

KENYA

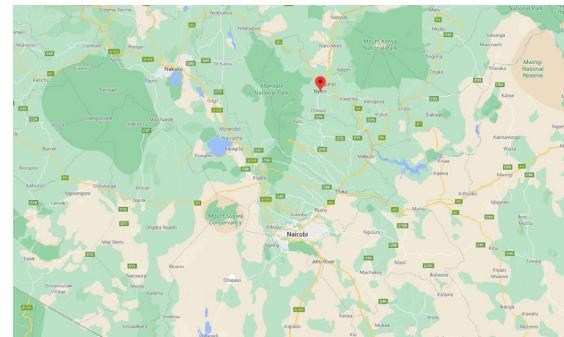
Gikanda Kangocho

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Kenya
Region: Nyeri District, Mt. Kenya
Altitude: 1.800 - 2.000 masl.
Washing Station: Kangocho Factory



Kangocho coffee originates from the Kangocho Coffee Factory, located in Nyeri County, Kenya, a region renowned for producing some of the finest coffee in the world. The name "Kangocho" comes from a Kikuyu word meaning "a place with corners," inspired by the winding paths and bends on the hillside where the factory is situated. These paths connect the lower and higher points of the hill, giving it the nickname "the hill of corners."

The coffee is produced by smallholder farmers who are members of the Karatina Farmers Cooperative Society, under which the Kangocho Factory operates. Grown at high altitudes ranging from 1,800 to 2,000 meters above sea level, the coffee benefits from the rich volcanic soils and cool climate of the region. The beans are processed using the traditional washed (wet) method, which enhances their clarity and vibrant flavors.

Situated on the slopes of Mount Kenya, the factory plays an essential role in the local community by supporting smallholder farmers, primarily from the Kikuyu community, and promoting sustainable agricultural practices. Kangocho coffee is not just a product but a testament to the dedication and tradition of the farmers who cultivate it and the unique geographical features of the region.

Coffees

Malic Lively Juicy Balanced
Rhubarb Casis Grapefruit

Varieties: SL 28, SL 34, Ruiru 11
Processing: Washed
Grades: AA TOP



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

KENYA

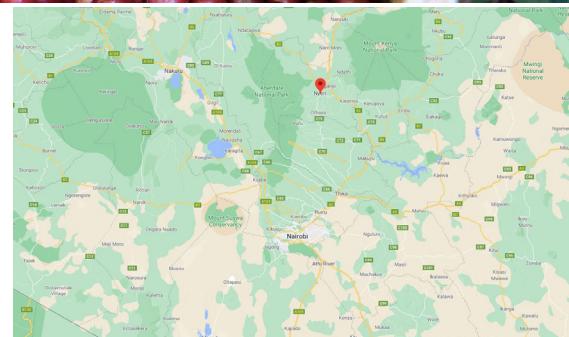
Gikanda Kangocho

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land	Kenya
Region:	Nyeri District, Mt. Kenya
Anbauhöhe:	1.800 - 2.000 masl.
Washing Station:	Kangocho Factory



Der Kangocho-Kaffee stammt aus der Kangocho- Kaffeemühle im Bezirk Nyeri in Kenia, einer Region, die für die Produktion einiger der besten Kaffees der Welt bekannt ist. Der Name „Kangocho“ stammt von einem Kikuyu-Wort, das „ein Ort mit Ecken“ bedeutet, inspiriert von den gewundenen Pfaden und Kurven des Hügels, auf dem die Fabrik liegt. Diese Wege verbinden die niedrigeren und höheren Punkte des Hügels, was ihm den Spitznamen „Hügel der Ecken“ einbrachte.

Der Kaffee wird von Kleinbauern erzeugt, die Mitglieder der Karatina Farmers Cooperative Society sind, zu der die Kangocho Factory gehört. Der Kaffee wird in Höhenlagen zwischen 1.800 und 2.000 Metern über dem Meeresspiegel angebaut und profitiert von den reichhaltigen vulkanischen Böden und dem kühlen Klima in der Region. Die Bohnen werden nach der traditionellen Methode des Waschens (nass) aufbereitet, was ihre Klarheit und ihren lebendigen Geschmack fördert.

Die an den Hängen des Mount Kenya gelegene Fabrik spielt eine wichtige Rolle in der lokalen Gemeinschaft, indem sie Kleinbauern, hauptsächlich aus der Kikuyu-Gemeinschaft, unterstützt und nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken fördert. Kangocho-Kaffee ist nicht nur ein Produkt, sondern auch ein Zeugnis für das Engagement und die Tradition der Bauern, die ihn anbauen, und für die einzigartigen geografischen Gegebenheiten der Region.

Kaffees

Malisch	Lebendig	Saftig	Ausgewogen
Rhabarber	Grapefruit	Johannisbeere	

Varietäten: SL 28, SL 34, Ruiru 11

Aufbereitung: Washed

Grades: AA TOP

