

COLOMBIA

Huila Regionals

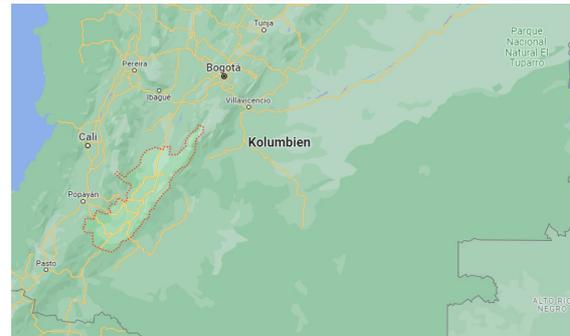
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

- Country:** Colombia
- Region:** Huila
- Altitude:** 1.200-1.800 masl.
- Topography:** Southwest of Colombia at the slopes of the Andes mountains and near Colombias most important river – the Magdalena
- Soil type:** Nitrogen-rich volcanic soil

Huila is framed by the Central and Eastern ranges of the Andes, with most of it sitting in the Magdalena Valley or on the steep hill sides. Moreover, it is an important source of water and wildlife. The microclimate in the mountains combined with a high altitude and a variety of soils creates a perfect environment suited for a high-quality coffee growing. No surprise that farmers from Huila regularly produce “Cup of Excellence”- Lots and the region quickly becoming the largest coffee producing region within Colombia. Huila’s climate, terroir, and – perhaps most importantly – producers’ hard work and focus on quality make it an origin worth knowing and if you haven´t already: tasting.



Coffees

This coffee has a delicate profile. A medium body with a bright acidity and sweet notes. Fruity and caramel aroma.

Fruits

Caramel

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



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.
Zeppelin Building, 1st floor
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Tel. +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

KOLUMBIEN

Huila Regionals

InterAmerican
COFFEE



Farm Informationen

Land:	Kolumbien
Region:	Huila
Anbauhöhe:	1.200-1.800 mÜNN.
Topographie:	Südwestlich von Kolumbien an den Hängen der Anden und in der Nähe des wichtigsten Flusses Kolumbiens - des Magdalena
Bodenbeschaffenheit:	Stickstoffreicher vulkanischer Boden

Huila wird von den zentralen und östlichen Gebirgsketten der Anden eingerahmt und liegt größtenteils im Magdalena-Tal oder an den steilen Berghängen. Außerdem ist es eine wichtige Quelle für Wasser und Wildtiere. Das Mikroklima in den Bergen in Verbindung mit einer großen Höhe und einer Vielzahl von Böden schafft eine perfekte Umgebung für den Anbau von hochwertigem Kaffee. Kein Wunder, dass die Bauern aus Huila regelmäßig „Cup of Excellence“-Lots produzieren und die Region schnell zum größten Kaffeeanbaugebiet Kolumbiens wird. Das Klima, das Terroir und - was vielleicht am wichtigsten ist - die harte Arbeit der Erzeuger und ihr Streben nach Qualität machen Huila zu einem Anbaugebiet, das man kennen und - falls noch nicht geschehen - probieren sollte.



Kaffees

Dieser Kaffee hat ein delikates Profil. Ein mittlerer Körper mit einer hellen Säure und süßen Noten. Das Aroma ist fruchtig und karamellig.

Früchte

Karamell

Varietäten: Castillo, Colombia

Aufbereitung: Gewaschen

Klassifizierung: Excelso EP



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.
Zeppelin Building, 1st floor
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JF, United Kingdom
Tel. +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de