

ETHIOPIA

Yirgacheffe Koke (YCFCU Cooperative)

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country:	Ethiopia
Region:	Yirgacheffe
Altitude:	1.700 - 2.200 masl.
Cooperative:	YCFCU Cooperative
Members:	28 primary cooperatives
Farmers:	around over 45,000 farmers

YCFCU is an umbrella organization comprising 28 primary cooperatives, representing thousands of smallholder coffee farmers. The cooperative Koke is in a network of cooperatives in the Yirgacheffe region belonging to the Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union (YCFCU). Its smallholder members distinguish themselves with their impeccable attention to detail in processing.

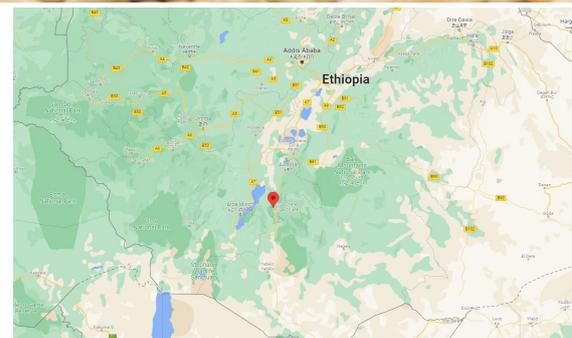
Ethiopian heirloom varieties are chosen from the forest and transplanted to small gardens, adding a layer of selection to the incredible complexity available among wild coffee plants. Farmers hand-sort for unripe and overripe cherries. Coffee is pulped with a 5-disc Agaarde pulper and wet fermented for 24 to 36 hours. After sorting based on density, the fermented coffee is washed in clean water before being dried for one to two weeks on cloth drying beds. Workers cover the coffee with plastic at midday and at night. Once dried, the coffee is screened 14 and up.

As part of the cooperative's mission to give back to its community, it recently renovated buildings at a primary school and outfitted it with new supplies.

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



Coffees

Smooth

Bright

Vibrant

Jasmin

Citrus

Spices

Black-Tea

Variety: Heirloom

Processing: Washed

Grade: Gr. 2



www.interamericacoffee.de

ÄTHIOPIEN

Yirgacheffe

Koke (YCFCU Kooperative)

InterAmerican
COFFEE



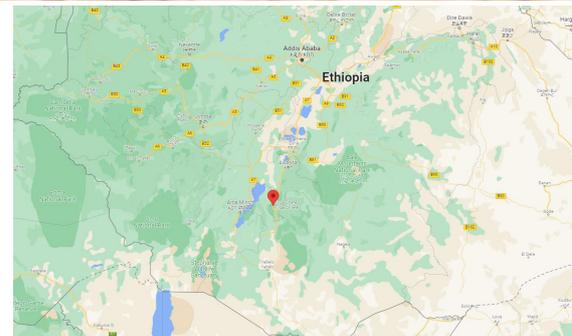
Farm Information

- Land:** Äthiopien
Region: Yirgacheffe
Anbauhöhe: 1.700 - 2.200 masl.
Kooperative: YCFCU Cooperative
Mitglieder: 28 Primär-Genossenschaften
Farmer: über 45,000 Farmer

Die YCFCU ist ein Zusammenschluss von 28 Primär-genossenschaften, die Tausende von kleinen Kaffeebauern vertreten. Die Kooperative Koke ist Teil eines Netzwerks von Kooperativen in der Region Yirgacheffe, die zur Yirgacheffe Coffee Farmers Cooperative Union (YCFCU) gehören. Ihre kleinbäuerlichen Mitglieder zeichnen sich durch ihre tadellose Liebe zum Detail bei der Verarbeitung aus.

Äthiopische Erbstückerarten werden aus dem Wald ausgewählt und in kleine Gärten verpflanzt, um die unglaubliche Komplexität der wilden Kaffeeepflanzen noch zu steigern. Die Bauern sortieren von Hand nach unreifen und überreifen Kirschen. Der Kaffee wird mit einem 5-Scheiben-Pulper von Agaarde gepresst und 24 bis 36 Stunden lang nass fermentiert. Nach dem Sortieren nach Dichte wird der fermentierte Kaffee in sauberem Wasser gewaschen, bevor er ein bis zwei Wochen lang auf Stofftrockenbetten getrocknet wird. Mittags und nachts decken die Arbeiter den Kaffee mit Plastikfolie ab. Nach dem Trocknen wird der Kaffee ab 14 gesiebt.

Als Teil der Mission der Kooperative, ihrer Gemeinschaft etwas zurückzugeben, hat sie vor kurzem die Gebäude einer Grundschule renoviert und mit neuem Schulmaterial ausgestattet.



Kaffees

Weich

Hell

Lebhaft

Jasmin

Citrus

Gewürze

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