Brazil
Mogiana
NY2/3 screen 17/18 s.s. fine cup

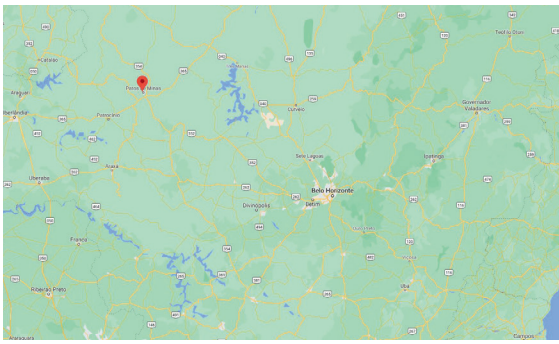
Farm Information

Country: Brazil

Region: Cerrado, Minas Gerais

Altitude: 900 – 1,250 masl

Brazil Mogiana is a 100 percent Cerrado blend that consistently captures the qualities. It's a profile that has been carefully established over time, thanks to our close relationship with Stockler, our sister export company in Brazil. The Cerrado region, in southwestern Minas Gerais, is known for its homogeneous climate and altitude. The average temperature is around 68°F, an average rainfall of 1,600 mm falls reliably from December to March. Such consistency is a big help to producers - who can focus on quality and production, instead of the weather and to our colleagues at Stockler. "The main thing in Cerrado is the uniformity," says Alexandre Ferraz, a Q Grader and Senior Coffee Trader at Stockler. "The weather conditions allow for a lot of control, and the farmers in Cerrado are very professional and very high tech. Their use of harvesting machines, for example, allows them to better control the exact moment to harvest, which also contributes to uniformity." Cerrado is home to approximately 140,000 ha of dedicated coffee production and approximately 3,600 coffee producers, the majority of whom are organized into large cooperatives. Stockler enjoys working with the same farmers, and has strong relationships across the region, but the contributors to Mogiana change each year, as they focus on an absolutely consistent cup profile. Coffee farms in Cerrado vary in size from roughly 100 hectares to more than 3,000 hectares. And producers tend to be very open to feedback, says Alexandre, if they believe it will improve their cup quality. "We encourage the producers to trace their best coffees to particular lots, so we can trace not only to the farm but to the specific location on the farm."



Coffees

This coffee has a lighlty sweet aroma, a light acidity, a full and round body with flavors of chocolate, nuts and fruits.

Chocolate **Nuts** **Fruits**

Variety: Mundo Novo, Catuaí, Bourbon

Processing: Natural

Grade: NY 2/3

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.interamericancoffee.de

BRASILIEN

Mogiana
NY2/3 screen 17/18 s.s. fine cup

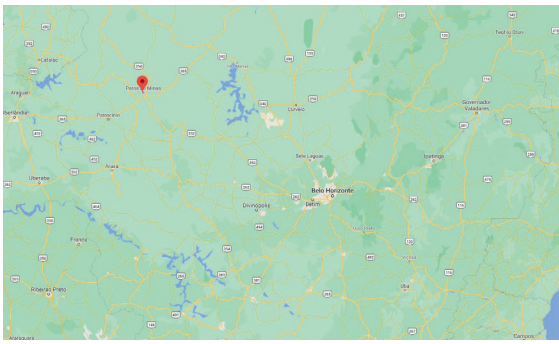
Farm Information

Land: Brasilien

Region: Cerrado, Minas Gerais

Anbauhöhe: 900 – 1,250 üNN.

Brazil Mogiana ist eine 100-prozentige Cerrado-Mischung, die diese Qualitäten konsequent einfängt. Dieses Profil hat sich im Laufe der Zeit sorgfältig herausgebildet, dank unserer engen Beziehung zu Stockler, unserem Schwester-Exportunternehmen in Brasilien. Die Cerrado-Region im Südwesten von Minas Gerais ist für ihr homogenes Klima und ihre Höhenlage bekannt. Die Durchschnittstemperatur liegt bei ca. 68°F, die durchschnittliche Niederschlagsmenge von 1.600 mm fällt zuverlässig von Dezember bis März. Diese Beständigkeit ist eine große Hilfe für die Erzeuger - die sich auf Qualität und Produktion konzentrieren können und nicht auf das Wetter. Die Witterungsbedingungen erlauben eine gute Kontrolle, und die Bauern im Cerrado sind sehr professionell und hochtechnisiert. Durch den Einsatz von Erntemaschinen können sie beispielsweise den genauen Erntezeitpunkt besser kontrollieren, was ebenfalls zur Einheitlichkeit beiträgt. In Cerrado gibt es rund 140.000 Hektar Kaffeeanbau und etwa 3.600 Kaffeeproduzenten, von denen die meisten in großen Genossenschaften organisiert sind. Stockler arbeitet gerne mit denselben Farmern zusammen und unterhält enge Beziehungen in der gesamten Region. Die Größe der Kaffeefarmen im Cerrado reicht von etwa 100 Hektar bis zu mehr als 3.000 Hektar. Und die Erzeuger sind in der Regel sehr offen für Rückmeldungen, wenn sie glauben, dass dadurch die Qualität ihrer Tassen verbessert werden kann.



Kaffees

Dieser Kaffee hat ein leicht süßes Aroma, eine leichte Säure, einen vollen und runden Körper mit Aromen von Schokolade, Nüssen und Früchten.

Schokolade **Nüsse** **Früchte**

Varietät: Mundo Novo, Catuaí, Bourbon

Aufbereitung: Natural

Klassifizierung: NY 2/3

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.interamericancoffee.de