

# ETHIOPIA

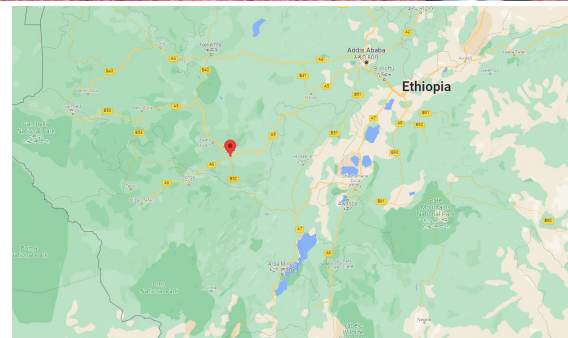
## Djimmah

InterAmerican  
**COFFEE**



### Regional Information

**Country:** Ethiopia  
**Region:** Jimma  
**Altitude:** 1.400 - 2.100 masl.



Ethiopia is the cradle of coffee as everyone knows. Thus, the botanical species of the Djimmah is *Coffea Arabica*. In fact, most of the coffees produced and exported from this origin come from this variety which is the basis of all Arabica varieties used in the world. The natural Djimmah coffees are grown in the Jimma region which is located in the west of Ethiopia. The coffee trees are cultivated and exploited at an altitude that varies between 1000 and 1200 meters.

Harvesting begins in October and can continue until February. The first exports take place in January and sometimes in December depending on the date of harvest and weather conditions. The quantities produced amount to 30% of the total production of the country and can be estimated at 75.000 Tons. Djimmah Grade 5 Nature is the name under which this coffee is exported. It is prepared by the dry process which gives it its green/brown and very pelliculated appearance. The cup is slightly acidic and the medium body is rather full-bodied. It is a coffee that is very suitable for blending and also for decaffeination.

### Coffees

Balanced

Earthy

Lively

Soft Pepper

Floral

Sweet

**Variety:** Mixed Heirloom

**Processing:** Natural

**Grade:** 5



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

# ÄTHIOPIEN

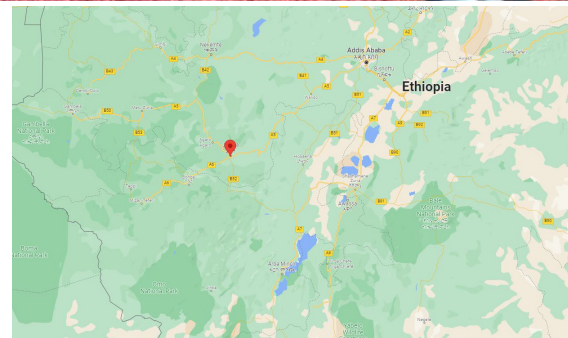
## Djimmah

InterAmerican  
**COFFEE**



## Regional Information

**Land:** Äthiopien  
**Region:** Jimma  
**Anbauhöhe:** 1.400 - 2.100 masl.



Wie jeder weiß, ist Äthiopien die Wiege des Kaffees. Die botanische Art des Djimmah ist *Coffea Arabica*. Die meisten der in diesem Land produzierten und exportierten Kaffeesorten stammen von dieser Sorte, die die Grundlage für alle weltweit verwendeten Arabica-Sorten bildet. Die natürlichen Djimmah-Kaffees werden in der Region Jimma im Westen Äthiopiens angebaut. Die Kaffeebäume werden in einer Höhe von 1000 bis 1200 Metern angebaut und ausgebeutet. Die Ernte beginnt im Oktober und kann bis Februar andauern. Die ersten Exporte finden im Januar und manchmal im Dezember statt, je nach Erntedatum und Wetterbedingungen. Die produzierten Mengen belaufen sich auf 30 % der Gesamtproduktion des Landes und können auf 75.000 Tonnen geschätzt werden. Djimmah Grade 5 Nature ist der Name, unter dem dieser Kaffee exportiert wird. Er wird im Trockenverfahren zubereitet, wodurch er sein grün-braunes und sehr pelziges Aussehen erhält. Die Tasse ist leicht säuerlich und der mittlere Körper ist eher vollmundig. Dieser Kaffee eignet sich sehr gut zum Mischen und auch zum Entkoffeinieren.

## Kaffees

Ausgewogen

Erdig

Lebendig

Pfeffer

Floral

Süß

**Varietäten:** Mixed Heirloom

**Aufbereitung:** Natural

**Grade:** 5



**InterAmerican Coffee GmbH**  
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4  
20457 Hamburg, Germany  
Phone +49 40 373 367  
E-Mail: [iac.hamburg@nkg.coffee](mailto:iac.hamburg@nkg.coffee)

**InterAmerican Coffee Schweiz**  
Bahnhofstrasse 22  
CH-6300 Zug, Switzerland  
Phone +41 41 728 7286  
E-Mail: [iac.zug@nkg.coffee](mailto: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](mailto:iac.london@nkg.coffee)

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