

BRAZIL

Santos

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

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

Brazil Santos is a 100 percent blend that consistently captures the qualities this region is celebrated for: a well-balanced body, sweet chocolate and citric notes, and a light acidity. It's a profile that has been carefully established over time, thanks to our close relationship with Stockler, our sister export company in Brazil. In southwestern Minas Gerais, is known for its homogeneous climate and altitude. The average temperature is around 68°F, an average rainfall of 1,600 mm falls reliably from December to March, and the altitude lightly rolls from 900 to 1,250 meters above sea level. Such consistency is a big help to producers—who can focus on quality and production, instead of the weather—and to our colleagues at Stockler. “The main thing is the uniformity,” says Alexandre Ferraz, a Q Grader and Coffee Trader. “The weather conditions allow for a lot of control, and the farmers are very professional and very high tech. Their use of harvesting machines, for example, allows them to better control the exact moment to harvest, which also contributes to uniformity.”

It's home to approximately 140,000 hectares of dedicated coffee production and approximately 3,600 coffee producers, the majority of whom are organized into large cooperatives. Stockler enjoys working with the same farmers, and has strong relationships across the region, but the contributors to Santos change each year, as the focus is on an absolutely consistent cup profile. For Brazil Santos, a consistent cup profile is the priority.



Coffees

Sweet

Round

Balanced

Nuts

Chocolate

Fruity

Variety: Mundo Novo, Catuaí and Bourbon

Processing: Natural

Grade: NY2/3, Scr.15/16/17/18



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.
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

BRASILIEN

Santos

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Brazil
Region:	Minas Gerais
Anbauhöhe:	900-1,250 masl.
Erntezeit:	May - September

Brazil Santos ist eine 100-prozentige Mischung, die die Qualitäten, für die diese Region berühmt ist, konsequent einfängt: ein ausgewogener Körper, süße Schokoladen- und Zitrusnoten und eine leichte Säure. Dieses Profil hat sich im Laufe der Zeit dank unserer engen Beziehung zu Stockler, unserem Schwester-Exportunternehmen in Brasilien, sorgfältig herausgebildet. Der Südwesten von Minas Gerais ist für sein homogenes Klima und seine Höhenlage bekannt. Die Durchschnittstemperatur liegt bei ca. 68°F, die durchschnittliche Niederschlagsmenge von 1.600 mm fällt zuverlässig von Dezember bis März, und die Höhenlage bewegt sich leicht zwischen 900 und 1.250 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Beständigkeit ist eine große Hilfe für die Erzeuger, die sich auf Qualität und Produktion konzentrieren können, anstatt sich mit dem Wetter herumzuschlagen, und für die Kollegen von Stockler. "Das Wichtigste ist die Gleichmäßigkeit", sagt Alexandre Ferraz, ein Q Grader und Kaffeehändler. "Die Wetterbedingungen lassen sich gut kontrollieren, und die Bauern sind sehr professionell und hochtechnisiert. Durch den Einsatz von Erntemaschinen können sie beispielsweise den genauen Erntezeitpunkt besser kontrollieren, was ebenfalls zur Einheitlichkeit beiträgt. Auf rund 140.000 Hektar wird Kaffee angebaut und es gibt etwa 3.600 Kaffeeproduzenten, von denen die meisten in großen Kooperativen organisiert sind. Stockler arbeitet gerne mit denselben Bauern zusammen und unterhält enge Beziehungen in der gesamten Region, aber die Lieferanten von Santos wechseln jedes Jahr, da der Schwerpunkt auf einem absolut einheitlichen Tassenprofil liegt. Für Brazil Santos ist ein einheitliches Tassenprofil die Priorität.



Kaffees

Süß

Rund

Ausgewogen

Nüsse

Schokolade

Fruchtig

Varietät: Mundo Novo, Catuaí and Bourbon

Aufbereitung: Natural

Grade: NY2/3, Scr.15/16/17/18



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.
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