notas a fruto seco y cacao.*

*Blend:*

*Colombia Supremo, Brasil Cerrado Ingredientes / Ingredients: 100% Arábica.*

**DIHOSE**



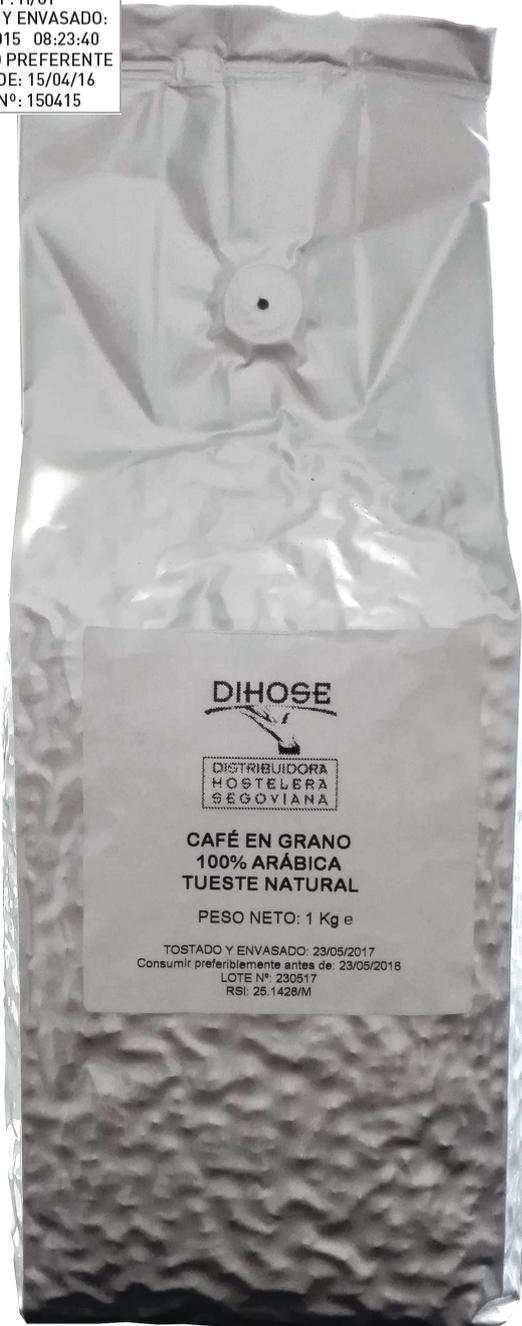
DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

100% COLOMBIA  
100% Natural  
REF: H/01  
TOSTADO Y ENVASADO:  
15/04/2015 08:23:40  
CONSUMO PREFERENTE  
ANTES DE: 15/04/16  
LOTE N°: 150415



*Café Arábica Natural.*

*Criba 17-18.*

*Café recogida de forma manual y mecánica.*

*Beneficio natural y lavado y posterior secado al sol.*

Combinación cuidadosamente diseñada para ofrecer distinto perfil de taza que satisfagan los diversos gustos de los amantes del café.

*Grado de Tueste alto.*

*Café aroma a cacao.*

*Características Organépticas:*

*Café de buen cuerpo, afrutado y ligeramente amargo debido a su tueste. Notas a fruto seco y cacao.*

*Blend:*

*Colombia Supremo, Brasil. Ingredientes /*

*Ingredients: 100% Arábica.*

**DIHOSE**



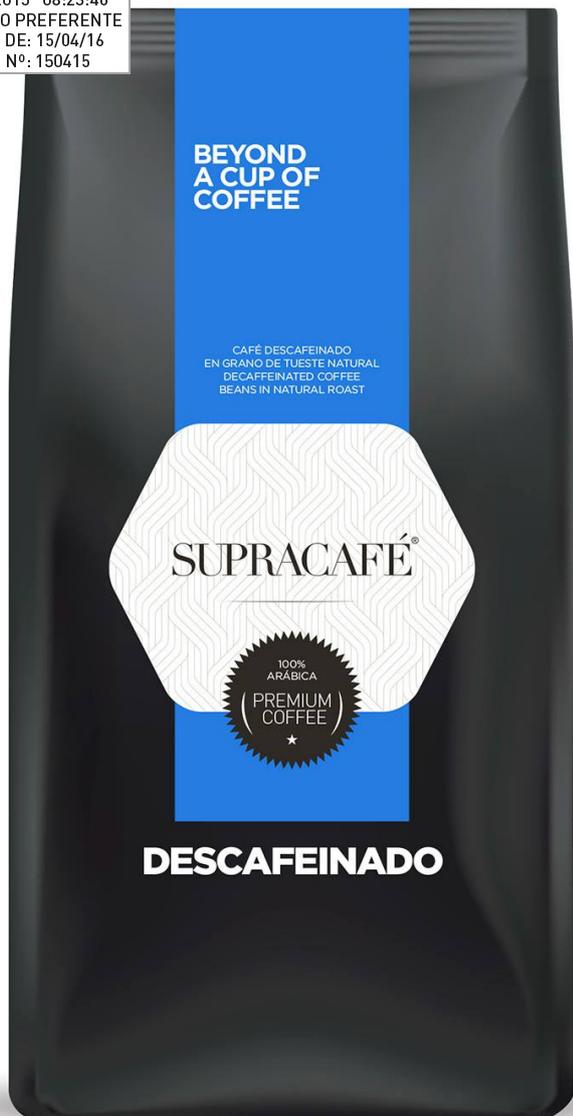
DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

100% COLOMBIA  
100% Natural  
REF: H/01  
TOSTADO Y ENVASADO:  
15/04/2015 08:23:40  
CONSUMO PREFERENTE  
ANTES DE: 15/04/16  
LOTE N°: 150415



*Criba 17-18.*

*Café Descafeinado Arábica natural. Nuestro Café de Colombia sin cafeína.*

*Cafés 100% Colombia.*

*La descafeinización, se realiza antes de tostar la semilla mediante métodos naturales, sin químicos y extrae la práctica totalidad de la cafeína.*

*Formato: Grano ó molido.*

*Paquete de 1/4*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*

*Café Descafeinado Arábica natural.*

*Cafés 100% Colombia solubles liofilizados. LIOFILIZADO mediante el método freeze-dried. Este método a diferencia del spray-dried utilizado en los cafés solubles tradicionales, conserva mejor el aroma del café al no someterlo a altas temperaturas.*

*Al ser un producto altamente higroscópico, una vez abierta la bolsa se recomienda conservarla en lugar fresco y seco.*

*En el caso de la descafeinización, ésta se realiza antes de tostar la semilla mediante métodos naturales y extrae la práctica totalidad de la cafeína.*

*Formato: Molido.*

*Tipos: Liofilizado ó estado normal.*

*Paquete de 1/4 ó Sobres.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*



*Café Descafeinado Arábica natural.*

*Cafés 100% Colombia. Nuestro Café de Colombia molido.*

*Formato: Molido.*

*Paquete de 1/4.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*



*Café Colombia Arábica natural.*

*Cafés 100% Colombia.*

*Nuestro Café de Colombia en capsulas compatibles para Nespresso.*

*Café Arábica Natural.*

*Colombia Supremo*

*Formato: 10 Cápsulas compatibles Nespresso.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*



*Café Colombia Arábica natural.*

*Cafés 100% Colombia*

*Café Arábica Natural.*

*Colombia Supremo*

*Formato: 50 Cápsula Universal  
Hosteleria.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*



*Café Arábica Natural.*

*Colombia Supremo Molido.*

*Nuestro Colombia Suprafé Molido.*

*Embasado en atmosfera protectora.*

*Formato 250 Grs.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

*Somos calidad.*



*Café Arábica.*

*Colombia Supremo Soluble.*

*Metodo Liofilizado en sobres.*



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos

## CON ESTILO PROPIO

### COMPROMISO RESPONSABLE

En SUPRACAFÉ, a diferencia de otras marcas, cultivamos en nuestras propias fincas, mantenemos acuerdos y nos comprometemos con los productores locales, compartiendo los avances en innovación, desarrollo de las comunidades y mejoras en la valoración de las cosechas.

### PIONEROS

Somos pioneros en envasar con fecha de tueste.  
Es la garantía para consumir el grano en la situación idónea y para mantener el aroma y sabor.  
El esfuerzo merece la pena.

### CALIDAD

La calidad forma parte de nuestro ADN.  
Hace más de dos décadas que comercializamos café 100% variedad Arábica para alta hostería, esa experiencia nos hace conocer cada detalle necesario para mantener una calidad constante, razón principal de nuestro éxito.  
Siempre está bueno.

### EXPERTOS

La experiencia de estos 25 años en el sector nos posiciona como referente entre los establecimientos más reconocidos en Madrid y el resto de España.

### INNOVADORES

Desarrollamos programas de investigación en nuestra propia finca con el objetivo de mejorar la calidad de los procesos, aportando mayor riqueza para las comunidades locales y mejorando la calidad de vida de las personas que cultivan el café.



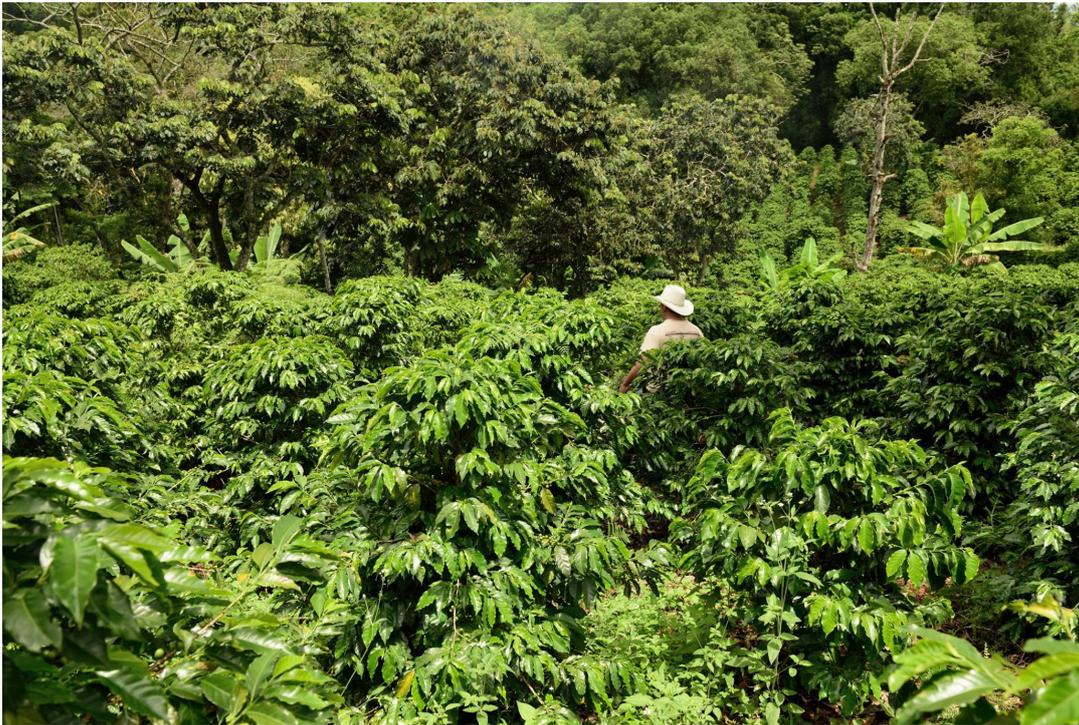
## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA

# SUPRACAFÉ®

Somos lo que sembramos



## DIHOSE



DISTRIBUIDORA  
HOSTELERA  
SEGOVIANA