

COSTA RICA

Palmichal Cerro Aserrí

InterAmerican
COFFEE

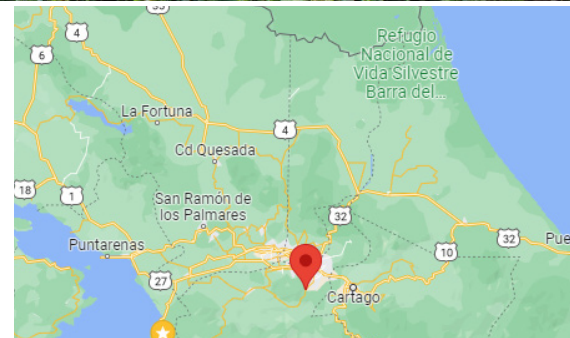


Farm Information

Country: Costa Rica
Region: Los Santos
Altitude: 1.500 - 1.600 masl.
Farm: Cerro Aserrí
Farm size: 14 ha.

Paul Cascante Ureña (age 32) is currently the manager of all his family farms, which are located near the town of Palmichal and sum up a total of 14 hectares. Paul has a degree in agronomy, and at a young age, his vast knowledge shows not only by talking with him but also by seeing his pristine plantations. Paul is currently planting different varietals that will give him better yields and cup qualities.

“At Palmichal Micromill we have a state-of-the-art micro-mill that has been under constant improvement since it was first built in 2015. Our goal is to enhance the already very high quality of some of the top farms that we work with, through alternative processing methods. We are always experimenting to find the best process for each varietal and farm to maximize the complexity of each coffee. Our processes include honey, natural, and several anaerobic fermentation types.”



Coffees

With an elegant acidity, round and intense body, this coffee has flavours of red berries and stone fruits.

Red Berries

Stone Fruits

Varieties: Caturra, Catuai
Processing: Honey, Natural, Anaerob



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

COSTA RICA

Palmichal Cerro Aserrí

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Costa Rica
Region:	Los Santos
Anbauhöhe:	1.450 masl
Farm:	Cerro Aserrí
Farmgröße:	50 ha.

Paul Cascante Ureña (32 Jahre) leitet derzeit alle Farmen seiner Familie, die sich in der Nähe der Stadt Palmichal befinden und insgesamt 14 Hektar umfassen. Paul Cascante Ureña hat einen Abschluss in Agronomie, und sein umfangreiches Wissen in seinem jungen Alter zeigt sich nicht nur im Gespräch mit ihm, sondern auch beim Anblick seiner unberührten Plantagen. Paul pflanzt derzeit verschiedene Rebsorten an, die ihm bessere Erträge und Tassenqualitäten bringen werden.

“In der Palmichal Micromill verfügen wir über eine hochmoderne Mikromühle, die seit ihrem Bau im Jahr 2015 ständig verbessert wurde. Unser Ziel ist es, die bereits sehr hohe Qualität einiger der Topfarmen, mit denen wir zusammenarbeiten, durch alternative Verarbeitungsmethoden zu verbessern. Wir experimentieren ständig, um das beste Verfahren für jede Sorte und jeden Betrieb zu finden, um die Komplexität eines jeden Kaffees zu maximieren. Zu unseren Verfahren gehören honey, naturals und verschiedene anaerobe Fermentationssarten.”



Kaffees

Mit eleganter Säure, rundem und intensivem Körper, hat dieser Kaffee Aromen von roten Beeren und Steinobst.

Rote Beeren

Steinobst

Varietäten: Caturra, Catuai

Aufbereitung: Honey, Natural, Anaerob



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de