

FICHA MERCADO – PRODUCTO CAFÉ EN NORUEGA

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA

1.1. Nombre de la OCEX	ROTTERDAM	1.2. Fecha	30.04.2025
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Gycs Gordon	
	Cargo	Director	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto	<p>Granos de café verde.</p> <p>Se analiza el mercado noruego de los granos de café verde: características del mercado, las tendencias de los consumidores, las preferencias de los compradores, así como recomendaciones para productores y exportadores que deseen ingresar a este mercado.</p>
2.2 Nomenclatura arancelaria	<p>La partida arancelaria para la importación de granos de café verde 0901, corresponde a "Café, té, yerbas mate y especias". Dentro de esta partida, los granos de café verde se clasifican específicamente bajo la subpartida 0901.11, que se refiere a "Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción: Café sin tostar : Sin descafeinar"</p> <p>Fuente: Global Trade Help Desk</p>
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	<p>En los supermercados de Noruega, el café para venta al por menor se denomina "kaffe", abarcando variedades como:</p> <p>Café molido ("malt kaffe").</p> <p>Café en grano ("kaffebønner" o "hele bønner").</p>
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Noruega, al no ser miembro de la Unión Europea (UE) sino de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), posee un marco regulatorio y arancelario distinto para la importación de productos agrícolas, incluyendo el café verde. Aunque Noruega aplica un arancel del 0% a la importación de café verde, es importante destacar que, a diferencia de los países de la UE, no existen acuerdos comerciales específicos entre Perú y Noruega que puedan influir en otros aspectos regulatorios.</p> <p>Requisitos de acceso al mercado para el café verde en Noruega:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aranceles: <ul style="list-style-type: none"> ○ Arancel de importación: Noruega aplica un arancel del 0% para la importación de café verde, aplicado a todos los miembros de la OMC. ○ Impuesto al Valor Añadido (IVA): El IVA aplicable a alimentos y bebidas no alcohólicas en Noruega es del 15%. 2. Requisitos Obligatorios, sanitarios y fitosanitarios: <ul style="list-style-type: none"> ○ Noruega sigue las normas de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria, por lo tanto, es importante cumplir con las normas generales establecidas por la Unión Europea para los

productos alimenticios. Estas normas establecen los estándares de calidad y seguridad. Algunos ejemplos destacados incluyen:

- La [Ley General de Alimentos](#):
- Reglamento [1881/2006](#) que se centra en los niveles máximos permisibles de contaminantes en los alimentos.
- Reglamento [396/2005](#) por el que se especifican los umbrales de residuos de plaguicidas.
- Reglamento [2073/2005](#) por el que se establecen los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- **Ocratoxina A:** La normativa de la Unión Europea que se aplica también para el caso de Noruega, establece un límite máximo de 5 µg/kg de ocratoxina A en el café verde.
- **Certificado fitosanitario:** El café verde importado desde Perú debe cumplir con los [requisitos fitosanitarios de la UE](#), lo que incluye la presentación de un [certificado fitosanitario](#) que garantice que el café está libre de plagas y enfermedades.
- En Perú, el producto es regulado por DIGESA, que garantiza su inocuidad antes y después de ser cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente. Debe contar con el registro sanitario correspondiente, y el importador puede solicitar el certificado de libre venta o libre comercialización, así como la Certificación Oficial Sanitaria con fines de exportación (obligatorio), los cuales son tramitados en la [VUCE](#).

3. **Certificaciones:**

Aunque no son obligatorias, las siguientes certificaciones son altamente valoradas en el mercado noruego:

- Orgánico (EU Organic)
- Fair Trade
- Rainforest Alliance
- ISO 22000, HACCP (gestión de seguridad alimentaria)

4. **Normas específicas:**

- Trazabilidad: A partir de diciembre de 2025, la UE exigirá que todo el café importado, incluido el proveniente de Perú, demuestre no proceder de tierras deforestadas tras el año 2020, como parte del [Reglamento de Deforestación](#). Debido a la participación de Noruega en el Espacio Económico Europeo y su adopción de las normativas del mercado único europeo, el Reglamento EUDR se aplicará a las importaciones de café en Noruega de manera similar a como se aplica en los países miembros de la UE.
- Etiquetado: Debe estar en noruego y contener la siguiente información para garantizar la trazabilidad de los lotes individuales:
 - Nombre del producto.

- [Cód. identificación de la Organización Internacional del Café \(OIC\)](#)
- País natal.
- Calificación.
- Peso neto en kilogramos.
- Para café certificado: nombre y código del organismo de inspección y número de certificación.

5. Requisitos de embalaje

Los granos de café verde se envían tradicionalmente en bolsas tejidas hechas de yute o fibra natural de arpillera. Las bolsas de yute son fuertes y robustas. Algunos proveedores de café de especialidad también utilizan otros materiales dentro de las bolsas de yute. Algunos ejemplos son [GrainPro](#) y [Videplast](#). Materiales que tienen un valor añadido sobre el embalaje tradicional. [Conservan la calidad del grano, evitan la pérdida poscosecha, reducen los residuos sólidos, reducen la huella de carbono neta del agricultor y facilitan el almacenamiento sin productos químicos](#). Otros tipos de embalajes utilizados para el transporte de café son los sacos de polipropileno para 1 tonelada de café, los sacos de polietileno para 21,6 toneladas y el café envasado al vacío. Estas técnicas aumentan la eficiencia y mantienen y preservan la calidad.

Ejemplos de embalaje de café de izquierda a derecha: bolsa de yute, bolsa flexible del tamaño de un contenedor, GrainPro y revestimiento Videplast:



6. Requisitos de calidad:

En general, para determinar la calidad del café, el café verde se somete a una evaluación física. El café tostado se somete a una evaluación sensorial.

Evaluación del Café Verde

No existe un sistema universal de clasificación para café de especialidad, pero los principales criterios de calificación son:

- Altitud y región.
- Variedad botánica.
- Método de procesamiento (húmedo/lavado, seco/natural, honey).
- Tamaño de criba.
- Número de defectos.
- Densidad del grano.
- Calidad de taza.

	<p>Los compradores noruegos evalúan: tamaño de criba, recuento de defectos, color, apariencia, aroma, humedad.</p> <p>Los criterios de evaluación varían según la gama (alta o baja) del café.</p> <p>Evaluación Sensorial (Catación)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La SCA recomienda protocolos específicos para catación. • La Rueda de Sabores del Catador de Café de la SCA es la herramienta más utilizada. • Atributos evaluados: sabor, fragancia/aroma, regusto, acidez, cuerpo, uniformidad, equilibrio, pureza, dulzor y matices. <p>Estándares de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • El Instituto de Calidad del Café y la Asociación de Cafés Especiales establecen estándares mundiales. • Café de especialidad: generalmente puntuación ≥ 80 (algunos compradores exigen ≥ 85). • Café puntuado < 80: considerado de calidad estándar, no especialidad. <p>Recomendaciones para Exportadores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es importante comunicar la puntuación de cata a los compradores. • Conviene incluir esta información en la documentación de exportación.
<p>2.5 Tendencias del mercado.</p>	<p>Alto consumo per cápita: Noruega se mantiene como uno de los mayores consumidores de café en el mundo, con un impresionante promedio de 9.9 kg por persona al año. Esto refleja la profunda integración del café en la vida diaria y social del país.</p> <p>Preferencia por café de especialidad y sostenible: El mercado noruego valora cada vez más el café de especialidad, con un fuerte énfasis en la sostenibilidad, el comercio justo y la trazabilidad. Los consumidores están interesados en productos orgánicos y que aseguren prácticas comerciales éticas.</p> <p>Interés en la historia del café: Los consumidores noruegos aprecian conocer la historia detrás del café, lo que implica que la transparencia en la cadena de suministro y la narrativa de origen son factores diferenciadores importantes.</p> <p>Diversificación de métodos de preparación: Aunque el café filtrado sigue siendo el método dominante, existe una creciente popularidad de métodos alternativos como la prensa francesa, Aeropress y el pour-over. Este interés se manifiesta especialmente entre los consumidores más jóvenes.</p> <p>Aumento de microtostadores: El número de microtostadores continúa en ascenso, contribuyendo a una mayor calidad, diversidad y experimentación en el mercado del café.</p> <p>Empaques sostenibles: Los consumidores noruegos buscan opciones de empaque respetuosas con el medio ambiente, lo que impulsa la demanda de alternativas ecológicas y reciclables.</p> <p>Cafeterías populares: Las cafeterías y las cadenas de café siguen siendo puntos de encuentro populares, especialmente entre los jóvenes, y fomentan la exploración de diferentes perfiles de sabor y métodos de preparación.</p>

	<p>Conciencia de la salud: La percepción de que el café tiene beneficios para la salud contribuye a mantener un consumo constante y positivo.</p> <p>Estabilidad del mercado: El consumo de café en Noruega no es altamente sensible a las fluctuaciones de precios, lo que indica una fuerte lealtad del consumidor.</p> <p>El café como bebida social: El café sigue siendo una parte fundamental de las interacciones sociales y familiares en Noruega, fortaleciendo su posición como una bebida esencial en la cultura local.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local.</p>	<p>El café no se cultiva en los países del norte de Europa, entre los que se encuentra Noruega. El café que se consume en Noruega proviene de varios países productores, siendo algunos de los más destacados:</p> <p>Brasil: Aporta el 45% del total de las importaciones de café verde de Noruega.</p> <p>Colombia: Conocido por su café de alta calidad, Colombia es otro país clave en el suministro de café a Noruega, con 28% del total.</p> <p>Perú: También es un productor importante, especialmente de café orgánico y de comercio justo, que es muy apreciado en Noruega. Aunque Noruega importa café de varios productores peruanos, la cuota aún es pequeña, con 2.9% del total y por detrás de países como Guatemala, Kenia u Honduras.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Los principales puntos de ingreso del café al mercado noruego son los puertos, ya que la mayoría del café verde se importa por vía marítima. El puerto más destacado es:</p> <p>Puerto de Oslo (principal centro logístico). Travesía de 27 días.</p> <p>Este puerto es clave para la logística de importación, ya que desde allí el café se transporta por tren o camión a las instalaciones de tostado en todo el país. En general, el transporte aéreo no es común para el café verde debido a los altos costos.</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>La cadena de distribución y comercialización del café verde en el mercado noruego incluye varios eslabones y actores clave. A continuación, se presenta una descripción de esta cadena:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Productores: Los agricultores en países productores como Brasil, Colombia, Kenia, Honduras y Perú son los primeros eslabones de la cadena. Ellos cultivan y cosechan los granos de café. 2. Exportadores: Los exportadores en los países productores compran el café a los agricultores y lo preparan para la exportación. Pueden incluir empresas que se especializan en café verde y que tienen conexiones con tostadoras en Noruega. 3. Trading Houses: En Europa, las casas de comercio actúan como intermediarios. Estas empresas importan café de varios países y lo distribuyen a diferentes mercados, incluyendo Noruega. Son actores clave en la consolidación y redistribución del café.

	<p>4. Tostadoras: Las empresas de tostado, como Tim Wendelboe, Solberg & Hansen AS, Supreme Roastworks, Jacobs Douwe Egberts Norge AS, Bergen Kaffebrøneri AS, son responsables de tostar el café verde y prepararlo para la venta al consumidor. Estas empresas pueden ser grandes o pequeñas (microtostadoras) y tienen diferentes enfoques en cuanto a la calidad y el tipo de café que ofrecen.</p> <p>5. Distribuidores y Agentes: Algunos tostadores pueden trabajar con distribuidores o agentes que ayudan a llevar el café tostado a los minoristas o directamente a los consumidores. Principales importadores y distribuidores: Nordic Approach (especializado en café de especialidad), Bama Gruppen AS (importador de alimentos, incluyendo café), Joh. Johansson Kaffe AS (mayorista y tostador).</p> <p>6. Minoristas: Finalmente, los minoristas, que pueden incluir supermercados, tiendas especializadas en café y plataformas en línea, venden el café tostado al consumidor final.</p> <p>7. Consumidores: Los consumidores en Noruega son el último eslabón de la cadena, y su preferencia por el café de alta calidad y las historias detrás de los productos influye en la demanda y en las decisiones de compra de los tostadores y distribuidores</p>
<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores</p>	<p>Los actores clave en los canales de distribución y comercialización del café verde en Noruega tienen varios criterios para la selección de proveedores. A continuación, se presentan estos criterios en orden de importancia:</p> <p>1. Calidad del Producto: La calidad del café verde es el criterio más importante. Los tostadores buscan granos que cumplan con estándares específicos y la consistencia en la calidad a lo largo de las temporadas también es muy importante.</p> <p>2. Transparencia y Trazabilidad: Los proveedores deben ser transparentes sobre el origen, el proceso de cultivo y la certificación del café. La capacidad de rastrear el café desde el productor hasta el consumidor final es crucial para construir confianza.</p> <p>3. Relaciones a Largo Plazo: Los actores prefieren establecer relaciones comerciales a largo plazo con proveedores. Esto incluye la confianza en la capacidad del proveedor para cumplir con los pedidos de manera consistente y confiable.</p> <p>4. Certificaciones: Dependiendo del mercado objetivo, las certificaciones (como comercio justo, orgánico, etc.) pueden ser un factor importante. Algunos tostadores</p>

	<p>buscan proveedores que cuenten con estas certificaciones para satisfacer las demandas de los consumidores.</p> <p>5. Capacidad de Suministro: Los proveedores deben ser capaces de cumplir con los volúmenes de pedido requeridos. Esto incluye la disponibilidad de café durante al menos dos temporadas para permitir a los tostadores construir una marca y una historia en torno a los productos.</p> <p>6. Logística y Tiempos de Entrega: La capacidad del proveedor para gestionar la logística y cumplir con los plazos de entrega es esencial. Los tostadores valoran a los proveedores que pueden ofrecer tiempos de entrega cortos y eficientes.</p> <p>7. Referencias y Reputación: Las recomendaciones de otros compradores y la reputación del proveedor en el mercado son factores importantes. Los tostadores prefieren trabajar con proveedores con un historial comprobado de calidad y cumplimiento.</p> <p>8. Precio: Aunque el precio es un factor por considerar, no es el más importante. Los tostadores están dispuestos a pagar más por un café de alta calidad y proveedores confiables que cumplan con los otros criterios mencionados.</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado.</p>	<p>La presencia de la oferta peruana de café en el mercado noruego se caracteriza por varios aspectos clave:</p> <p>1. Temporadas de Oferta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ El café peruano generalmente está disponible en el mercado durante las temporadas de cosecha, que suelen ser de abril a septiembre. Sin embargo, la disponibilidad puede variar dependiendo de la región específica en Perú y las condiciones climáticas. Los proveedores deben asegurarse de que su café esté disponible durante al menos dos temporadas para establecer relaciones comerciales duraderas con los tostadores noruegos. <p>2. Puntos de Venta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ El café de origen peruano puede encontrarse en varios puntos de venta en noruega, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tostadoras: Algunas tostadoras noruegas pueden ofrecer café peruano como parte de su selección de cafés de origen único. Estas tostadoras suelen buscar relaciones directas con productores o agentes que puedan garantizar la calidad y la trazabilidad del café. ▪ Tiendas Especializadas: Existen tiendas de café que se especializan en ofrecer cafés de diferentes orígenes, incluyendo Perú. Estas tiendas

	<p>suelen atraer a consumidores interesados en cafés de alta calidad y con historias detrás de su producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Plataformas en Línea: El café peruano también puede estar disponible a través de plataformas de comercio electrónico que se especializan en la venta de café. Esto permite a los consumidores acceder a una variedad de cafés de origen desde la comodidad de sus hogares.
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Para promover el café de origen peruano en el mercado noruego, se pueden implementar diversas actividades de promoción que resalten la calidad, la historia y la sostenibilidad del producto.</p> <p>A continuación, se detallan algunas estrategias efectivas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Participación en Ferias y Eventos de Café: <ul style="list-style-type: none"> ○ World of Coffee, Nordic Coffee Festival: Estas ferias reúnen a tostadores, distribuidores y consumidores, ofreciendo una plataforma para degustaciones, presentaciones y networking. La presencia en estos eventos permite a los productores peruanos mostrar la calidad de su café y establecer relaciones comerciales directas. ○ Catas y Talleres: Organizar catas de café y talleres sobre la preparación del café peruano puede atraer a consumidores interesados. Estas actividades permiten a los participantes experimentar el sabor y la calidad del café, al mismo tiempo que aprenden sobre su origen y proceso de producción. En colaboración con importadores como Nordic Approach. 2. Colaboraciones con Tostadoras Locales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Establecer alianzas con tostadoras noruegas para crear productos de origen único Perú, o mezclas exclusivas que incluyan café peruano. Esto no solo aumenta la visibilidad del café peruano, sino que también permite a los tostadores ofrecer productos únicos a sus clientes. ○ Realizar eventos de "café del mes" donde se destaque un café peruano específico, incluyendo información sobre su origen y características. 3. Marketing Digital y Redes Sociales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizar plataformas de redes sociales para contar la historia del café peruano, destacando a los agricultores, las prácticas sostenibles y el proceso de producción. Publicar contenido visual atractivo, como fotos y videos de las plantaciones y la cosecha, puede captar la atención de los consumidores. ○ Implementar campañas de publicidad en línea dirigidas a consumidores interesados en productos sostenibles y de alta calidad. Utilizar plataformas como Instagram para promocionar el café peruano y sus características únicas. 4. Certificaciones y Sostenibilidad: <ul style="list-style-type: none"> ○ Obtener certificaciones que resalten la calidad y sostenibilidad del café, como comercio justo u orgánico. Promover estas certificaciones en el marketing puede atraer a consumidores conscientes de la sostenibilidad y la ética en la producción de alimentos.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Realizar campañas que informen a los consumidores sobre el impacto positivo de comprar café peruano en las comunidades productoras, enfatizando cómo su compra ayuda a los agricultores. <p>5. Degustaciones en Tiendas y Cafeterías:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Organizar degustaciones en tiendas especializadas y cafeterías que ofrezcan café de origen. Esto permite a los consumidores probar el café antes de comprarlo, lo que puede aumentar las ventas. ○ Proporcionar material informativo en los puntos de venta que explique las características del café peruano, su origen y las historias detrás de su producción. <p>6. Educación y Capacitación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ofrecer capacitación a los baristas y personal de cafeterías sobre las características del café peruano, cómo prepararlo adecuadamente y cómo comunicar su historia a los clientes. Esto puede mejorar la experiencia del consumidor y fomentar la venta del café peruano.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tostadores de café en Noruega: El interés por el café ha aumentado de forma constante y en sólo cinco años el número de tostadores casi se ha duplicado.

A continuación, se presenta una lista general de los tostadores de café en Noruega.

Oslo

1. Fuglen

- Dirección: St. Hallvards gate 33, 0192 Oslo
- Teléfono: +47 92 60 24 49
- Sitio web: fuglen.no

2. Kaffa AS

- Dirección: Enebakkveien 117, 0680 Oslo
- Teléfono: +47 22 19 20 90
- Sitio web: kaffa.no

3. Kaffebrønneriet AS

- Dirección: Grønlandsleiret 32, 0190 Oslo
- Teléfono: +47 22 46 13 90
- Sitio web: kaffebrønneriet.no

4. Lippe

- Dirección: Rosenholmveien 6, 1252 Oslo
- Teléfono: +47 40 00 57 59
- Sitio web: lippe.no

5. Maridalen

- Dirección: Sørbråtveien 36, 0891 Oslo
- Teléfono: +47 92 09 35 27
- Sitio web: maridalensbrønneri.no

6. Lille Oslo

- Dirección: Markveien 58, 0550 Oslo
- Teléfono: +47 23 65 31 90
- Sitio web: lilleoslo.no

7. Norø Brenneri

- Dirección: Tvetenveien 162, 0671 Oslo
- Teléfono: +47 23 39 48 11
- Sitio web: nordbrenneri.no

8. Solberg & Hansen AS

- Dirección: Enebakkveien 125, 0680 Oslo
- Teléfono: +47 23 03 68 20
- Sitio web: sh.no

9. Supreme Roastworks

- Dirección: Thorvald Meyers gate 18 A, 0555 Oslo
- Teléfono: +47 22 71 42 02
- Sitio web: supremeroastworks.no

10. Tim Wendelboe AS

- Dirección: Tøyengata 29c, 0578 Oslo
- Teléfono: +47 40 00 40 62
- Sitio web: timwendelboe.no

11. Kaffe Brenneri

- Dirección: Maridalsveien 87, Edificio 7, 0461 Oslo
- Teléfono: +47 98 69 57 58
- Sitio web: Brenneri

Akershus

12. John Johansson Kaffe AS

- Dirección: Treveien 6, 1540 Vestby
- Teléfono: +47 23 11 77 00
- Sitio web: johanssonkaffe.no

13. Pals Kaffe AS

- Dirección: Billingstadsletta 38, 1396 Billingstad
- Teléfono: +47 66 77 05 00
- Sitio web: pals.no

14. Black Cat

- Dirección: Grini Næringspark 8D, 1361 Østerås
- Teléfono: +47 22 06 29 90
- Sitio web: blackcat.no

15. The Golden Bean

- Dirección: Ringeriksveien 187, 1339 Vøyenenga
- Teléfono: +47 67 18 05 10
- Sitio web: thegoldenbean.no

16. Romerike

- Dirección: Eikekroken, Skedsmokorset
- Teléfono: +47 40 72 00 18
- Sitio web: romerikebrenneri.no

17. Su Casa Coffee

- Dirección: Midtveien 181, 1458 Fjellstrand
- Teléfono: +47 46 54 37 39
- Sitio web: sucasacoffee.no

18. Nandi Coffee AS

- Dirección: Ovarena 24, 1900 Fetsund
- Teléfono: +47 40 05 06 26
- Sitio web: nandicoffee.no

Buskerud

19. La Crema Coffee

- Dirección: Austadgt. 41, 3043 Drammen
- Teléfono: +47 47 74 67 79
- Sitio web: lacremacoffee.no

20. Roasteriet

- Dirección: Nedre Eikervei 8, 3045 Drammen
- Teléfono: +47 32 89 93 32
- Sitio web: roasteriet.no

21. Kjemhus

- Dirección: Bakkevegen 7, 3628 Veggli
- Teléfono: +47 45 24 70 23
- Sitio web: kjemhus.no

22. Hringariki

- Dirección: Koksrudveien 4, 3530 Røyse
- Teléfono: +47 41 40 78 56
- Sitio web: hringariki.no

23. Scandinavian Alps

- Dirección: Skogvegen 34, 3560 Hemsedal
- Teléfono: +47 99 48 38 10
- Sitio web: scandinavianalpscoffee

Østfold

24. Øst Kaffekompani

- Dirección: Spinneriveien 20, 1632 Gamle Fredrikstad
- Teléfono: +47 452 70 771
- Sitio web: Øst Kaffekompani

25. Robber Coffee

- Dirección: Storgata 32, 0101 Fredrikstad

- Teléfono: +47 906 82 219
- Sitio web: [Robber Coffee](#)

26. Takelund

- Dirección: St. Puerta de María 76, 1706 Sarpsborg
- Teléfono: +47 401 08 712
- Sitio web: [Tostadora de café Takelund](#)

27. Tostadora de café Ørje

- Dirección: Hammerveien 12, 1870 Ørje
- Teléfono: +47 930 25 175
- Sitio web: [Tostadora de café Ørje](#)

Vestfold y Telemark

28. Crema Kaffebrenneri AS

- Dirección: Råstadveien 186, 3239 Sandefjord
- Teléfono: +47 33 42 87 87
- Sitio web: [Crema Kaffebrenneri AS](#)

29. Tostadora de café Håndverkeren

- Dirección: Kongensgate 17, 3211 Sandefjord
- Teléfono: +47 91 37 35 36
- Sitio web: [Tostadora de café Håndverkeren](#)

30. Ildogbonner

- Dirección: Skiens gate 18, 3912 Porsgrunn
- Teléfono: +47 472 88 794
- Sitio web: [ildogbonner.no](#)

31. Kragerø

- Dirección: Helleveien 21, 3770 Kragerø
- Teléfono: +47 410 03 153
- Sitio web: [Tostadora de café Kragerø](#)

32. Farstad & Co

- Dirección: Kverndalsgata 8, Skien
- Teléfono: +47 486 00 335
- Sitio web: [Farstad & Co](#)

33. Rjukan Brenn y Brygg

- Dirección: Mælandsgate 15, 3660 Rjukan
- Teléfono: +47 404 50 566
- Sitio web: [Rjukan Brenn y Brygg](#)

Inland

34. Balke Coffee

- Dirección: Elgfaret 55, 2335 Stange
- Teléfono: +47 451 56 060
- Sitio web: [Balke Coffee](#)

35. Mjøsen

- Dirección: Torggt. 13, 2317 Hamar
- Teléfono:
- Sitio web: [Tostadora de café Mjøsen](#)

36. Lillehammer

- Dirección: 31 C, 2619 Lillehammer
- Teléfono: +47 906 13 061
- Sitio web: [café de Lillehammer](#)

37. Kaffi

- Dirección: Håmmålvollveien 178, 2550 Os I Østerdalen
- Teléfono: +47 982 59 326
- Sitio web: [Kaffi](#)

38. Skogen

- Dirección: Nuggursvegen 268, 2219 Brandval
- Teléfono:
- Sitio web: [Tostadora de café Skogen,](#)

Agder

39. Torungen Kaffe

- Dirección: Apartado Postal 115, 4801 Arendal
- Teléfono: +47 900 35 534
- Sitio web: [Torungen Kaffe](#)

40. Mukasa

- Dirección: Vikaveien 16, 4817 Su
- Teléfono: +47 90 21 21 90
- Sitio web: [Tostadora de café Mukasa](#)

41. Cemo AS

- Dirección: Birkedalsveien 26, 4640 Søgne
- Teléfono: +47 38 16 66 20
- Sitio web: [Cemo AS](#)

42. Southern Coffee

- Dirección: Birkedalsveien 26, 4640 Søgne
- Teléfono: +47 920 47 845
- Sitio web: [Southern Coffee](#)

43. Carlos' Coffee

- Dirección: Skibåsen 35 D, 4636 Kristiansand S
- Teléfono: +47 99 22 86 15

- Sitio web: [Carlos' Coffee](#)

44. Tiara

- Dirección: Rådhusgt. 4, 4611 Kristiansand
- Teléfono: +47 941 92 498
- Sitio web: [Tostaduría de café Tiara](#)

45. Corado

- Dirección: Doneheia 74A, 4516 Mandal
- Teléfono: +47 485 00 849
- Sitio web: [Tostadores de café Corado,](#)

46. Austad

- Dirección: Gamle Austadvei 120, 4580 Lyngdal
- Teléfono: +47 47 60 25 86
- Sitio web: [Tostadora de café Austad](#)

Rogaland

47. Rogaland

- Dirección: Halvorstraen 56, 4077 Stavanger
- Teléfono: +47 51 59 80 20
- Sitio web: [Cafetería Rogaland](#)

48. Stavanger Kaffebrenneri AS

- Dirección: Oddahagen 36, 4031 Stavanger
- Teléfono: +47 51 80 09 86
- Sitio web: [Stavanger Kaffebrenneri AS](#)

49. Kokko

- Dirección: Østervåg 43, 4006 Stavanger
- Teléfono: +47 971 78 143
- Sitio web: [Kokko](#)

50. Klinkenberg

- Dirección: Klinkenberggata 18, 4008 Stavanger
- Teléfono:
- Sitio web: [Klinkenberg](#)

51. Kafferøst AS

- Dirección: Jernbanegata 13, 4340 Bryne
- Teléfono: +47 476 01 621
- Sitio web: [Kafferøst AS](#)

52. Austrått

- Dirección: Strandgata 7, 4307 Sandnes
- Teléfono: +47 98 21 25 14
- Sitio web: [Tostadora de café Austrått](#)

53. Ngopi

- Dirección: Goemyr 23, 4324 Sandnes
- Teléfono: +47 997 29 938
- Sitio web: [café Ngopi](#)

54. Mocca Egersund

- Dirección: Storgaten 29, 4370 Egersund
- Teléfono: +47 986 66 040
- Sitio web: [Mocca Egersund](#)

55. Nistad

- Dirección: Skjoldavegen 5, 5525 Haugesund
- Teléfono: +47 405 13 616
- Sitio web: [Nistad](#)

56. Myksvoll Micro

- Dirección: Røyslandsfeltet 45, 4387 Bjerkreim
- Teléfono: +47 416 69 151
- Sitio web: [Myksvoll Micro](#)

57. Drøse Kaffi

- Dirección: Torggata 2, 4365 Nærbø
- Teléfono: +47 990 46 893
- Sitio web: [Drøse Kaffi](#)

58. Bøllefrø

- Dirección: Skippergata 7, 4328 Sandnes
- Teléfono: +47 470 11 370
- Sitio web: [Bøllefrø](#)

Vestland

59. Friele

- Dirección: Midtunhaugen 6, 5224 Nesttun
- Teléfono: +47 55 92 66 00
- Sitio web: [friele.no](#)

60. Bergen Kaffebrenneri AS

- Dirección: Kong Christian Frederiks plass 4, 5006 Bergen
- Teléfono: +47 920 13 469
- Sitio web: [Bergen Kaffebrenneri AS](#)

61. Bjørgvin Pensel

- Dirección: Olav Bjordals veg 63, 5111 Breistein
- Teléfono: +47 55 25 11 90
- Sitio web: [Tostadora de café Bjørgvin Pensel](#)

62. Yalla Yalla

- Dirección: Bjørndalsstølen 2a, 5170 Bjørndalstræ

- Teléfono: +47 484 96 373
- Sitio web: [Café Yalla Yalla](#)

63. Voss Kaffi

- Dirección: Kleivavegen 576, 5706 Voss
- Teléfono: +47 461 84 070
- Sitio web: [Voss Kaffi](#)

64. Merand Coffee

- Dirección: Lekvemogata 12 B, 5700 Voss
- Teléfono: +47 47 16 47 09
- Sitio web: [Merand Coffee](#)

65. Sognefjord

- Dirección: Fjørevegen 22, 6856 Sogndal
- Teléfono: +47 970 90 778
- Sitio web: [Tostadora de café Sognefjord,](#)

Møre og Romsdal

66. Patrick Volckmar AS

- Dirección: Freiveien 8, 6511 Kristiansund
- Teléfono: +47 71 67 97 97
- Sitio web: <https://nordmorsmuseum.no/>

67. Jacu AS

- Dirección: Parkgata 18 A, 6003 Ålesund
- Teléfono: +47 99 72 88 02
- Sitio web: [Jacu AS](#)

68. Precious Bean Roasters

- Dirección: Legemarka 28, 6030 Langevåg
- Teléfono: +47 90 85 89 16
- Sitio web: [Precious Bean Roasters](#)

69. Fjellbrent

- Dirección: Øvre Åsen, 6320 Isfjorden
- Teléfono: +47 40 54 55 21
- Sitio web: [Tostadora de café Fjellbrent](#)

70. Roald

- Dirección: Nordstrandfjørå 3, 6050 Valderøya
- Teléfono: +47 934 02 302
- Sitio web: [Tostadora de café Roald](#)

Trøndelag

71. Kjeldsberg AS

- Dirección: Båtsmannsgata 1, 7042 Trondheim

- Teléfono: +47 73 60 02 00
- Sitio web: [Kjeldsberg AS](#)

72. Klæbu

- Dirección: Vikingvegen 7A, 7540 Klæbu
- Teléfono: +47 40 65 92 57
- Sitio web: [sjokoladefabrikk](#)

73. Storm Kaffe

- Dirección: Jarleveien 8, 7041 Trondheim
- Teléfono: +47 966 44 333
- Sitio web: [Storm Kaffe](#)

74. Pala

- Dirección: Nardoveien 10, 7043 Trondheim
- Teléfono: +47 907 42 362
- Sitio web: [Tostadora de café Pala](#)

75. Langøra

- Dirección: 7506 Stjørdal
- Teléfono: +47 41 53 03 01
- Sitio web: [Tostadora de café Langøra](#)

76. Polar Bear Coffee Roasters

- Dirección: Søndre gate 27, 7010 Trondheim
- Teléfono: +47 900 909 89
- Sitio web: [Polar Bear Coffee Roasters,](#)

77. Jacobsen y Svart

- Dirección: Brattørgata 4, 7010 Trondheim
- Teléfono: +47 908 26 046
- Sitio web: [Jacobsen y Svart](#)

Nordland

78. Handelsstedet Forvik AS

- Dirección: 8977 Vevelstad
- Teléfono: +47 98 48 40 00
- Sitio web: [Handelsstedet Forvik AS](#)

79. Brent

- Dirección: Sigerfjordveien 288, 8406 Sortland
- Teléfono: +47 413 55 538
- Sitio web: Café Brent

80. Bonne i Byen

- Dirección: Notveien 9c, 8013 Bodø
- Teléfono: +47 755 77 877
- Sitio web: <https://bonneribyen.no/>

81. The Coast Coffee

- Dirección: Hamnholmveien 42, 8764 Lovund
- Teléfono: +47 468 42 408
- Sitio web: [The Coast Coffee](#)

82. Keans Beans

- Dirección: Midnattsolveien 1778, 8315 Laukvik
- Teléfono: +47 486 12 535
- Sitio web: [Keans Beans](#)

83. Munin

- Dirección: Nytorget 5, 8622 Mo i Rana
- Teléfono: +47 994 03 386
- Sitio web: <https://muninkaffe.no/>

Troms y Finnmark

84. Heimbrent

- Dirección: Ropnesvegen 82, 9107 Kvaløya, Noruega
- Teléfono: +47 911 62 180
- Sitio web: [Heimbrent](#)

85. Jørgensen

- Dirección: Yrkesskoleveien 20, 9510 Alta
- Teléfono: +47 932 82 124
- Sitio web: [Tostadora de café Jørgensen](#)

86. Kaffekiin

- Dirección: Sentrum 18, 9151 Storslett
- Teléfono: +47 973 42 696
- Sitio web: [Kaffekiin](#)

87. Senja Roasters AS

- Dirección: Tranøyveien 3935, 9392 Stonglandseidet
- Teléfono: +47 458 60 569
- Sitio web: [Senja Roasters AS](#)

Fuentes:

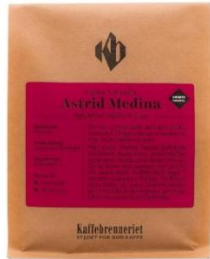

Norwegian Coffee Information: <https://kaffe.no/>

CBI - Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries:

[Entering the Scandinavian market for coffee](#)

[The Scandinavian market potential for coffee](#)

ANEXO
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad	Precio (EUR/Kg)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Kaffe Brenneriet	Paquete 500grs.	756 kr/kg.	Recolectado a 2000 mts de altura, ganador taza de excelencia. Finca Buenavista, Toluma. Colombia	21/03/2025	Café en grano, variedad caturra, Paquete de 500 gramos.	
Supermercado Meny	Paquete 500grs.	438 kr/kg.	Selección Jacobs recolectados a 1350 mts de altura. Guatemala	21/03/2025	Café en grano, Paquete de 500 gramos.	
Tostador Tim Wendelboe	Paquete 250grs.	820 kr/kg.	Producido en la finca El Cielito, Santa Barbara Honduras	21/03/2025	Café en grano. Paquete de 250 gramos.	