
INDONESIA

Sumatra Lintong

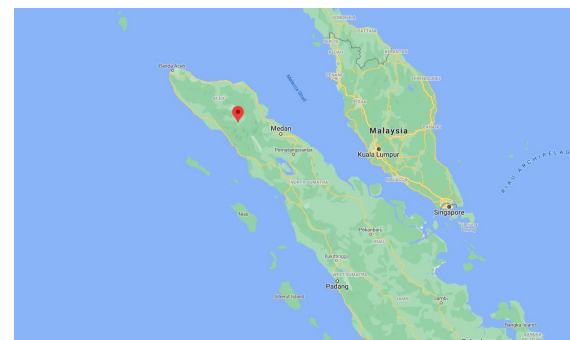


Farm Information

Country: Indonesia
Island: Sumatra
Region: Lintong
Altitude: 1.000 - 1.600 masl.

The most important coffee producing regions in Indonesia are found on the islands of Java, Sumatra, Sulawesi (the former Celebes) and Timor. The cultivation of coffee in Indonesia has a 300 years history; which is closely related to the Dutch colonial rule. The „Lintong“ and „Mandheling“ coffees originated from Sumatra which is located in the West end of the archipelago. This coffee differs substantially in the regional source and the colour. Lintong coffees are named after region Lintong were they are grown. This region is in the province North-Sumatra. Mandheling grows in the province „Aceh“, particularly in the Region of „Gayo“.

The processing is specific because it is neither a wet processing, nor a dry processing. The handpicked coffee cherries were pulped but the remaining pulp is not removed by the traditional fermentation process; but through a manual rubbing with sand. After a few days the pergamino hull is dried by the sun. After drying the brittle pergamino hull will be removed and afterwards the coffee is screened and sorted by colour, size and weight. Apparently the Lintong coffee owes his exotic taste to this special process.



Coffees

This coffee has a buttery body, a fresh and vibrant acidity and flavours of cassis, rhubarb and herbal notes.

Cassis

Rhubarb

Herbs

Variety: Typica, Catimor, S795, Ateng

Processing: Wet-Hulled



INDONESIEN

Sumatra Lintong

InterAmerican
COFFEE

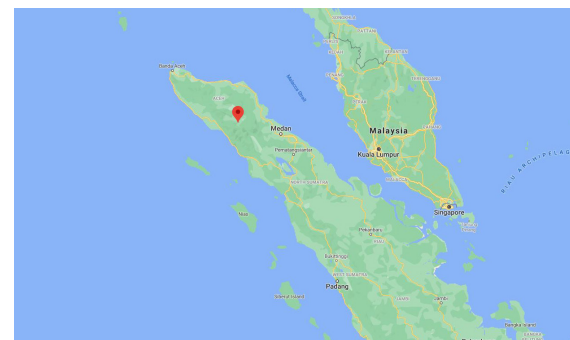


Farm Information

Land: Indonesia
Insel: Sumatra
Region: Lintong
Altitude: 1.000 - 1.600 masl.

Die wichtigsten Kaffeeanbaugebiete in Indonesien befinden sich auf den Inseln Java, Sumatra, Sulawesi (dem früheren Celebes) und Timor. Der Kaffeeanbau in Indonesien hat eine 300-jährige Geschichte, die eng mit der niederländischen Kolonialherrschaft zusammen hängt. Die Kaffeesorten "Lintong" und "Mandheling" stammen ursprünglich aus Sumatra, das im Westen des Inselstaats liegt. Dieser Kaffee unterscheidet sich wesentlich in der regionalen Herkunft und in der Farbe. Lintong-Kaffees sind nach der Region Lintong benannt, in der sie angebaut werden. Diese Region liegt in der Provinz Nord-Sumatra. Mandheling wächst in der Provinz "Aceh", insbesondere in der Region "Gayo".

Die Verarbeitung ist eine Besonderheit, denn es handelt sich weder um eine Nass- noch um eine Trockenaufbereitung. Die handgepflückten Kaffeekirschen werden gepulvt, aber das restliche Fruchtfleisch wird nicht durch das traditionelle Fermentationsverfahren entfernt, sondern durch manuelles Reiben mit Sand. Nach ein paar Tagen wird die Pergamino-Schale in der Sonne getrocknet. Nach dem Trocknen wird die spröde Pergamino-Schale entfernt, und anschließend wird der Kaffee gesiebt und nach Farbe, Größe und Gewicht sortiert. Offenbar verdankt der Lintong-Kaffee seinen exotischen Geschmack diesem speziellen Verfahren.



Kaffees

Dieser Kaffee hat einen buttrigen Körper, eine frische und lebendige Säure und Aromen von Cassis, Rhabarber und Kräuternoten.

Cassis

Rhabarber

Kräuter

Varietäten: Typica, Catimor, S795, Ateng

Aufbereitung: Wet-Hulled



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