

# GUATEMALA

## San Victor Cooperative Natural - Anaerobic

InterAmerican  
**COFFEE**



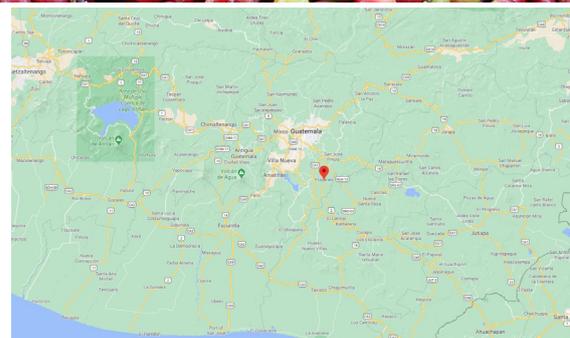
### Farm Information

**Country:** Guatemala  
**Region:** Fraijanes  
**Cooperative:** San Victor  
**Altitude:** 1.200 - 1.700 masl.



Unlike many other coffee growing regions, Fraijanes is a municipality close to Guatemala City. Despite its proximity, the region still faces challenges associated with coffee farming and underdevelopment of public services. The history of farming in this region however runs deep, with the "Juanes Friars" (hence the name Fraijanes), bringing coffee to the region over 200 years ago. The region still boasts several traditional varieties such as Bourbon, Typica, Catuai, and the Guatemalan native "Pache Común". The soil in Fraijanes is characterized as "sandy loam", which is due to the combination of fresh ash from the Pacaya Volcano, silt, and clay. Abundant rainfall and high altitudes are also common in this region.

Nestled between Los Pinos Lagoon, Cerro Redondo Volcano, and Lake Amatitlan is Beneficio San Victor. The mill, located in the town of "Los Verdes" is owned and operated by the Molina family since the 1990's. The mill serves as a hub for many of the farmers in the region, including Cooperativa El Cerrito, Cooperative Fraijanes, smallholder farmers, as well as estate coffees. The mill recently installed new machinery to reduce the amount of water in the process, improving the efficiencies and quality. It is also known for producing specialty microlots; from double fermentations, honeys, naturals and experimental processes.



### Coffees

Bright

Malic

Juicy

Starberry

Dried Fruit

Caramel

**Variety:** Bourbon Amarillo, Catuai  
Amarillo, Anacafé 14

**Processing:** Anaerobic

**Grade:** SHB EP



**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.**  
Zeppelin Building, 1st floor  
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)

# GUATEMALA

## San Victor Cooperative Natural - Anaerobic

InterAmerican  
**COFFEE**



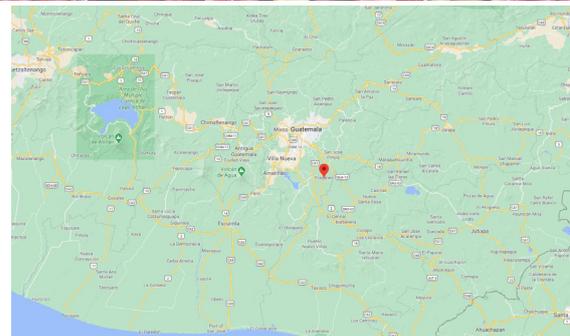
### Farm Information

**Land:** Guatemala  
**Region:** Fraijanes  
**Kooperative:** San Victor  
**Anbauhöhe:** 1.200 - 1.700 masl.



Im Gegensatz zu vielen anderen Kaffeeanbaugebieten ist Fraijanes eine Gemeinde in der Nähe von Guatemala-Stadt. Trotz ihrer Nähe steht die Region immer noch vor Herausforderungen, die mit dem Kaffeeanbau und der Unterversorgung mit öffentlichen Dienstleistungen zusammenhängen. Die Geschichte der Landwirtschaft in dieser Region reicht jedoch weit zurück, denn die „Juanes-Brüder“ (daher der Name Fraijanes) brachten den Kaffee vor über 200 Jahren in die Region. In der Region gibt es noch mehrere traditionelle Rebsorten wie Bourbon, Typica, Catuai und die in Guatemala heimische „Pache Común“. Der Boden in Fraijanes wird als „sandiger Lehm“ bezeichnet, was auf eine Kombination aus frischer Asche des Vulkans Pacaya, Schlamm und Ton zurückzuführen ist. Reichliche Niederschläge und große Höhenlagen sind ebenfalls typisch für diese Region.

Eingebettet zwischen der Lagune Los Pinos, dem Vulkan Cerro Redondo und dem Amatitlan-See liegt Beneficio San Victor. Die Mühle in der Stadt „Los Verdes“ befindet sich seit den 1990er Jahren im Besitz der Familie Molina und wird von ihr betrieben. Die Mühle dient als Drehscheibe für viele Bauern in der Region, darunter die Cooperativa El Cerrito, die Kooperative Fraijanes, Kleinbauern und Landwirte. Die Mühle hat vor kurzem neue Maschinen installiert, um die Wassermenge im Prozess zu reduzieren und die Effizienz und Qualität zu verbessern. Die Mühle ist auch bekannt für die Herstellung von speziellen Mikrolots, die aus doppelter Gärung, Honig, Naturprodukten und experimentellen Verfahren stammen.



### Coffees

Hell

Malisch

Saftig

Erdbeere

Trockenfrüchte

Karamell

**Varietäten:** Bourbon Amarillo, Catuai  
Amarillo, Anacafé 14

**Aufbereitung:** Anaerobic

**Grade:** SHB EP



**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.**  
Zeppelin Building, 1st floor  
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)