

INDONESIA

Sumatra Mandheling

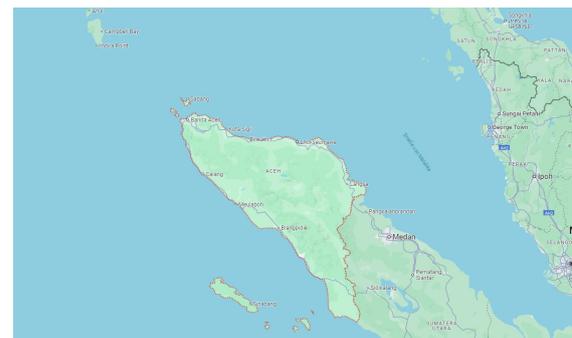
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Indonesia
Island: Sumatra
Region: Mandheling
Altitude: 900 - 1.500 masl.

The history of Mandheling coffee dates back to the Dutch colonial period in the 18th century when the Dutch East India Company introduced Arabica coffee to the region. The coffee was initially cultivated on large estates in North Sumatra, particularly around the highlands of Lake Toba. Over time, coffee farming became a key part of the local economy, with smallholder farmers adopting traditional methods of cultivation and processing. The name "Mandheling" is derived from the Mandailing people, an ethnic group in North Sumatra, who became synonymous with the coffee produced in their region. Mandheling coffee gained international fame for its unique, full-bodied flavor, characterized by earthy, spicy, and chocolatey notes. The traditional wet-hulled processing method, known as "Giling Basah," further enhanced the coffee's distinct profile. Today, Mandheling coffee remains one of the most sought-after Sumatran coffees globally, known for its rich history and exceptional quality.



Coffees

Delicate

Balanced

Full

Green-Tea

Tobacco

Herbs

Variety: Typica, Catimor, S795, Ateng

Processing: 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.interamericacoffee.de

INDONESIEN

Sumatra Mandheling

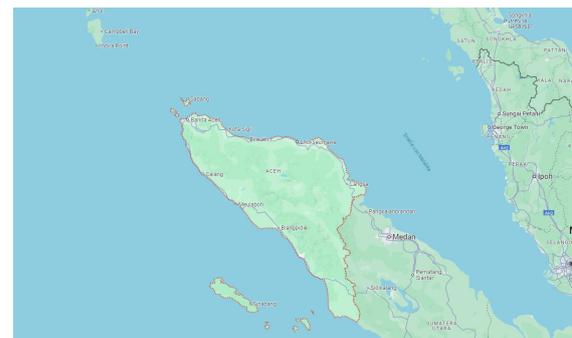
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Indonesien
Insel: Sumatra
Region: Mandheling
Anbauhöhe: 1.000 - 1.600 masl.

Die Geschichte des Mandheling-Kaffees geht auf die niederländische Kolonialzeit im 18. Jahrhundert zurück, als die Niederländische Ostindien-Kompanie den Arabica-Kaffee in der Region einführte. Der Kaffee wurde zunächst auf großen Ländereien in Nordsumatra angebaut, insbesondere im Hochland des Tobasees. Im Laufe der Zeit wurde der Kaffeeanbau zu einem wichtigen Bestandteil der lokalen Wirtschaft, wobei die Kleinbauern die traditionellen Anbau- und Verarbeitungsmethoden übernahmen. Der Name "Mandheling" leitet sich von den Mandailing ab, einer ethnischen Gruppe in Nordsumatra, die zum Synonym für den in ihrer Region angebauten Kaffee wurde. Mandheling-Kaffee erlangte internationalen Ruhm für seinen einzigartigen, vollmundigen Geschmack, der sich durch erdige, würzige und schokoladige Noten auszeichnet. Die traditionelle nassgeschälte Aufbereitungsmethode, bekannt als "Giling Basah", hat das besondere Profil des Kaffees noch verstärkt. Heute ist der Mandheling-Kaffee nach wie vor einer der begehrtesten Kaffees aus Sumatra weltweit, der für seine reiche Geschichte und außergewöhnliche Qualität bekannt ist.



Kaffees

Vollmundig **Ausgeglichen** **Zart**
Grüntee **Kräuter** **Tabak**

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.interamericacoffee.de