
Ethiopia

Kefa Forest Coffee

InterAmerican
COFFEE

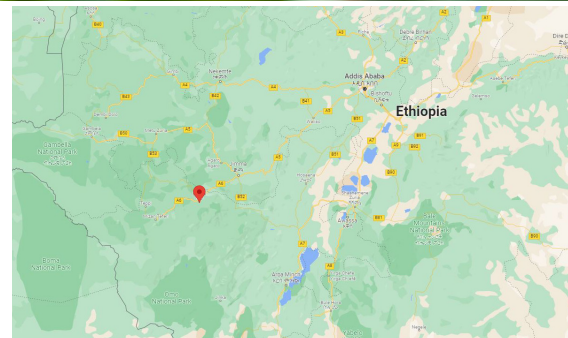


Farm Information

Country: Ethiopia
Region: Kafa
Farm: 215 members
Farm Size: 167 ha in total
Altitude: 1.400 - 2.100 masl

Kefa Forest coffee is situated in the southwestern part of Ethiopia, namely the Kafa region. Arabica coffee is believed to originate from here, wherefore the name "coffee" derived from the word "kafa". Coffee is grown in the deep forests with little or no intervention of humans. It is therefore mostly wild grown, arising in the forest coffee label.

The major part is natural processed, nonetheless some cooperatives started additional wet processing, like Kuti, Diri, Michiti, or Wodiyo coops from the Kafa Union.



Coffees

This coffee has a present acidity, round body and flavors of berries and chocolate.

Berries

Chocolate

Variety: Arabica

Processing: washed, natural



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

Äthiopien

Kefa Forest Coffee

InterAmerican
COFFEE

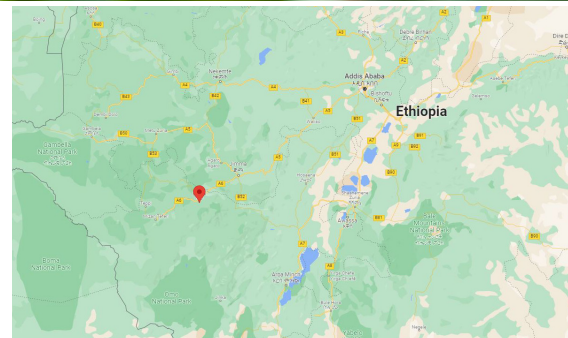


Farm Information

Land: Äthiopien
Region: Kafa
Farm Größe: 167 ha.
Anbauhöhe: 1.400 - 2.100 mÜM

Kefa Forest Kaffee befindet sich im südwestlichen Teil Äthiopiens, der Kafa-Region. Es wird angenommen, dass Arabica-Kaffee von hier stammt, weshalb sich der Name "Kaffee" vom Wort "Kafa" ableitet. Kaffee wird in den tiefen Wäldern mit wenig oder gar keinem Einfluss von Menschen angebaut. Der Kaffee ist daher meist wild gewachsen.

Der größte Teil ist natural verarbeitet, dennoch haben einige Genossenschaften zusätzliche mit Nassverarbeitung, wie Kuti, Diri, Michiti oder Wodiyo Coops von der Kafa Union, begonnen.



Kaffees

Dieser Kaffee hat eine gegenwärtige Säure, einen runden Körper und Aromen von Beeren und Schokolade.

Beeren

Schokolade

Varietät: Arabica

Aufbereitung: Washed, Natural



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