

GUATEMALA

Huehuetenango

InterAmerican
COFFEE



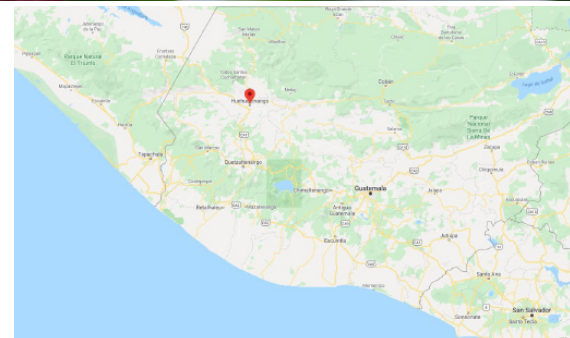
Farm Information

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Altitude: 1.350 masl
Farm: 4 farmers

Huehuetenango is one of Guatemala's three non-volcanic regions, as well as its highest and driest under cultivation, making it one of the best for coffee production. Currents of hot air sweep up from the Plains of Tehuantepec, in Oaxaca, Mexico, and mix here with the cool air descending from the Cuchumatanes Mountains, creating a microclimate that's protected from frost and allowing coffee to be cultivated at up to 2,000 meters.

Huehuetenango's extreme remoteness requires that nearly all producers process their own coffee. Fortunately, the region has abundant rivers and streams, making it relatively easy for producers to set up mills. Still more fortunately, Huehue's geographic conditions help to create exceptional coffees with a distinct acidity and fruity flavors.

SHB (Strictly Hard Bean) specifies that the coffee was grown at an altitude above 1,350 meters. (This term is also synonymous with SHG/Strictly High Grown, a classification that's higher than HB.) EP (European Preparation) means that the green coffee was sorted by hand to remove any defective beans and foreign material. Four producers from the Huehuetenango region contributed to this coffee: Lety Anzueto, from finca Isnul in La Democracia; Lety Perez, from finca Buenos Aires Huixoc in La Democracia; Rene Perez, from Finca La Reforma, in Cuilco; and Willy Perez, from Finca Las Americas and Finca San Antonio, both of which are in Agua Dulce.



Coffees

Lively

Full

Silky

Orange

Milk-Chocolate

Biscuit

Variety: Typica, Bourbon, Caturra, Catuai

Processing: Washed

Grade: SHB EP



InterAmerican Coffee GmbH

Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany

Phone +49 (0)40 373 367

E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz

Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland

Phone +41 (0)41 728 7286

E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.

Zeppelin Building, 1st floor
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom

Tel. +44 (0)20 7796 2255

E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de

GUATEMALA

Huehuetenango

InterAmerican
COFFEE



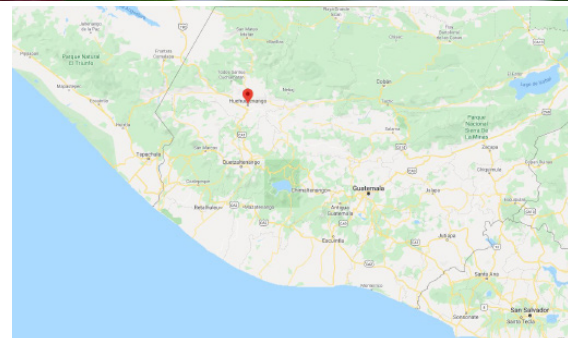
Farm Information

Land: Guatemala
Region: Huehuetenango
Anbauhöhe: 1.350 masl.
Farm: 4 farmers

Huehuetenango ist eine der drei nicht-vulkanischen Regionen Guatemalas sowie die höchstgelegene und trockenste Region, die für den Kaffeeanbau geeignet ist. Heiße Luftströme strömen von den Ebenen von Tehuantepec in Oaxaca, Mexiko, herauf und vermischen sich hier mit der kühlen Luft, die von den Cuchumatanes-Bergen herabströmt. So entsteht ein Mikroklima, das vor Frost schützt und den Kaffeeanbau in einer Höhe von bis zu 2.000 Metern ermöglicht.

Die extreme Abgeschiedenheit Huehuetenangos erfordert, dass fast alle Erzeuger ihren Kaffee selbst verarbeiten. Glücklicherweise gibt es in der Region zahlreiche Flüsse und Bäche, so dass es für die Erzeuger relativ einfach ist, Mühlen zu errichten. Die geografischen Bedingungen in Huehue tragen dazu bei, dass außergewöhnliche Kaffees mit ausgeprägter Säure und fruchtigen Aromen entstehen.

SHB (Strictly Hard Bean) bedeutet, dass der Kaffee in einer Höhe von über 1.350 Metern angebaut wurde. (Dieser Begriff ist auch ein Synonym für SHG/Strictly High Grown, eine Klassifizierung, die höher ist als HB). EP (European Preparation) bedeutet, dass der Rohkaffee von Hand sortiert wurde, um fehlerhafte Bohnen und Fremdstoffe zu entfernen. Vier Erzeuger aus der Region Huehuetenango haben zu diesem Kaffee beigetragen: Lety Anzueto von der Finca Isnul in La Democracia; Lety Perez von der Finca Buenos Aires Huixoc in La Democracia; Rene Perez von der Finca La Reforma in Cuilco; und Willy Perez von der Finca Las Americas und der Finca San Antonio, beide in Agua Dulce.



Kaffees

Lebendig

Vollmundig

Seidig

Orange

Milchschokolade

Keks

Varietäten: Typica, Bourbon, Caturra, Catuai

Aufbereitung: Washed

Grade: SHB EP



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
Zeppelin Building, 1st floor
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Tel. +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de