

COSTA RICA

Juanachute Anaerobic

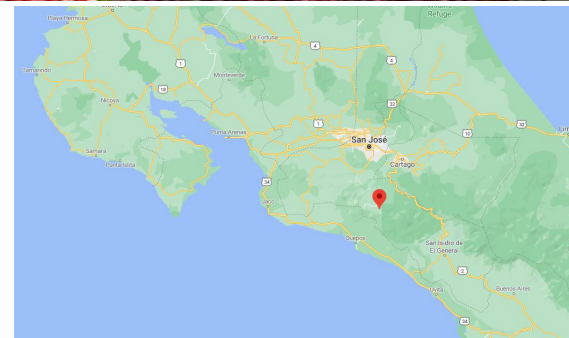
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Costa Rica
Region: Tarrazú
Farm: Juanachute
Farm Owner: Luis Anastasio Castro
Farm Size: 2 ha.
Altitude: 1.500 - 1.650 masl.

Juanachute is the name of the Farm and Mill operation, owned by Luis Anastasio Castro. Juana and Chute were the nicknames of Luis' great-great grandparents, who are still remembered dearly. The micro mill is characterized by its variety of processes from washed to anaerobic. The family is characterized because they like to experiment and test their farms with different processes to determine which is the best to apply it. In Juanachute there is vast knowledge of several processing methods, and beyond that they have determined the perfect process for each of their farms and plots. For this particular farm in Tarrazu it has been proven by the Juanachute team that "Anaerobic" process brings out the most attributes in the cup. Hand-picked, the coffee rests in cherry around 24 hours in the receiving station, is separated through floater separation and pulped, keeping 100% of the mucilage. The idea is to take the PH control during the storage in barrels, which normally is between 6 - 8 in PH and lower it to 4. The temperature needs to stay between 25°C and 30°C. The outside temperature will mark us the necessary days that the coffee stays in the barrels, dried for 15 days in African beds afterwards and then stored in parchment for 2 months before going through weight, screen, density and color sorting.



Coffees

Juicy

Round

Silky

Cinnamon

Apple

Caramel

Variety: Caturra, Catuai

Processing: Anaerobic



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

COSTA RICA

Juanachute Anaerobic

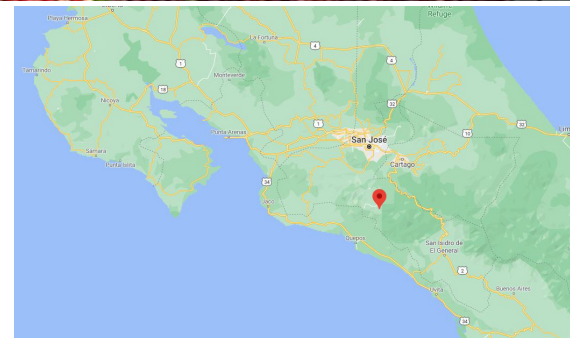
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Costa Rica
Region: Tarrazú
Farm: Juanachute
Farmbesitzer: Luis Anastasio Castro
Farmgröße: 2 ha.
Anbauhöhe: 1.500 - 1.650 masl.

Juanachute ist der Name des Farm- und Mühlenbetriebs, der Luis Anastasio Castro gehört. Juana und Chute waren die Spitznamen von Luis' Ur-Ur-Großeltern, die ihm noch in guter Erinnerung sind. Die Mikromühle zeichnet sich durch ihre Vielfalt an Verfahren aus, von gewaschen bis anaerob. Die Familie zeichnet sich dadurch aus, dass sie gerne experimentiert und ihre Betriebe mit verschiedenen Verfahren testet, um herauszufinden, welches das beste Verfahren ist, um es anzuwenden. Juanachute verfügt über ein umfangreiches Wissen über verschiedene Verarbeitungsmethoden und hat darüber hinaus das perfekte Verfahren für jeden seiner Betriebe und Grundstücke ermittelt. Für diese spezielle Farm in Tarrazu hat das Team von Juanachute bewiesen, dass das "anaerobe" Verfahren die besten Eigenschaften in der Tasse hervorbringt. Der von Hand gepflückte Kaffee ruht etwa 24 Stunden in der Annahmestation in der Kirsche, wird dann mit Hilfe von Floatern separiert und zu 100 % von Schleimstoffen befreit. Die Idee ist, den PH-Wert während der Lagerung in Fässern, der normalerweise zwischen 6 und 8 liegt, auf 4 zu senken. Die Temperatur muss zwischen 25°C und 30°C bleiben. Die Außentemperatur gibt uns die notwendigen Tage vor, die der Kaffee in den Fässern verbleibt, danach wird er 15 Tage lang in afrikanischen Betten getrocknet und dann 2 Monate lang in Pergament gelagert, bevor er nach Gewicht, Sieb, Dichte und Farbe sortiert wird.



Kaffees

Saftig

Rund

Seidig

Zimt

Apfel

Karamell

Varietäten: Caturra, Catuai

Aufbereitung: Anaerobic



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.interamericancoffee.de