

Costa Rica

Palmichal Micromill

Cerro Los Vindas - Natural

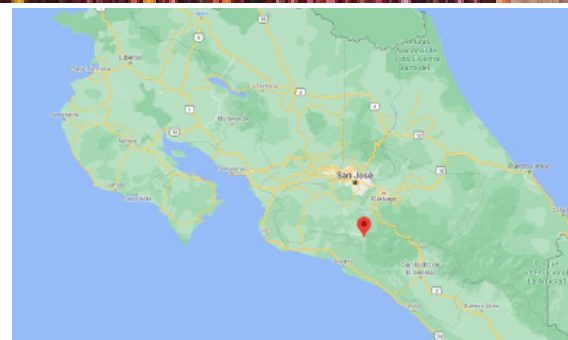
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Costa Rica
Region: Los Santos
Micromill: Palmichal
Farm: Cerro Los Vindas
Farm size: 14 ha.
Altitude: 1.500 - 1.600 masl.

During 1967, the three Vindas brothers Eduardo, Leonel and Gerardo purchased the first hectares of land from a cattle farmer and continued producing milk and cheese for the 1,500 inhabitants of Palmichal. Two years later, Eduardo, Leonel and Gerardo started to grow the first coffee seedlings on the tremendous slopes of the Tacuotari mountains, where Nobody else even dared to think of growing coffee on these spectacular slopes, but the Vindas', convinced that the volcanic soil combined with the smooth, pacific-influence and relatively dry climate was ideal for coffee growing, continued to grow Caturra and Catuai plants protecting the crystalline rivers and preventing the mountain borders from erosion.



Coffees

Bright

Delicate

Silky

Tropical Fruits

Chocolate

Dried Plum

Varieties: Caturra, Catuai

Processing: Natural



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

Palmichal Micromill

Cerro Los Vindas - Natural

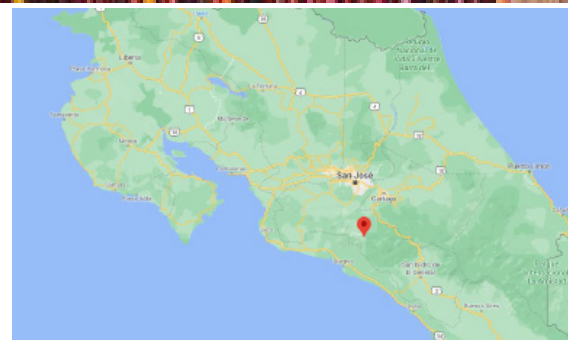
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Costa Rica
Region: Los Santos
Micromill: Palmichal
Farm: Cerro Los Vindas
Farmgröße: 14 ha.
Anbauhöhe: 1.500 - 1.600 masl.

Im Jahr 1967 kauften die drei Vindas-Brüder Eduardo, Leonel und Gerardo die ersten Hektar Land von einem Bauern, der Viehzucht betrieb, und produzierten Milch und Käse für die 1.500 Einwohner von Palmichal. Zwei Jahre später begannen Eduardo, Leonel und Gerardo mit dem Anbau der ersten Kaffeesetzlinge an den gewaltigen Hängen des Tacuotari-Gebirges, wo niemand sonst auch nur daran zu denken wagte, an diesen spektakulären Hängen Kaffee anzubauen. Doch die Vindas waren überzeugt, dass der vulkanische Boden in Verbindung mit dem sanften, vom Pazifik beeinflussten und relativ trockenen Klima ideal für den Kaffeeanbau war, und bauten weiterhin Caturra- und Catuai-Pflanzen an, um die kristallklaren Flüsse zu schützen und die Gebirgsränder vor Erosion zu bewahren.



Coffees

Hell Delikat Samtig
Tropische Früchte Schokolade Pflaume

Varieties: Caturra, Catuai
Processing: Natural



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