

ETHIOPIA

Yirgacheffe Kochere

InterAmerican
COFFEE



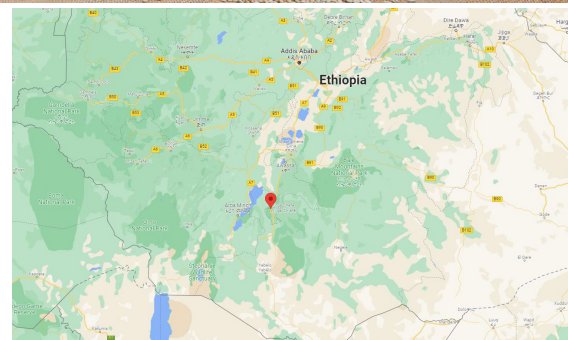
Farm Information

Country: Ethiopia
Region: Yirgacheffe
District: Kochere
Altitude: 1.700 - 2.200 masl.

Climate: The Kochere area benefits from a favorable climate with ample rainfall and mild temperatures, creating ideal conditions for coffee cultivation. The fertile, volcanic soils of the region further contribute to the unique flavor profile of Kochere coffee.

Grading: Ethiopian coffees are graded based on their quality, with Grade 1 being the highest. Grade 2 coffees are also of very high quality, with minimal defects and a well-developed flavor profile. Yirgacheffe Gr.2 Kochere is often considered nearly as good as Grade 1, with a slightly less intense but still highly refined flavor profile.

Processing Method: Washed (Wet-Processed): Yirgacheffe Gr.2 Kochere is typically washed, which is the traditional processing method in the Yirgacheffe region. In this process, the coffee cherries are de-pulped, fermented to remove the mucilage, washed, and then dried on raised beds. The washed processing method accentuates the coffee's clarity, bright acidity, and clean flavors.



Coffees

Smooth

Sweet

Tea-Like

Jasmin

Bergamot

Black-Tea

Variety: Heirloom

Processing: Washed

Grade: Gr. 2



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

ÄTHIOPIEN

Yirgacheffe

Kochere

InterAmerican
COFFEE



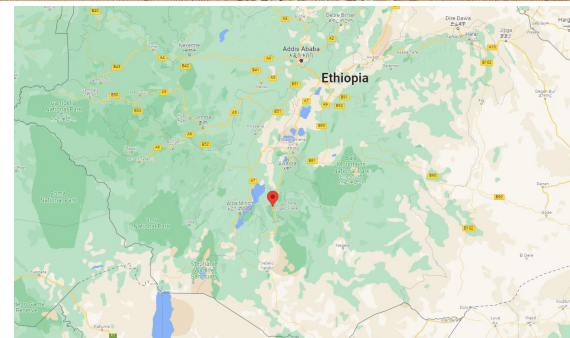
Farm Information

Land: Äthiopien
Region: Yirgacheffe
Bezirk: Kochere
Anbauhöhe: 1.700 - 2.200 masl.

Das Klima: Das Kochere-Gebiet profitiert von einem günstigen Klima mit reichlichen Niederschlägen und milden Temperaturen, die ideale Bedingungen für den Kaffeeanbau schaffen. Die fruchtbaren, vulkanischen Böden der Region tragen ebenfalls zum einzigartigen Geschmacksprofil des Kochere-Kaffees bei.

Klassifizierung: Äthiopische Kaffees werden nach ihrer Qualität eingestuft, wobei Grad 1 die höchste Stufe darstellt. Kaffees der Güteklasse 2 sind ebenfalls von sehr hoher Qualität, weisen nur minimale Mängel auf und haben ein gut entwickeltes Geschmacksprofil. Yirgacheffe Gr.2 Kochere wird oft als fast so gut wie Grade 1 angesehen, mit einem etwas weniger intensiven, aber immer noch sehr raffinierten Geschmacksprofil.

Verarbeitungsmethode: Gewaschen (Nass-Verarbeitung): Yirgacheffe Gr.2 Kochere wird in der Regel gewaschen, was die traditionelle Verarbeitungsmethode in der Yirgacheffe-Region ist. Bei diesem Verfahren werden die Kaffeekirschen entpulpt, fermentiert, um den Schleim zu entfernen, gewaschen und anschließend auf Hochbeeten getrocknet. Durch die gewaschene Aufbereitung werden die Klarheit, die helle Säure und die reinen Aromen des Kaffees hervorgehoben.



Kaffees

Weich

Süß

Teeartig

Jasmin

Bergamot

Schwarztee

Varietäten: Heirloom

Aufbereitung: Washed

Grade: Gr. 2



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