

NICARAGUA

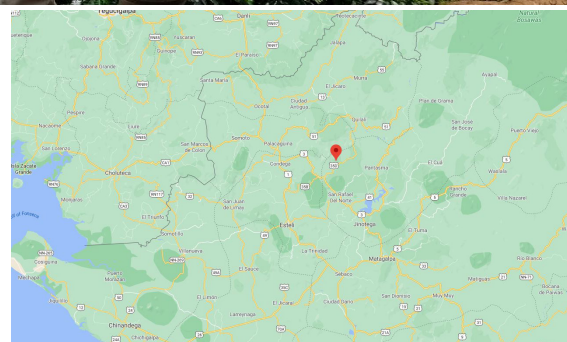
FINCA LA PAVONA

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

- Country:** Nicaragua
- Region:** La Pavona, Jinotega
- Altitude:** 1.100-1.300 masl.
- Farm:** Finca Los Andes, La Pavona
- Owner:** Mag. U. Salamun & Dr. S. Khalil



Ulrich Salamun produces first rate coffee on his “Finca Los Andes”, but he confesses that he always refers to it by its regional name as “Finca La Pavona”. The Austrian Ulrich Salamun, who is also known for his comedian group “maschek”, is growing coffee in Nicaragua since 2003. The coffee is pulped, fermented, washed and pre-dried on the farm, then transported to the family owned Dry Mill, where it is sun dried and – after a period of rest of at least six weeks – hulled and carefully prepared for exportation.

Coffees

Citric

Delicate

Smooth

Vanilla

Chocolate

Citrus

- Varieties:** Red Catuai, Caturra, Paca
- 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

FINCA LA PAVONA

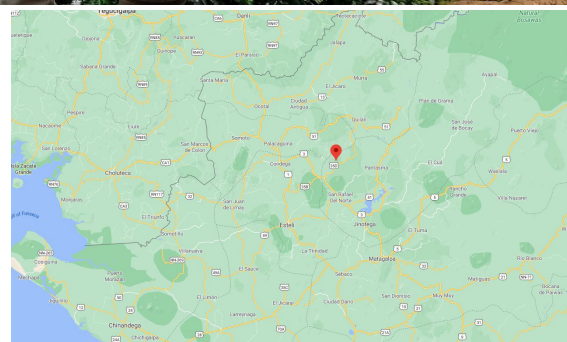
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Nicaragua
Region: La Pavona, Jinotega
Anbauhöhe: 1.100-1.300 masl.
Farm: Finca Los Andes, La Pavona
Besitzer: Mag. U. Salamun & Dr. S. Khalil

Ulrich Salamun produziert auf seiner „Finca Los Andes“ erstklassigen Kaffee, aber er gesteht, dass er sie immer mit ihrem regionalen Namen „Finca La Pavona“ bezeichnet. Der Österreicher Ulrich Salamun, der auch für seine Comedy-Gruppe „maschek.“ bekannt ist, baut seit 2003 Kaffee in Nicaragua an. Der Kaffee wird auf der Farm gemahlen, fermentiert, gewaschen und vorgetrocknet, dann zur familieneigenen Trockenmühle transportiert, wo er sonnengetrocknet und - nach einer Ruhezeit von mindestens sechs Wochen - geschält und sorgfältig für den Export vorbereitet wird.



Kaffees

Zitrisch

Delikat

Weich

Vanille

Schokolade

Zitrus

Varietäten: Red Catuai, Caturra, Paca

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