

BRAZIL

Bom Dia Signature Collection

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Altitude: 900-1,250 masl.
Harvest Period: May - September



DISCOVER THE SIGNATURE COLLECTION

Coffee is a feeling: In every sip of our coffee, there are the stories of the farmers and the beauty of the regions from which it hails. This requires a strong foundation of knowledge and passion for the product, along with years of expertise and the most valuable connections.

The core of The Signature Collection is our commitment to consistently deliver high quality and the distinct flavor of each origin. You can not only taste it, you can feel it.

That's why we call it "This Coffee Feeling"!

Coffees

Hazelnut and chocolate. Balanced with a soft texture.

BOM DIA impresses with a balanced acidity ranging from gentle to citrusy. A silky texture promises a pleasant mouthfeel. Flavours of cherry, chocolate, hazelnut, raisin, and toffee combine to create an unparalleled taste with a delightful finish and a long-lasting aftertaste.

Cherry **Chocolate** **Hazelnut** **Toffee**

Variety: Mundo Novo, Catuaí and Bourbon

Processing: Natural



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

www.interamericancoffee.de

BRAZIL

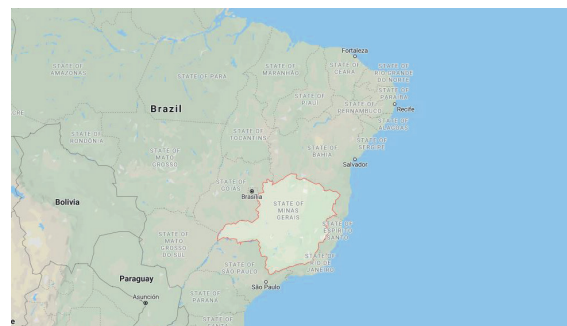
Bom Dia Signature Collection

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Brasilien
Region:	Minas Gerais
Anbauhöhe:	900-1.250 masl.
Erntezeit:	Mai - September



ENTDECKT DIE SIGNATURE COLLECTION

Kaffee Ist Ein Gefühl: In Jedem Schluck Unseres Kaffees Stecken Die Geschichten Der Bauern Und Die Schönheit Der Regionen, Aus Denen Er Stammt. Dies Erfordert Ein Starkes Fundament An Wissen Und Leidenschaft Für Das Produkt, Zusammen Mit Jahrelanger Expertise Und Den Wertvollsten Verbindungen.

Das Herzstück Der Signature Collection Ist Unser Engagement Für Eine Gleichbleibend Hohe Qualität Und Den Unverwechselbaren Geschmack Der Einzelnen Herkunftsgebiete. Das Können Ihr Nicht Nur Schmecken, Sondern Auch Fühlen.

Deshalb Nennen Wir Es "This Coffee Feeling"!

Kaffee

Haselnuss und Schokolade. Ausgewogen mit einer weichen Textur.

BOM DIA besticht durch eine ausgewogene Säure, die von sanft bis zitrusartig reicht. Eine seidige Textur verspricht ein angenehmes Mundgefühl. Aromen von Kirsche, Schokolade, Haselnuss, Rosine und Toffee verbinden sich zu einem unvergleichlichen Geschmack mit einem köstlichen Abgang und einem lang anhaltenden Nachgeschmack.

Kirsche **Schokolade** **Haselnuss** **Toffee**

Varietäten: Mundo Novo, Catuai and Bourbon

Aufbereitung: Natural



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.

59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom

Phone +44 20 7796 2255

E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de