

# COLOMBIA

## Nariño Regionals

InterAmerican  
**COFFEE**



### Farm Information

- Country:** Colombia
- Region:** Nariño
- Altitude:** 1.800-2.000 masl.
- Topography:** Far south of Colombia, bordering Ecuador in the high peaks of the Andes and the Pacific Ocean.
- Soil type:** Fertile soil with high percentage of organic material

Located in the far south of Colombia, the department of Nariño shares a southern border with Ecuador and is home to thousands of smallholder coffee producing families. Colombia's three ranges of Andean mountains converge in Nariño, presenting ideal altitudes and fertile soil for high grown Arabica production. Due to its proximity to the equator, coffee can be grown at very high altitudes in the department, and many farms are located on mountainsides of well over 1800 meters above sea level. The small region is a well-respected nucleus of coffee innovation and coffees out of Nariño are known for their fruity and bright flavor profile, with rich acidity.



### Coffees

This coffee has a citric acidity, pleasant and full, balanced body.  
Winey, berries, biscuit flavours.

Wine	Berries	Biscuit
------	---------	---------

- Varieties:** Castillo, Colombia
- Processing:** Washed
- Grading:** Excelso



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Tel. +49 (0)40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Tel. +41 (0)41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
38/39 CharterHouse Square  
London EC1M 6EA, United Kingdom  
Tel. +44 (0)20 7796 2255  
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)

# KOLUMBIEN

## Nariño Regionals

InterAmerican  
**COFFEE**



### Farm Informationen

Land:	Kolumbien
Region:	Nariño
Anbauhöhe:	1.800-2.000 müNN.
Topographie:	Ganz im Süden von Kolumbien, an der Grenze zu Ecuador, in den hohen Gipfeln der Anden und am Pazifischen Ozean.
Bodenbeschaffenheit:	Fruchtbarer Boden mit hohem Anteil an organischem Material

Das im äußersten Süden Kolumbiens gelegene Departement Nariño grenzt im Süden an Ecuador und beherbergt Tausende von Kleinbauernfamilien, die Kaffee produzieren. In Nariño treffen die drei Gebirgsketten der Anden aufeinander, die ideale Höhenlagen und fruchtbare Böden für den Anbau von Arabica-Kaffee bieten. Aufgrund der Nähe zum Äquator kann der Kaffee in diesem Departement in sehr hohen Lagen angebaut werden, und viele Farmen liegen an Berghängen in einer Höhe von weit über 1800 Metern über dem Meeresspiegel. Die kleine Region ist eine anerkannte Keimzelle der Kaffeeinnovation, und die Kaffees aus Nariño sind für ihr fruchtiges und helles Geschmacksprofil mit reicher Säure bekannt.



### Kaffees

Dieser Kaffee hat eine zitronige Säure, einen vollen und ausgewogenen Körper. Weinig, Beeren, Keks Aromen.

Weinig

Beeren

Keks

**Varietäten:** Castillo, Colombia

**Aufbereitung:** Gewaschen

**Klassifizierung:** Excelso



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Tel. +49 (0)40 373 367  
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Tel. +41 (0)41 728 7286  
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

**InterAmerican Coffee Ltd.**  
38/39 CharterHouse Square  
London EC1M 6EA, United Kingdom  
Tel. +44 (0)20 7796 2255  
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

[www.interamericacoffee.de](http://www.interamericacoffee.de)