

DOMINICAN REPUBLIC

Barahona

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

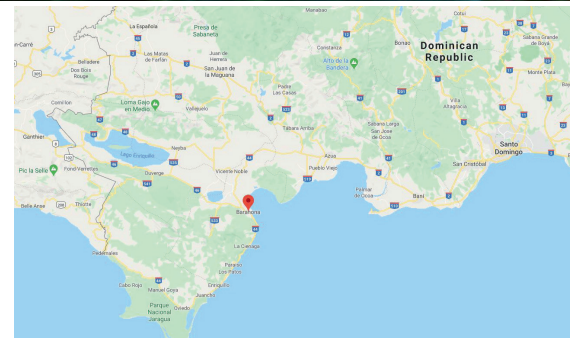
Country: Dominican Republic
Region: Barahona
Farm: 4 municipalities
Farm Size: 12.000 ha in total
Producer: 2.600 growers

In Barahona, located along the southwestern shores of the Caribbean Sea in the Dominican Republic. In this unique coffee growing region, at elevations ranging from 600 to 1,100 meters, some of the country's finest coffees are grown.

There are currently 12,000 hectares of coffee grown in 4 municipalities:

Paraiso, Enriquillo, Polo and Barahona, with 2600 growers. Due to Barahona's proximity to the Caribbean Sea and an accidentally topography, coffee harvesting begins in August and finishes in February.

The distribution of rain all year long and sunshine allows for 4-5 blooming of varying intensities which in turn makes coffee growers and pickers return five to six times, on average, to the same tree.



Coffees

A coffee with round acidity and medium sweetness. A smooth and juicy body with flavours of st. fruits, berries and tropical hints.

Stone Fruits **Berries** **Tropical**

Variety: Typica, Caturra

Processing: Washed, Sun-dried

Grade: AA



InterAmerican Coffee GmbH

Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany

Phone +49 (0)40 373 367

E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz

Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland

Phone +41 (0)41 728 7286

E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.

38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom

Phone +44 (0)20 7796 2255

E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Barahona

InterAmerican
COFFEE



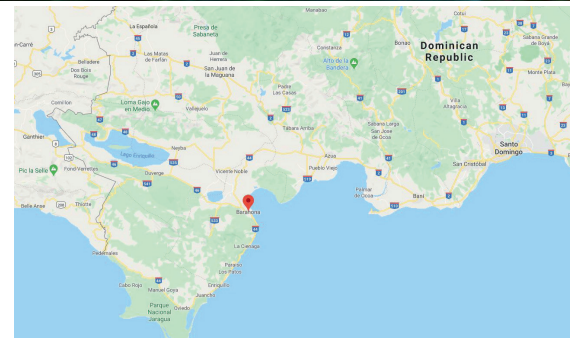
Farm Information

Land:	Dominikanische Republik
Region:	Barahona
Farm:	4 Kommunen
Farmgröße:	12.000 ha
Produzent:	2.600 Kleinbauern

In Barahona, an der südwestlichen Küste des Karibischen Meeres in der Dominikanischen Republik. In diesem einzigartigen Kaffeeanbaugebiet auf einer Höhe von 600 bis 1.100 Metern werden einige der besten Kaffees des Landes angebaut.

Derzeit werden 12.000 Hektar Kaffee in 4 Gemeinden angebaut: Paraiso, Enriquillo, Polo und Barahona, mit 2600 Erzeugern. Aufgrund der Nähe zum Karibischen Meer und der zufälligen Topographie Barahonas beginnt die Kaffeeernte im August und endet im Februar. Die Verteilung des Regens über das ganze Jahr und die Sonneneinstrahlung ermöglichen 4-5 Blüten von unterschiedlicher.

Dies führt dazu, dass die Kaffeebauern und Pflücker im Durchschnitt fünf bis sechs Mal zum selben Baum zurückkehren.



Kaffees

Ein Kaffee mit runder Säure und mittlerer Süße. Ein weicher und saftiger Körper mit Aromen von Steinfrüchten, Beeren und tropischen Anklängen.

Steinfrüchte	Beeren	Tropisch
--------------	--------	----------

Varietät: Typica, Caturra

Aufbereitung: Washed, Sun-dried

Klassifizierung: AA



InterAmerican Coffee GmbH

Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany

Phone +49 (0)40 373 367

E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz

Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland

Phone +41 (0)41 728 7286

E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.

38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom

Phone +44 (0)20 7796 2255

E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de