

INDONESIA

Sumatra Mandheling “Mena Gold”

InterAmerican
COFFEE

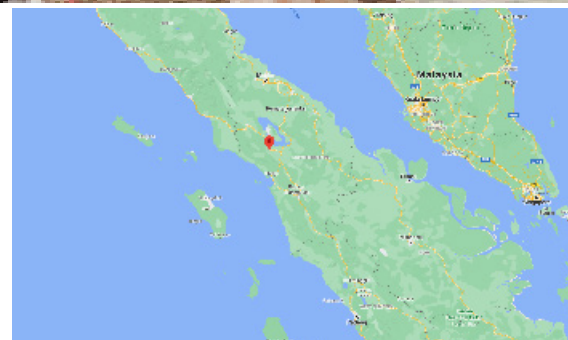


Regional Information

Country: Indonesia
Island: Sumatra
Region: Mandheling, North Sumatra
Altitude: 1.200 - 1.500 masl.

Menagold coffee flows from “Hutapaung” and “Ria Ria,” coffee-producing areas in Dolok Sanggul district of North Sumatra. Through years of close cooperation between smallholder farmers with PT Musfaha Niaga Mandiri, the process from upcountry to roaster workshop is meticulously analyzed to put quality first. Ripe, red cherries are selectively picked, sorted, wet-hulled, and dried at the mill and delivered to Medan for further processing. Over 323 farmers under farmers groups working closely and exclusively with PT Musfaha Niaga Mandiri, specializing in making high-end quality Sumatra Arabica, “wild” cup, and “greenish-blue” color.

To pay homage to the company history and the origin of the worlds most sought coffee, the brand name “Mena” is used as an abbreviation of “Medan-Aceh” In contrast, Gold is to highlight the exotic quality Menagold strives to offer.



Coffees

Delicate

Malic

Full

Velvety

Balanced

Green-Tea

Herbs

Sage

Variety: Ateng Super, Catimor, Bourbon

Processing: Wet-Hulled

Grade: Gr. 1



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

“Mena Gold”

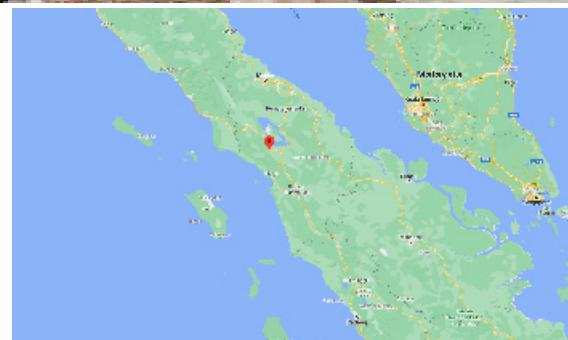
InterAmerican
COFFEE



Regional Information

Land: Indonesien
Insel: Sumatra
Region: Mandheling, North Sumatra
Anbauhöhe: 1.200 - 1.500 masl.

Der Kaffee von Menagold stammt aus den Kaffeeanbaugebieten “Hutapaung” und “Ria Ria” im Bezirk Dolok Sanggul in Nordsumatra. Durch die jahrelange enge Zusammenarbeit zwischen den Kleinbauern und PT Musfaha Niaga Mandiri wird der Prozess vom Landesinneren bis zur Rösterei sorgfältig analysiert, um die Qualität in den Vordergrund zu stellen. Die reifen, roten Kirschen werden in der Mühle selektiv gepflückt, sortiert, nass geschält und getrocknet und zur weiteren Verarbeitung nach Medan geliefert. Über 323 Bauern, die in Bauerngruppen zusammengeschlossen sind, arbeiten eng und exklusiv mit PT Musfaha Niaga Mandiri zusammen und sind auf die Herstellung von hochwertigem Sumatra-Arabica mit “wilder” Tasse und “grünlich-blauer” Farbe spezialisiert. Als Hommage an die Unternehmensgeschichte und die Herkunft des weltweit begehrtesten Kaffees wird der Markenname “Mena” als Abkürzung für “Medan-Aceh” verwendet. Im Gegensatz dazu soll “Gold” die exotische Qualität hervorheben, die Menagold zu bieten bemüht ist.



Kaffees

Zart Malisch Vollmundig
Samtig Ausgewogen
Grüntee Kräuter Salbei

Varietäten: Ateng Super, Catimor, Bourbon

Aufbereitung: Wet-Hulled

Grade: Gr. 1



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