

NICARAGUA

Jinotega Regionals

InterAmerican
COFFEE



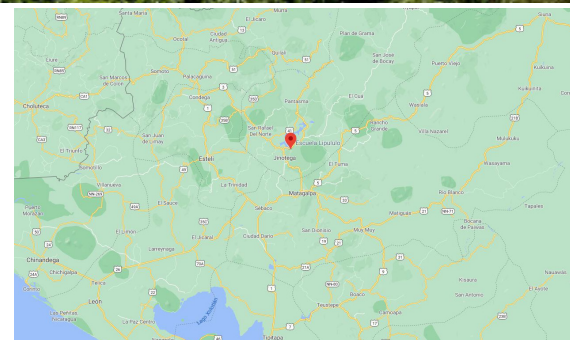
Farm Information

Country: Nicaragua
Region: Jinotega
Altitude: 1.000 - 1.700 masl.

The Jinotega region in Nicaragua's northern highlands is one of the country's most important coffee-growing areas. At elevations between 1,000 and 1,700 meters, Arabica coffee thrives under ideal conditions: fertile volcanic soil, a mild climate, and abundant rainfall. Jinotega's coffee is renowned for its full-bodied flavor with notes of chocolate, caramel, and gentle fruit acidity.

The region is shaped by small-scale farmers, many of whom employ sustainable farming methods. Coffee is not only economically vital but also culturally significant. Visitors can experience the entire coffee-making process on local farms, from cherry picking to roasting.

Beyond coffee, Jinotega boasts stunning natural landscapes, including cloud forests, waterfalls, and the Apanas Lake, offering various outdoor activities. Jinotega uniquely blends tradition, nature, and premium coffee production.



Coffees

Lively

Round

Smooth

Apricot

Milk Chocolate

Nuts

Varieties: Caturra, Bourbon, Catuai

Processing: Washed

Grade: SHG EP



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

NICARAGUA

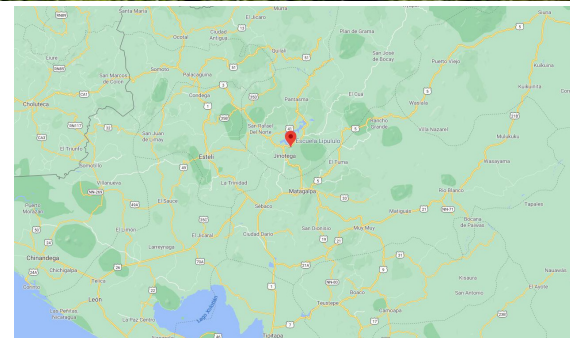
Jinotega Regionals

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Nicaragua
Region: Jinotega
Anbauhöhe: 1.000 - 1.700 masl.



Die Region Jinotega im nördlichen Hochland Nicaraguas ist eine der bedeutendsten Kaffeeanbauregionen des Landes. Auf Höhen zwischen 1.000 und 1.700 Metern gedeiht hier Arabica-Kaffee unter idealen Bedingungen: fruchtbare Vulkanböden, mildes Klima und reichlich Niederschlag. Der Kaffee aus Jinotega überzeugt mit vollmundigem Geschmack und Noten von Schokolade, Karamell und sanfter Fruchtsäure.

Die Region ist geprägt von Kleinbauern, die häufig nachhaltige Anbaumethoden nutzen. Kaffee ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch kulturell von großer Bedeutung. Besucher können auf Farmen den gesamten Prozess des Kaffeeanbaus erleben – vom Pflücken bis zum Rösten.

Neben Kaffee bietet Jinotega eine beeindruckende Naturkulisse mit Nebelwäldern, Wasserfällen und dem Apanás-See, die zu Outdoor-Aktivitäten einladen. Jinotega verbindet auf einzigartige Weise Tradition, Natur und hochwertige Kaffeeproduktion.

Kaffees

Lebendig

Abgerundet

Weich

Aprikose

Milchschokolade

Nüsse

Varietät: Caturra, Bourbon, Catuai

Aufbereitung: Washed

Grade: SHG EP



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