

# ETHIOPIA

## Sidamo

### Bona

InterAmerican  
**COFFEE**



## Farm Information

Country:	Ethiopia
Region:	Sidamo
Farm:	Bona
Altitude:	2.100 - 2.300 masl.

Many people believe that Ethiopia is the birth place of the Arabica-coffee-tree. The tree grows best at heights of 1,200-1,800 meters. The main crop is from October to December. Only 2% of the crops are owned by the government. Almost half of the population works for some sort of coffee farm. Therefore coffee plays a big role in the Ethiopian economy. 98% of Ethiopian coffee (of which our Sidamo also belongs to) is planted by small coffee farms, whose farms are no larger than a hectare. This makes it possible for the farmers to take more precise care of their plantation. This is later noticeable with the aroma the coffee gives off in your cup. The Sidamo carries the name of its origin which lies in the southern portion of Ethiopia and under the region of Yirgacheffe. The Sidamo is washed in the same manner as the Yirgacheffe, during the preparation. This method is only used for the best kinds of coffee.



## Coffees

Lively Velvety Sweet Balanced

Jasmin Berries Herbs

**Varieties:** Heirloom

**Processing:** Washed

**Grading:** Gr. 2



**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.interamericancoffee.de](http://www.interamericancoffee.de)

# ÄTHIOPIEN

## Sidamo

### Bona

InterAmerican  
**COFFEE**



## Farm Information

Land:	Ethiopia
Region:	Sidamo
Farm:	Bona
Anbauhöhe:	2.100 - 2.300 masl.

Viele Menschen glauben, dass Äthiopien der Geburtsort des Arabica-Kaffeebaums ist. Der Baum wächst am besten in einer Höhe von 1.200 bis 1.800 Metern. Die Haupterntezeit ist von Oktober bis Dezember. Nur 2 % der Ernten sind im Besitz der Regierung. Fast die Hälfte der Bevölkerung arbeitet in irgendeiner Form auf einer Kaffeefarm. Daher spielt Kaffee eine große Rolle in der äthiopischen Wirtschaft. 98 % des äthiopischen Kaffees (zu dem auch unser Sidamo gehört) wird von kleinen Kaffeefarmen angebaut, deren Betriebe nicht größer als ein Hektar sind. Dies ermöglicht es den Bauern, ihre Plantage genauer zu pflegen. Das macht sich später im Aroma des Kaffees in Ihrer Tasse bemerkbar. Der Sidamo trägt den Namen seines Ursprungs, der im südlichen Teil Äthiopiens und in der Region Yirgacheffe liegt. Der Sidamo wird bei der Zubereitung auf die gleiche Weise gewaschen wie der Yirgacheffe. Diese Methode wird nur bei den besten Kaffeesorten angewandt.



## Kaffees

Lebendig Samtig Süß Ausgewogen

Jasmin Beeren Kräuter

**Varietäten:** Heirloom

**Aufbereitung:** Washed

**Grading:** Gr. 2



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