

# MALAWI

## Pamwamba

InterAmerican  
**COFFEE**



## Cooperative Information



<b>Country:</b>	Malawi
<b>Region:</b>	14.02 latitude and 35.20 longitude
<b>Farm:</b>	Pamwamba Estate
<b>Farm Size:</b>	471 with coffee
<b>Altitude:</b>	1.050 - 1.150 masl.
<b>Farmer:</b>	1,450 workers



Our Malawi Pamwamba Coffee is selected from the best coffee quality that comes from an Estate in Malawi. The Estate is Rainforest Alliance Certified. The annual rainfall varies between 850 to 1,335 mm. There are three rivers running through the estate, Mpeni River, Ngapani River and the Nsondole River. The Mpeni river fuels the Mpeni Dam and has a capacity of 3 million cubic meters of water. The coffee is supported by supplementary irrigation from the Mpeni Dam, which is in the form of filtered drip irrigation.

The varieties of coffee planted are a mixture of SL28 and Catimor 129, which are jointly harvested to form a varietal blend. The flowering is traditionally triggered post the first rains in early November and with the early flowering fly picking of mature cherry starting in late May. The main crop harvest is over June to August and with end crop stripping during late September. The harvested coffee is pulped in the estates wet mill and sun dried, with the dry parchment being held and conditioned for approximately six weeks, prior to being sent for dry milling and grading at the mill, which is situated just north of Limbe, some 252 Kms from the estate. There is comprehensive traceability from field to bags.

## Coffees

Malic

Sweet

Elegant

Juicy

Cassis

Kiwi

Biscuit

**Varieties:** SL28, Catimor 129

**Processing:** Washed

**Grades:** East African standards (AA, AB, PB, C, AAA)



**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](http://www.interamericancoffee.de)

# MALAWI

## Pamwamba

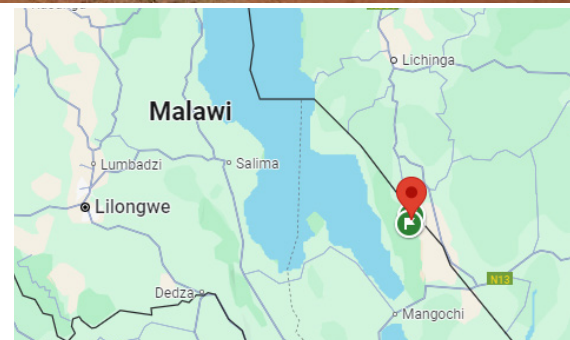
InterAmerican  
**COFFEE**



### Cooperative Information



<b>Land:</b>	Malawi
<b>Region:</b>	14.02 Breitengrad und 35.20 Längengrad
<b>Farm:</b>	Pamwamba Estate
<b>Farmgröße:</b>	471 mit Kaffee
<b>Altitude:</b>	1.050 - 1.150 masl.
<b>Farmer:</b>	1,450 Bauern



Unser Malawi Pamwamba Kaffee wird aus der besten Kaffeequalität ausgewählt, die von einer Plantage in Malawi stammt. Das Gut ist von der Rainforest Alliance zertifiziert. Die jährliche Niederschlagsmenge schwankt zwischen 850 und 1.335 mm. Drei Flüsse fließen durch das Gut: der Mpeni-Fluss, der Ngapani-Fluss und der Nsondole-Fluss. Der Mpeni-Fluss speist den Mpeni-Damm und hat ein Fassungsvermögen von 3 Millionen Kubikmetern Wasser. Der Kaffeeanbau wird durch zusätzliche Bewässerung aus dem Mpeni-Damm unterstützt, die in Form von gefilterter Tröpfchenbewässerung erfolgt. Die angepflanzten Kaffeesorten sind eine Mischung aus SL28 und Catimor 129, die gemeinsam geerntet werden, um eine Sortenmischung zu bilden. Die Blütezeit wird traditionell nach den ersten Regenfällen Anfang November eingeleitet, und die Ernte der reifen Kirschen beginnt Ende Mai mit der Frühblüte. Die Haupternte findet von Juni bis August statt, und Ende September wird die Ernte abgezogen. Der geerntete Kaffee wird in der Nassmühle des Anwesens gemahlen und in der Sonne getrocknet, wobei das trockene Pergament etwa sechs Wochen lang gelagert und konditioniert wird, bevor es zur Trockenmahlung und Sortierung in die Mühle geschickt wird, die sich nördlich von Limbe, etwa 252 km vom Anwesen entfernt, befindet. Es besteht eine umfassende Rückverfolgbarkeit vom Feld bis zu den Säcken.

### Kaffees

Malisch Süß Elegant Saftig

Johannisbeere Kiwi Biscuit

**Varietäten:** SL28, Catimor 129

**Aufbereitung:** Washed

**Grades:** East African standards (AA, AB, PB, C, AAA)



**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](http://www.interamericacoffee.de)